KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia 21.4.2023 r.
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

ZAŁĄCZNIKI

do

DYREKTYWY PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

zmieniającej dyrektywę Rady 2001/110/WE odnoszącą się do miodu, dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywę Rady 2001/113/WE odnoszącą się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz dyrektywę Rady 2001/114/WE odnoszącą się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi

{SEC(2023) 162 final} - {SWD(2023) 97 final} - {SWD(2023) 98 final}

ZAŁĄCZNIK I

W załącznikach I i III do dyrektywy 2001/112/WE wprowadza się następujące zmiany:

1) w załączniku I wprowadza się następujące zmiany:

a) w części I dodaje się pkt 6 w brzmieniu:

„6. a) **Sok owocowy o obniżonej zawartości cukru**

Produkt otrzymywany z produktu określonego w pkt 1 lit. a), z którego naturalnie występujące cukry zostały usunięte w co najmniej 30 % z zastosowaniem procesu dozwolonego zgodnie z warunkami określonymi w części II pkt 3 załącznika I, który to proces zachowuje wszystkie pozostałe istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju.

W produkcji soku owocowego o obniżonej zawartości cukru dozwolone jest mieszanie soku owocowego o obniżonej zawartości cukru z sokiem owocowym lub przecierem owocowym.

b) **Soki owocowe z zagęszczonego soku o obniżonej zawartości cukru**

Produkt otrzymywany z produktów określonych w pkt 1 lit. b) lub pkt 2, z których naturalnie występujące cukry zostały usunięte w co najmniej 30 % z zastosowaniem procesu dozwolonego zgodnie z warunkami określonymi w części II pkt 3 załącznika I, który to proces zachowuje wszystkie pozostałe istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju, i które zostały odtworzone za pomocą wody pitnej spełniającej kryteria określone w dyrektywie 98/83/WE.

W produkcji soku owocowego z zagęszczonego soku o obniżonej zawartości cukru dozwolone jest mieszanie soku owocowego z zagęszczonego soku o obniżonej zawartości cukru z sokiem owocowym, sokiem owocowym z zagęszczonego soku, przecierem owocowym lub przecierem owocowym z zagęszczonego soku.”;

b) w części II wprowadza się następujące zmiany:

(i) w pkt 2 wprowadza się następujące zmiany:

– tiret trzecie otrzymuje brzmienie:

„− w przypadku soku owocowego, soków owocowych z zagęszczonych soków, zagęszczonych soków owocowych, soków owocowych o obniżonej zawartości cukru oraz zagęszczonych soków owocowych o obniżonej zawartości cukru: ponownie wprowadzone aromat, miazgę i komórki miąższu,”;

– tiret piąte otrzymuje brzmienie:

„– w przypadku nektarów owocowych: ponownie wprowadzone aromat, miazgę i komórki miąższu; cukry lub miód do 20 % całkowitej masy produktów końcowych, o których mowa w części I załącznika IV, 15 % całkowitej masy produktów końcowych, o których mowa w części II załącznika IV, oraz 10 % całkowitej masy produktów końcowych, o których mowa w części III załącznika IV; lub substancje słodzące,

Oświadczenie, że do nektaru owocowego nie zostały dodane cukry, oraz każde oświadczenie, które może mieć takie samo znaczenie dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt nie zawiera żadnych dodanych cukrów prostych, dwucukrów ani żadnych innych środków spożywczych zastosowanych ze względu na ich właściwości słodzące, w tym substancji słodzących określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Jeżeli cukry występują naturalnie w środku spożywczym, na etykiecie powinna się również znaleźć następująca informacja: »zawiera naturalnie występujące cukry«;";

– tiret siódme otrzymuje brzmienie:

„– w przypadku produktów zdefiniowanych w części I pkt 1–6 w celu uregulowania smaku kwaśnego: sok cytrynowy lub sok z limonek lub zagęszczony sok cytrynowy lub zagęszczony sok z limonek, do 3 g na litr soku, wyrażonych jako bezwodny kwas cytrynowy,";

– dodaje się tiret w brzmieniu:

„– w przypadku soków owocowych o obniżonej zawartości cukru: wodę w ilości ściśle niezbędnej do odtworzenia wody utraconej w wyniku procesu obniżania zawartości cukru.";

(ii) w pkt 3 wprowadza się następujące zmiany:

– tiret trzynaste otrzymuje brzmienie:

„– białka roślinne uzyskane z pszenicy, grochu, ziemniaków lub nasion słonecznika używane do klarowania,";

– dodaje się tiret w brzmieniu:

„– procesy służące usunięciu naturalnie występujących cukrów, w zakresie, w jakim zachowują one wszystkie pozostałe istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju: filtracja membranowa, fermentacja drożdży.";

2) załącznik III otrzymuje brzmienie:

„*ZAŁĄCZNIK III*

SZCZEGÓŁOWE OZNACZENIA NIEKTÓRYCH PRODUKTÓW WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU I

I. Szczegółowe oznaczenia, które mogą być używane wyłącznie w języku oznaczenia

a) »vruchtendrank« w odniesieniu do nektarów owocowych;

b) »Süßmost«;

oznaczenie »Süßmost« może być używane wyłącznie w połączeniu z nazwami produktów »Fruchtsaft« lub »Fruchtnektar«:

(i) w odniesieniu do nektaru owocowego otrzymywanego wyłącznie z soków owocowych, zagęszczonych soków owocowych lub mieszanki tych produktów, nienadających się do bezpośredniego spożycia z powodu ich naturalnie wysokiej kwaśności,

(ii) w odniesieniu do soku owocowego otrzymywanego z jabłek lub z gruszek, w miarę potrzeby z dodatkiem jabłek, ale bez dodatku cukru;

c) »succo e polpa« lub »sumo e polpa« w odniesieniu do nektarów owocowych otrzymywanych wyłącznie z przecieru owocowego lub zagęszczonego przecieru owocowego;

d) »æblemost« w odniesieniu do soku jabłkowego bez dodatku cukru;

e) (i) »sur … saft«, z nazwą (w języku duńskim) użytego owocu, w odniesieniu do soków bez dodatku cukru otrzymanych z czarnych porzeczek, wiśni, czerwonych porzeczek, białych porzeczek, malin, truskawek lub owoców bzu czarnego,

(ii) »sød … saft« lub »sødet … saft«, z nazwą (w języku duńskim) użytego owocu, w odniesieniu do soków otrzymanych z tych owoców, z dodatkiem więcej niż 200 g cukru na litr;

f) »äppelmust/äpplemust« w odniesieniu do soku jabłkowego bez dodatku cukru;

g) »mosto« jako synonim soku winogronowego;

h) »smiltsērkšķu sula ar cukuru« lub »astelpaju mahl suhkruga«, lub »słodzony sok z rokitnika« w odniesieniu do soków otrzymanych z owoców rokitnika zwyczajnego, z dodatkiem cukru nieprzekraczającym 140 g na litr.

II. Szczegółowe oznaczenia, których można używać w języku lub językach urzędowych państwa członkowskiego, w którym produkt wprowadza się do obrotu

a) »woda kokosowa« w odniesieniu do produktu, który jest otrzymywany bezpośrednio z orzecha kokosowego bez wyciskania miąższu kokosowego, jako synonim soku kokosowego.”.

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku I do dyrektywy 2001/113/WE wprowadza się następujące zmiany:

1) w części I wprowadza się następujące zmiany:

a) tiret pierwsze i drugie otrzymują brzmienie:

„– »Dżem« jest doprowadzoną do odpowiedniej zżelowanej konsystencji mieszaniną cukrów, pulpy lub przecieru z co najmniej jednego rodzaju owoców oraz wody. Dżem z owoców cytrusowych można jednak otrzymać z całego owocu, pokrojonego w paski lub w plastry.

W celu uwzględnienia praktyk społecznych państwa członkowskie mogą jednak dopuszczać stosowanie określenia »marmolada« w odniesieniu do produktu o nazwie »dżem«.

Ilość pulpy lub przecieru użytych do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

– 450 g na zasadach ogólnych,

– 350 g w przypadku czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,

– 250 g w przypadku imbiru,

– 230 g w przypadku owoców nerkowca,

– 80 g w przypadku męczennicy jadalnej.

– »Dżem ekstra« jest doprowadzoną do odpowiedniej zżelowanej konsystencji mieszaniną cukrów, niezagęszczonej pulpy z co najmniej jednego rodzaju owoców oraz wody. Dżem ekstra z owoców dzikiej róży oraz dżem ekstra z malin, jeżyn, czarnych porzeczek, borówek i czerwonych porzeczek, bez pestek, można jednak otrzymać całkowicie lub częściowo z niezagęszczonego przecieru z poszczególnych owoców. Dżem ekstra z owoców cytrusowych można otrzymać z całego owocu, pokrojonego w paski lub w plastry.

W celu uwzględnienia odnośnych praktyk społecznych państwa członkowskie mogą jednak dopuszczać stosowanie określenia »marmolada ekstra« w odniesieniu do nazwy produktu »dżem ekstra«.

Przy wytwarzaniu dżemu ekstra następujących owoców nie wolno mieszać z innymi owocami: jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuzów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.

Ilość pulpy użytej do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

– 550 g na zasadach ogólnych,

– 450 g w przypadku czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,

– 350 g w przypadku imbiru,

– 290 g w przypadku owoców nerkowca,

– 100 g w przypadku męczennicy jadalnej.”;

b) tiret piąte i szóste otrzymują brzmienie:

„– »Marmolada cytrusowa« jest doprowadzoną do odpowiedniej zżelowanej konsystencji mieszaniną wody, cukrów oraz co najmniej jednego z następujących produktów otrzymanych z owoców cytrusowych: pulpy, przecieru, soku, ekstraktów wodnych i skórki.

Ilość owoców cytrusowych użytych do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż 200 g, z czego 75 g musi być otrzymane z owocni wewnętrznej.

– Nazwy »marmolada galaretkowa« można używać w przypadku, gdy produkt zdefiniowany jako marmolada cytrusowa nie zawiera substancji nierozpuszczalnych, a wyjątkiem może być mała ilość drobno posiekanej skórki.”;

2) część II otrzymuje brzmienie:

„II. Produkty określone w części I muszą zawierać co najmniej 60 % ekstraktu ogólnego wskazanego przez refraktometr, z wyjątkiem produktów, które spełniają wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady*** w odniesieniu do obniżonej zawartości cukru, oraz produktów, w których cukry zostały całkowicie lub częściowo zastąpione substancjami słodzącymi.

Bez uszczerbku dla przepisów art. 17 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 państwa członkowskie celem uwzględnienia niektórych szczególnych przypadków mogą zezwolić na stosowanie nazw zastrzeżonych w odniesieniu do produktów określonych w części I, które zawierają mniej niż 60 % ekstraktu ogólnego.

*** Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 9).”.