EIROPAS
KOMISIJA

Briselē, 21.4.2023.
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

PIELIKUMI

dokumentam

EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES DIREKTĪVA,

ar ko groza Padomes Direktīvu 2001/110/EK, kas attiecas uz medu, Direktīvu 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem, Direktīvu 2001/113/EK, kas attiecas uz cilvēku uzturam paredzētiem augļu džemiem, želejām un marmelādēm un saldinātu kastaņu biezeni, un Direktīvu 2001/114/EK, kas attiecas uz dažu veidu daļēji vai pilnīgi dehidrētu konservētu pienu, kurš paredzēts lietošanai pārtikā

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

I PIELIKUMS

Direktīvas 2001/112/EK I un III pielikumu groza šādi:

(1) direktīvas I pielikumu groza šādi:

(a) pielikuma I daļai pievieno šādu 6. punktu:

"6. a) **Augļu sula ar samazinātu cukura saturu**

Produkts, kas iegūts no 1. punkta a) apakšpunktā definētā produkta, kuram vismaz 30 % dabīgo cukuru atdalīti ar I pielikuma II daļas 3. punktā izklāstītajiem nosacījumiem atļautā procesā, kas saglabā visas pārējās būtiskās fizikālās, ķīmiskās, organoleptiskās un uzturvērtības īpašības, kuras caurmērā raksturīgas tā augļa sulai, no kura produkts iegūts.

Augļu sulas ar samazinātu cukura saturu ražošanā ir atļauta augļu sulas ar samazinātu cukura saturu sajaukšana ar augļu sulu un/vai augļu biezeni.

b) **No koncentrāta iegūta augļu sula ar samazinātu cukura saturu**

Produkts, kas iegūts no 1. punkta b) apakšpunktā vai 2. punktā definētā produkta, kuram vismaz 30 % dabīgo cukuru atdalīti ar I pielikuma II daļas 3. punktā izklāstītajiem nosacījumiem atļautā procesā, kas saglabā visas pārējās būtiskās fizikālās, ķīmiskās, organoleptiskās un uzturvērtības īpašības, kuras caurmērā raksturīgas tā augļa sulai, no kura produkts iegūts, un kas rekonstituēts ar dzeramo ūdeni, kurš atbilst Direktīvā 98/83/EK noteiktajiem kritērijiem.

No koncentrāta iegūtas augļu sulas ar samazinātu cukura saturu ražošanā ir atļauta no koncentrāta iegūtas augļu sulas ar samazinātu cukura saturu sajaukšana ar augļu sulu, no koncentrāta iegūtu augļu sulu, augļu biezeni un/vai no koncentrāta iegūtu augļu biezeni.";

(b) pielikuma II daļu groza šādi:

i) daļas 2. punktu groza šādi:

– trešo ievilkumu aizstāj ar šādu:

"– augļu sulai, no koncentrāta iegūtām augļu sulām, koncentrētām augļu sulām, augļu sulai ar samazinātu cukura saturu un no koncentrāta iegūtām augļu sulām ar samazinātu cukura saturu – atjaunotu aromātu, mīkstumu un šūnas,";

– piekto ievilkumu aizstāj ar šādu:

"– augļu nektāriem: atjaunotu aromātu, mīkstumu un šūnas, cukurus un/vai medu, nepārsniedzot 20 % no IV pielikuma I daļā minēto gatavo produktu kopējās masas, 15 % no IV pielikuma II daļā minēto gatavo produktu kopējās masas un 10 % no IV pielikuma III daļā minēto gatavo produktu kopējās masas, un/vai saldinātājus.

Norādi, ka augļu nektāram nav pievienoti cukuri, vai jebkādu citu patērētājiem domātu norādi ar līdzīgu nozīmi drīkst izmantot tikai tad, ja produkts nesatur pievienotus monosaharīdus vai disaharīdus vai citus pārtikas produktus, kurus izmanto to saldinošo īpašību dēļ, tostarp Regulā (EK) Nr. 1333/2008 definētos saldinātājus. Ja cukuri ir augļu nektāra dabīga sastāvdaļa, uz etiķetes vajadzētu būt norādei "satur dabīgu cukuru",";

– septīto ievilkumu aizstāj ar šādu:

"– I daļas 1. līdz 6. punktā definētajiem produktiem, lai regulētu skābeno garšu, – citronu un/vai laimu sulu un/vai koncentrētu citronu un/vai laimu sulu, nepārsniedzot 3 g uz litru sulas, izteiktus ar bezūdens citronskābi,";

– pievieno šādu ievilkumu:

"– augļu sulai ar samazinātu cukura saturu – ūdeni, ciktāl tas obligāti nepieciešams, lai atjaunotu cukura satura samazināšanas procesā zaudēto ūdeni.";

ii) daļas 3. punktu groza šādi:

– trīspadsmito ievilkumu aizstāj ar šādu:

"– no kviešiem, zirņiem, kartupeļiem vai saulespuķu sēklām iegūti augu proteīni dzidrināšanai,";

– pievieno šādu ievilkumu:

"– procesi, kuros dabīgos cukurus atdala tādā mērā, ka tiek saglabātas visas pārējās būtiskās fizikālās, ķīmiskās, organoleptiskās un uzturvērtības īpašības, kas caurmērā raksturīgas tā augļa sulai, no kura produkts iegūts, – membrānfiltrēšana, raudzēšana ar raugu.";

(2) direktīvas III pielikumu aizstāj ar šādu:

"*III PIELIKUMS*

ĪPAŠI APZĪMĒJUMI DAŽIEM PRODUKTIEM, KAS UZSKAITĪTI I PIELIKUMĀ

I. Īpaši apzīmējumi, ko drīkst lietot tikai apzīmējuma valodā

a) "*vruchtendrank*" – augļu nektāram;

b) "*Süßmost*";

Apzīmējumu "*Süßmost*" drīkst izmantot tikai kopā ar produktu nosaukumiem "*Fruchtsaft*" vai "*Fruchtnektar*":

i) augļu nektāram, ko iegūst tikai no augļu sulām, koncentrētām augļu sulām vai šo produktu maisījuma, kam lielā dabīgā skābuma dēļ dabīgā veidā ir nepatīkama garša,

ii) augļu sulai, ko iegūst no āboliem vai no bumbieriem, vajadzības gadījumā pievienojot ābolus, bet nepievienojot cukuru;

c) "*succo e polpa*" vai "*sumo e polpa*" – augļu nektāriem, ko iegūst tikai no augļu biezeņa un/vai koncentrēta augļu biezeņa;

d) "*æblemost*" – ābolu sulai, kam nav pievienots cukurs;

e) i) "*sur ... saft*" kopā ar izmantotā augļa nosaukumu (dāņu valodā) – sulām, kam nav pievienots cukurs un kas iegūtas no upenēm, ķiršiem, sarkanajām jāņogām, baltajām jāņogām, avenēm, zemenēm vai plūškoka augļiem,

ii) "*sød ... saft*" vai "*sødet ... saft*" kopā ar izmantotā augļa nosaukumu (dāņu valodā) – sulām, kas iegūtas no šā augļa un kam pievienots vairāk nekā 200 g cukura uz litru;

f) "*äppelmust*/*äpplemust*" – ābolu sulai, kam nav pievienots cukurs;

g) "*mosto*" – sinonīms vīnogu sulai;

h) “smiltsērkšķu sula ar cukuru” vai “*astelpaju mahl suhkruga*”, vai “*słodzony sok z rokitnika*” – sulai, kas iegūta no smiltsērkšķu ogām un kam pievienots cukurs, nepārsniedzot 140 g uz litru.

II. Īpaši apzīmējumi, ko drīkst lietot tās dalībvalsts oficiālajā valodā vai valodās, kurā produktu laiž tirgū

a) “kokosriekstu ūdens” – produktam, kas tiešā veidā ekstrahēts no kokosriekstiem, neizspiežot kokosriekstu mīkstumu; sinonīms kokosriekstu sulai.”.

II PIELIKUMS

Direktīvas 2001/113/EK I pielikumu groza šādi:

(1) pielikuma I daļu groza šādi:

(a) pirmo un otro ievilkumu aizstāj ar šādiem:

"– "Džems" ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no cukura, viena vai vairāku veidu augļu mīkstuma un/vai biezeņa un ūdens. Tomēr citrusaugļu džemu var iegūt no veseliem augļiem, kas sagriezti strēmelēs un/vai šķēlītēs.

Lai ņemtu vērā sabiedrības paražas, dalībvalstis tomēr var atļaut produktu ar nosaukumu "džems" apzīmēt ar nosaukumu "marmelāde".

Mīkstuma un/vai biezeņa daudzums, kas izmantots 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par:

– parasti 450 g,

– 350 g no sarkanajām jāņogām, pīlādžogām, smiltsērkšķa ogām, upenēm, mežrožu augļiem un cidonijām,

– 250 g no ingvera,

– 230 g no kešjukoka augļiem,

– 80 g no pasifloru augļiem.

– "Augstākā labuma džems" ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no cukura, viena vai vairāku veidu augļu nekoncentrēta mīkstuma un ūdens. Tomēr augstākā labuma džemu no mežrožu augļiem un augstākā labuma bezsēklu džemu no avenēm, kazenēm, upenēm, mellenēm un sarkanajām jāņogām var pilnībā vai daļēji iegūt no nekoncentrēta attiecīgo augļu biezeņa. Citrusaugļu džemu var iegūt no veseliem augļiem, kas sagriezti strēmelēs un/vai šķēlītēs.

Lai ņemtu vērā sabiedrības paražas, dalībvalstis tomēr var atļaut produktu ar nosaukumu "augstākā labuma džems" apzīmēt ar nosaukumu "augstākā labuma marmelāde".

Ražojot augstākā labuma džemu, maisījumā ar citiem nedrīkst izmantot šādus augļus: ābolus, bumbierus, plūmes ar neatdalāmiem kauliņiem, melones, arbūzus, vīnogas, ķirbjus, gurķus un tomātus.

Mīkstuma daudzums, kas izmantots 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par:

– parasti 550 g,

– 450 g no sarkanajām jāņogām, pīlādžogām, smiltsērkšķa ogām, upenēm, mežrožu augļiem un cidonijām,

– 350 g no ingvera,

– 290 g no kešjukoka augļiem,

– 100 g no pasifloru augļiem.";

(b) piekto un sesto ievilkumu aizstāj ar šādiem:

"– "Citrusaugļu marmelāde" ir līdz atbilstīgai želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no ūdens, cukura un viena vai vairākiem šādiem no citrusaugļiem iegūtiem produktiem: mīkstuma, biezeņa, sulas, ūdeni saturošiem izvilkumiem un mizas.

Citrusaugļu daudzums, kas izmantots 1000 g gatavā produkta saražošanai, nedrīkst būt mazāks par 200 g, no kuriem vismaz 75 g jābūt iegūtiem no endokarpa.

– Nosaukumu "želejas marmelāde" var lietot, ja produkts, kas definēts kā citrusaugļu marmelāde, nesatur nešķīstošas vielas, izņemot, iespējams, smalki sagrieztu mizu mazos daudzumos.";

(2) pielikuma II daļu aizstāj ar šādu:

"II. Produktos, kas definēti I daļā, jābūt 60 % vai lielākam šķīstošās sausnas saturam atbilstīgi refraktometra rādījumiem, izņemot produktus, kas atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1924/2006*** prasībām attiecībā uz samazinātu cukura saturu, un produktus, kuros cukurs ir pilnībā vai daļēji aizstāts ar saldinātājiem.

Neskarot Regulas (ES) Nr. 1169/2011 17. panta 1. punktu, dalībvalstis, ņemot vērā dažus konkrētus gadījumus, var atļaut rezervētos nosaukumus lietot attiecībā uz produktiem, kuri definēti I daļā un kuros šķīstošas sausnas saturs ir mazāks nekā 60 %.

*** Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1924/2006 (2006. gada 20. decembris) par uzturvērtības un veselīguma norādēm uz pārtikas produktiem (OV L 404, 30.12.2006., 9. lpp.).".