EUROPOS
KOMISIJA

Briuselis, 2023 04 21
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

PRIEDAI

prie

EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS DIREKTYVOS

kuria iš dalies keičiamos Tarybos direktyvos 2001/110/EB dėl medaus, 2001/112/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų, 2001/113/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių džemų, želės, marmeladų ir saldintos kaštonų tyrės ir 2001/114/EB dėl žmonėms vartoti skirto tam tikro iš dalies arba visiškai dehidratuoto konservuoto pieno

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

I PRIEDAS

Direktyvos 2001/112/EB I ir III priedai iš dalies keičiami taip:

(1) I priedas iš dalies keičiamas taip:

(a) I dalis papildoma 6 punktu:

„6. a) **Vaisių sultys, kuriose yra mažiau cukraus**

Produktas, gautas iš 1 punkto a papunktyje apibrėžto produkto, iš kurio pašalinta bent 30 % natūralaus cukraus, taikant I priedo II dalies 3 punkte nustatytomis sąlygomis leidžiamą procesą, kuriuo išlaikomos visos kitos pagrindinės tipinių sulčių iš tų vaisių, iš kurių jos pagamintos, fizinės, cheminės, juslinės ir maistinės savybės.

Gaminant vaisių sultis, kuriose yra mažiau cukraus, leidžiama vaisių sultis, kuriose yra mažiau cukraus, maišyti su vaisių sultimis ir (arba) vaisių tyre.

b) **Vaisių sultys iš koncentrato, kuriose yra mažiau cukraus**

Produktas, gautas iš 1 punkto b papunktyje arba 2 punkte apibrėžtų produktų, iš kurių pašalinta bent 30 % natūralaus cukraus, taikant I priedo II dalies 3 punkte nustatytomis sąlygomis leidžiamą procesą, kuriuo išlaikomos visos kitos pagrindinės tipinių sulčių iš tų vaisių, iš kurių jos pagamintos, fizinės, cheminės, juslinės ir maistinės savybės, ir kurie buvo atgaminti naudojant geriamąjį vandenį, atitinkantį Direktyvoje 98/83/EB nustatytus kriterijus.

Gaminant vaisių sultis iš koncentrato, kuriose yra mažiau cukraus, leidžiama vaisių sultis iš koncentrato, kuriose yra mažiau cukraus, maišyti su vaisių sultimis, vaisių sultimis iš koncentrato, vaisių tyre ir (arba) vaisių tyre iš koncentrato.“;

(b) II dalis iš dalies keičiama taip:

i) 2 punktas iš dalies keičiamas taip:

– trečia įtrauka pakeičiama taip:

„– į vaisių sultis, vaisių sultis iš koncentrato, koncentruotas vaisių sultis, vaisių sultis, kuriose yra mažiau cukraus, ir vaisių sultis iš koncentrato, kuriose yra mažiau cukraus, gali būti grąžinamas aromatas, vaisių minkštimas ir plėvelinės skiltelių pertvaros;“;

– penkta įtrauka pakeičiama taip:

„– į vaisių nektarus gali būti grąžinamas aromatas, vaisių minkštimas ir plėvelinės skiltelių pertvaros; pridedama cukrų ir (arba) medaus iki 20 % visos IV priedo I dalyje nurodyto galutinio produkto masės, 15 % visos IV priedo II dalyje nurodyto galutinio produkto masės ir 10 % visos IV priedo III dalyje nurodyto galutinio produkto masės ir (arba) saldiklių.

Teiginys, rodantis, kad į vaisių nektarą nebuvo pridėta cukrų, ir bet koks kitas teiginys, kuris vartotojui gali reikšti tą patį, gali būti vartojami tik tuo atveju, jei produkto sudėtyje nėra pridėtinių mono- ar disacharidų arba kitų maisto produktų, naudojamų dėl jų saldinamųjų savybių, įskaitant saldiklius, apibrėžtus Reglamente (EB) Nr. 1333/2008. Jeigu vaisių nektare yra natūralių cukrų, etiketėje turėtų būti pateikiamas šis teiginys: „produkto sudėtyje yra natūralių cukrų“;“;

– septinta įtrauka pakeičiama taip:

„– į I dalies 1–6 punktuose apibrėžtus produktus rūgštumui sureguliuoti leidžiama pridėti citrinų ir (arba) žaliųjų citrinų sulčių ir (arba) koncentruotų citrinų ir (arba) žaliųjų citrinų sulčių iki 3 g/l sulčių, išreiškiant jas bevandene citrinų rūgštimi;“;

– įterpiama ši įtrauka:

„– į vaisių sultis, kuriose yra mažiau cukraus, leidžiama pridėti vandens tiek, kiek tikrai būtina dėl cukraus kiekio mažinimo proceso prarastam vandeniui sugrąžinti.“;

ii) 3 punktas iš dalies keičiamas taip:

– trylikta įtrauka pakeičiama taip:

„– skaidrinimui skirti augaliniai baltymai iš kviečių, žirnių, bulvių arba saulėgrąžų sėklų,“;

– įterpiama ši įtrauka:

„– natūralaus cukraus pašalinimo procesai, jeigu jais išlaikomos visos kitos pagrindinės tipinių sulčių iš tų vaisių, iš kurių jos pagamintos, fizinės, cheminės, juslinės ir maistinės savybės: membraninis filtravimas, fermentavimas naudojant mieles.“;

(2) III priedas pakeičiamas taip:

„*III PRIEDAS*

KONKRETŪS TAM TIKRŲ I PRIEDE IŠVARDYTŲ PRODUKTŲ PAVADINIMAI

I. Konkretūs pavadinimai, kurie gali būti vartojami tik pavadinimo kalba

a) „vruchtendrank“ – vaisių nektarams;

b) „Süßmost“;

terminas „Süßmost“ gali būti vartojama tik kartu su produktų pavadinimais „Fruchtsaft“ arba „Fruchtnektar“ įvardijant:

i) vaisių nektarą, gautą tik iš vaisių sulčių, koncentruotų vaisių sulčių arba šių produktų mišinio, kai tie produktai, būdami natūralios būklės, yra neskanūs dėl savo didelio natūralaus rūgštingumo,

ii) vaisių sultis, gautas iš obuolių arba kriaušių, prireikus pridėjus obuolių, tačiau nepridėjus cukraus;

c) „suco e polpa“ arba „sumo e polpa“ – vaisių nektarams, gautiems tik iš vaisių tyrės ir (arba) koncentruotos vaisių tyrės;

d) „æblemost“ – obuolių sultims, į kurias nepridėta cukraus;

e) i)„sur … saft“ kartu su naudotų vaisių pavadinimu (danų kalba) – sultims, į kurias nepridėta cukraus ir kurios yra pagamintos iš juodųjų serbentų, vyšnių, raudonųjų serbentų, baltųjų serbentų, aviečių, braškių ar šeivamedžių uogų;

ii) „sød … saft“ arba „sødet … saft“ kartu su naudotų vaisių pavadinimu (danų kalba) – sultims, kurios yra pagamintos iš šių vaisių ir į kurias pridėta daugiau nei 200 g cukraus vienam litrui;

f) „äppelmust / äpplemust“ – obuolių sultims, į kurias nepridėta cukraus;

g) „mosto“ – vynuogių sulčių sinonimas;

h) „smiltsērkšķu sula ar cukuru“ arba „astelpaju mahl suhkruga“, arba „słodzony sok z rokitnika“ – sultims, kurios pagamintos iš šaltalankio uogų ir į kurias pridėta ne daugiau kaip 140 g cukraus vienam litrui.

II. Konkretūs pavadinimai, kurie gali būti vartojami valstybės narės, kurioje produktas pateikiamas rinkai, oficialiąja kalba (-omis)

a) „kokosų vanduo“ – produktui, kuris tiesiogiai išgaunamam iš kokosų, neišsunkiant jų minkštimo; vartojamas kaip kokosų sulčių sinonimas.“

II PRIEDAS

Direktyvos 2001/113/EB I priedas iš dalies keičiamas taip:

(1) I dalis iš dalies keičiama taip:

(a) pirma ir antra įtraukos pakeičiamos taip:

„– „Džemas“ – želės konsistencijos gaminys iš cukrų, vienos arba kelių rūšių vaisių minkštimo ir (arba) tyrės bei vandens. Citrusinių vaisių džemas gali būti gaminamas iš neluptų vaisių, supjaustytų skiltelėmis ir (arba) griežinėliais.

Tačiau valstybės narės, siekdamos atsižvelgti į visuomeninę praktiką, gali leisti produktui „džemas“ pavadinti vartoti terminą „marmeladas“.

Vaisių minkštimo ir (arba) tyrės kiekis 1 000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip:

– 450 g visų rūšių vaisių,

– 350 g raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankių uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių ir cidonijų,

– 250 g imbiero,

– 230 g anakardžių,

– 80 g pasiflorų.

– „Aukščiausios rūšies džemas“ – želės konsistencijos gaminys iš cukrų, vienos ar kelių rūšių vaisių nekoncentruoto minkštimo ir vandens. Aukščiausios rūšies erškėtuogių, besėklių aviečių, gervuogių, juodųjų serbentų, mėlynių ir raudonųjų serbentų džemas gali būti gaminamas vien tik iš šių vaisių nekoncentruotos tyrės arba jos dalies. Aukščiausios rūšies citrusinių vaisių džemas gali būti gaminamas iš neluptų vaisių, supjaustytų skiltelėmis ir (arba) griežinėliais.

Tačiau valstybės narės, siekdamos atsižvelgti į visuomeninę praktiką, gali leisti produktui „aukščiausios rūšies džemas“ pavadinti vartoti terminą „aukščiausios rūšies marmeladas“.

Gaminant aukščiausiosios rūšies džemą iš obuolių, kriaušių, slyvų su kauliukais, arbūzų, melionų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų, negalima jų maišyti su kitais vaisiais.

Vaisių minkštimo kiekis 1 000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip:

– 550 g visų rūšių vaisių,

– 450 g raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankių uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių ir cidonijų,

– 350 g imbiero,

– 290 g anakardžių,

– 100 g pasiflorų.“;

(b) penkta ir šešta įtraukos pakeičiamos taip:

„– „Citrusinių vaisių marmeladas“ – želės konsistencijos gaminys iš vandens, cukrų ir vieno ar kelių iš citrusinių vaisių gautų produktų: minkštimo, tyrės, sulčių, vandeninių ekstraktų ir žievelių.

Citrusinių vaisių kiekis 1 000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip 200 g, iš kurių ne mažiau kaip 75 g turi būti iš vidinio sluoksnio (endokarpio).

– Pavadinimas „želė marmeladas“ gali būti vartojamas, jei produkte, kuris apibrėžiamas kaip citrusinių vaisių marmeladas, nėra netirpių medžiagų, išskyrus nedidelius smulkiai supjaustytų žievelių kiekius.“;

(2) II dalis pakeičiama taip:

„II. Tirpių sausųjų medžiagų kiekis produktuose, apibrėžtuose I dalyje, kiekis, nustatytas refraktometru, turi būti ne mažesnis kaip 60 %, išskyrus produktus, kurie atitinka Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1924/2006*** reikalavimus dėl sumažinto cukraus kiekio, ir tuos produktus, kuriuose cukrūs visiškai arba iš dalies pakeisti saldikliais.

Nepažeisdamos Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 17 straipsnio 1 dalies, valstybės narės, siekdamos atsižvelgti į tam tikrus ypatingus atvejus, gali leisti vartoti 1 dalyje apibrėžtų produktų pavadinimus, jei tuose produktuose yra mažiau kaip 60 % tirpių sausųjų medžiagų.

*** 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1924/2006 dėl teiginių apie maisto produktų maistingumą ir sveikatingumą (OL L 404, 2006 12 30, p. 9).“