EURÓPAI
BIZOTTSÁG

Brüsszel, 2023.4.21.
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

MELLÉKLETEK

a következőhöz:

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS IRÁNYELVE

a mézről szóló 2001/110/EK tanácsi irányelv, a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről szóló 2001/112/EK tanácsi irányelv, az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről szóló 2001/113/EK tanácsi irányelv, valamint az egyes emberi fogyasztásra szánt, részben vagy teljesen dehidratált tartós tejekről szóló 2001/114/EK tanácsi irányelv módosításáról

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

I. MELLÉKLET

A 2001/112/EK irányelv I. és III. melléklete a következőképpen módosul:

1. Az I. melléklet a következőképpen módosul:

a) az I. rész a következő 6. ponttal egészül ki:

„6. a) **Csökkentett cukortartalmú gyümölcslé**

Az 1. pont a) alpontjában meghatározott termékből előállított termék, ahol a természetes módon előforduló cukrokat legalább 30 %-ban kivonták az I. melléklet II. részének 3. pontjában megállapított feltételek szerint engedélyezett eljárással, amely az adott gyümölcsből nyert átlagos gyümölcslé minden egyéb alapvető fizikai, kémiai, érzékszervi és tápértékkel kapcsolatos jellemzőjét megőrzi.

A csökkentett cukortartalmú gyümölcslé előállításakor a csökkentett cukortartalmú gyümölcslé gyümölcslével és/vagy gyümölcspürével való összekeverése engedélyezett.

b) **Sűrítményből készült, csökkentett cukortartalmú gyümölcslé**

Az 1. pont b) alpontjában vagy a 2. pontban meghatározott termékekből előállított termék, ahol a természetes módon előforduló cukrokat legalább 30 %-ban kivonták az I. melléklet II. részének 3. pontjában megállapított feltételek szerint engedélyezett eljárással, amely az adott gyümölcsből nyert átlagos gyümölcslé minden egyéb alapvető fizikai, kémiai, érzékszervi és tápértékkel kapcsolatos jellemzőjét megőrzi, és amely a 98/83/EK irányelvben előírt kritériumoknak megfelelő ivóvízzel történő hígítás útján készült.

A sűrítményből készült, csökkentett cukortartalmú gyümölcslé előállításakor a sűrítményből készült, csökkentett cukortartalmú gyümölcslé gyümölcslével, sűrítményből készült gyümölcslével, gyümölcspürével és/vagy sűrítményből készült gyümölcspürével való összekeverése engedélyezett.”;

b) a II. rész a következőképpen módosul:

i. a 2. pont a következőképpen módosul:

– a harmadik franciabekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„– a gyümölcslevek, sűrítményből készült gyümölcslevek, sűrített gyümölcslevek, csökkentett cukortartalmú gyümölcslevek és sűrítményből készült, csökkentett cukortartalmú gyümölcslevek esetében engedélyezett összetevők: visszaadagolt aroma, gyümölcspép és rostok,”

– az ötödik franciabekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„– a gyümölcsnektárok esetében: visszaadagolt aroma, gyümölcspép és rostok; cukrok és/vagy méz a IV. melléklet I. részében említett késztermékek teljes tömegének legfeljebb 20 %-áig, a IV. melléklet II. részében említett késztermékek teljes tömegének 15 %-áig és a IV. melléklet III. részében említett késztermékek teljes tömegének 10 %-áig; és/vagy édesítőszerek.

Az az állítás, mely szerint a gyümölcsnektár nem tartalmaz hozzáadott cukrot, valamint a fogyasztó számára vélhetően ugyanezzel a jelentéssel bíró bármely állítás csak akkor alkalmazható, ha a termék nem tartalmaz hozzáadott mono- vagy diszacharidokat vagy egyéb, az édesítő hatása

miatt használt élelmiszert, ideértve az 1333/2008/EK rendeletben meghatározott édesítőszereket is. Amennyiben a gyümölcsnektár természetes módon tartalmaz cukrokat, a címkén a következő állítást kell szerepeltetni: »természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz«,”

– a hetedik franciabekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„– az I. rész 1–6. pontjában meghatározott termékek esetében a savas íz szabályozása érdekében: literenként legfeljebb 3 gramm, vízmentes citromsavban kifejezett citromlé és/vagy zöldcitromlé és/vagy sűrített citromlé és/vagy sűrített zöldcitromlé,”

– a szöveg a következő franciabekezdéssel egészül ki:

„– a csökkentett cukortartalmú gyümölcslé esetében: víz a cukortartalom-csökkentési folyamat miatt elveszett víz helyreállításához feltétlenül szükséges mennyiségben.”;

ii. a 3. pont a következőképpen módosul:

– a tizenharmadik franciabekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„– búzából, borsóból, burgonyából vagy napraforgómagból származó, a gyümölcslé derítésére alkalmas növényi eredetű fehérjék.”,

– a szöveg a következő franciabekezdéssel egészül ki:

„– a természetes módon előforduló cukrok kivonására szolgáló eljárások annyiban, amennyiben megőrzik az adott gyümölcsből nyert átlagos gyümölcslé minden egyéb alapvető fizikai, kémiai, érzékszervi és tápértékkel kapcsolatos jellemzőjét: membránszűrés, élesztős fermentáció.”

2. A III. melléklet helyébe a következő szöveg lép:

„*III. MELLÉKLET*

AZ I. MELLÉKLETBEN FELSOROLT EGYES TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES ELNEVEZÉSEK

I. Különleges elnevezések, amelyeket csak a megjelölés nyelvén lehet használni

a) »vruchtendrank«: gyümölcsnektár;

b) »Süßmost«;

A »Süßmost« elnevezést csak a »Fruchtsaft« vagy »Fruchtnektar« megnevezésekkel együttesen lehet alkalmazni:

i. kizárólag gyümölcsléből, sűrített gyümölcsléből vagy e termékek keverékéből készült gyümölcsnektár, amely természetes állapotában élvezhetetlen a magas természetes savtartalma miatt;

ii. almából vagy körtéből, adott esetben alma hozzáadásával készült gyümölcslé, hozzáadott cukor nélkül;

c) »succo e polpa« vagy »sumo e polpa«, olyan gyümölcsnektárok, amelyek kizárólag gyümölcspüréből és/vagy sűrített gyümölcspüréből készülnek;

d) »æblemost«, a hozzáadott cukrot nem tartalmazó almalé;

e) i. »sur … saft«, a felhasznált gyümölcs dán nevével együtt használva olyan gyümölcslevek esetén, amelyek hozzáadott cukrot nem tartalmaznak és fekete ribizliből, cseresznyéből, ribizliből, fehér ribizliből, málnából, eperből vagy bodzából készülnek;

ii. »sød … saft« vagy »sødet … saft«, a felhasznált gyümölcs dán nevével együtt használva olyan gyümölcslevek esetén, amelyek ebből a gyümölcsből készültek és literenként 200 gramm cukornál több hozzáadott cukrot tartalmaznak;

f) »äppelmust/äpplemust«, a hozzáadott cukrot nem tartalmazó almalé;

g) »mosto«, a szőlőlé szinonimája;

h) »smiltsērkšķu sula ar cukuru« vagy »astelpaju mahl suhkruga« vagy »słodzony sok z rokitnika« a homoktövisbogyóból készült, literenként legfeljebb 140 g hozzáadott cukrot tartalmazó gyümölcslevek esetében.

II. A termék forgalomba hozatalának helye szerinti tagállam hivatalos nyelvén (nyelvein) használható különleges elnevezések

a) »kókuszvíz«, a kókuszdióból közvetlenül, a kókuszhús kipréselése nélkül kivont termék, a kókuszlé szinonimájaként.”

II. MELLÉKLET

A 2001/113/EK irányelv I. melléklete a következőképpen módosul:

1. Az I. rész a következőképpen módosul:

a) az első és a második franciabekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„– A »dzsem« cukor, pulp és/vagy egyféle vagy többfajta gyümölcspüré és víz megfelelően kocsonyás állományú keveréke. A citrusdzsem azonban előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

A tagállamok azonban társadalmi gyakorlataik figyelembevétele érdekében engedélyezhetik a »marmelád« kifejezés használatát a »dzsem« terméknévre.

Az 1 000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcspulp és/vagy gyümölcspüré mennyisége nem lehet kevesebb mint:

– 450 g általános szabályként,

– 350 g a piros ribiszke, a madárberkenye, a homoktövis, a feketeribiszke, a csipkebogyó és a birsalma esetében,

– 250 g a gyömbér esetében,

– 230 g a kasualma esetében,

– 80 g a passiógyümölcs esetében.

– Az »extradzsem« cukor és egy vagy többféle sűrítetlen gyümölcspulp, valamint víz megfelelően zselés állományú keveréke. A csipkebogyó, a magnélküli málna, a feketeszeder, a fekete ribiszke, az áfonya és a piros ribiszke extradzsem előállítható az adott gyümölcsből készített sűrítetlen püréből is. A citrus extradzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

A tagállamok azonban társadalmi gyakorlataik figyelembevétele érdekében engedélyezhetik az »extramarmelád« kifejezés használatát az »extradzsem« terméknévre.

A következő gyümölcsök más gyümölccsel keverve nem használhatók extradzsem előállítására: alma, körte, nem magvaváló szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom.

Az 1 000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcspulp mennyisége nem lehet kevesebb mint:

– 550 g általános szabályként,

– 450 g a piros ribiszke, a madárberkenye, a homoktövis, a feketeribiszke, a csipkebogyó és a birsalma esetében,

– 350 g a gyömbér esetében,

– 290 g a kasualma esetében,

– 100 g a passiógyümölcs esetében.”;

b) az ötödik és a hatodik franciabekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„– A »citrusmarmelád« víz, cukor, és a citrusfélékből nyert következő termékek közül egy vagy több megfelelően zselés állományú keveréke: pulp, püré, lé, vizes kivonat és héj.

Az 1 000 g késztermék előállításához felhasznált citrusfélék mennyisége nem lehet kevesebb 200 grammnál, amelyből legalább 75 grammnak endokarpiumból kell származnia.

– A »zselémarmelád« megnevezés akkor használható, ha a citrusmarmeládként meghatározott termék a kis mennyiségű, finomra szeletelt héj kivételével nem tartalmaz oldhatatlan részeket.”

2. A II. rész helyébe a következő szöveg lép:

„II. Az I. részben meghatározott termékek refraktométerrel meghatározott oldhatószárazanyag-tartalmának legalább 60 %-nak kell lennie azon termékek kivételével, amelyek megfelelnek az 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet*** csökkentett cukortartalomra vonatkozó követelményeinek, valamint amelyekben a cukrot teljes mértékben vagy részben édesítőszerekkel helyettesítik.

Az 1169/2011/EU rendelet 17. cikke (1) bekezdésének sérelme nélkül a tagállamok egyes különleges esetekre tekintettel engedélyezhetik a fenntartott nevek használatát az I. részben meghatározott olyan termékek esetében, amelyek oldhatószárazanyag-tartalma 60 %-nál alacsonyabb.

*** Az Európai Parlament és a Tanács 1924/2006/EK rendelete (2006. december 20.) az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról (HL L 404., 2006.12.30., 9. o.).”