EUROOPA
KOMISJON

Brüssel, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

LISAD

järgmise dokumendi juurde:

EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU DIREKTIIV,

millega muudetakse nõukogu direktiivi 2001/110/EÜ mee kohta, direktiivi 2001/112/EÜ toiduks ettenähtud puuvilja- ja marjamahlade ja teatavate samalaadsete toodete kohta, direktiivi 2001/113/EÜ inimtoiduks ettenähtud puuvilja- ja marjadžemmi, -želee ja tsitrusmarmelaadi ning magustatud kastanipüree kohta ning direktiivi 2001/114/EÜ teatavate inimtoiduks ettenähtud osaliselt või täielikult veetustatud piimakonservide kohta

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

I LISA

Direktiivi 2001/112/EÜ I ja III lisa muudetakse järgmiselt.

(1) I lisa muudetakse järgmiselt:

(a) I osasse lisatakse punkt 6:

„6. a) **Vähendatud suhkrusisaldusega puuvilja- ja marjamahl**

Toode, mis saadakse punkti 1 alapunktis a määratletud tootest, kui eemaldatud on vähemalt 30 % looduslikult esinevatest suhkrutest, kasutades I lisa II osa punktis 3 esitatud tingimustel lubatud töötlemisprotsessi, mille käigus säilitatakse samadest puuviljadest või marjadest saadud mahlale iseloomulikud põhilised füüsikalised, keemilised, organoleptilised ja toitainelised omadused.

Vähendatud suhkrusisaldusega puuvilja- ja marjamahla valmistamisel on lubatud segada vähendatud suhkrusisaldusega puuvilja- ja marjamahla puuvilja- ja marjamahla ja/või puuvilja- ja marjapüreega.

b) **Vähendatud suhkrusisaldusega puuvilja- ja marjamahl kontsentreeritud mahlast**

Toode, mis saadakse punkti 1 alapunktis b või punktis 2 määratletud toodetest, kui eemaldatud on vähemalt 30 % looduslikult esinevatest suhkrutest, kasutades I lisa II osa punktis 3 esitatud tingimustel lubatud töötlemisprotsessi, mille käigus säilitatakse samadest puuviljadest või marjadest saadud mahlale iseloomulikud põhilised füüsikalised, keemilised, organoleptilised ja toitainelised omadused, ning mida taastatakse direktiivis 98/83/EÜ sätestatud kriteeriumidele vastava joogiveega.

Kontsentreeritud mahlast saadud vähendatud suhkrusisaldusega puuvilja- ja marjamahla valmistamisel on lubatud segada kontsentreeritud mahlast saadud vähendatud suhkrusisaldusega puuvilja- ja marjamahla sisse puuvilja- ja marjamahla, puuvilja- ja marjamahla kontsentreeritud mahlast, puuvilja- ja marjapüreed ja/või puuvilja- ja marjapüreed kontsentreeritud mahlast.“;

(b) II osa muudetakse järgmiselt.

i) punkti 2 muudetakse järgmiselt:

- kolmas taane asendatakse järgmisega:

„– puuvilja- ja marjamahla, kontsentreeritud mahlast saadud puuvilja- ja marjamahla, kontsentreeritud puuvilja- ja marjamahla, vähendatud suhkrusisaldusega puuvilja- ja marjamahla ning kontsentreeritud mahlast saadud vähendatud suhkrusisaldusega puuvilja- ja marjamahla puhul taastatud maitse ja lõhn, viljaliha ja puuviljarakud;“;

- viies taane asendatakse järgmisega:

„– puuvilja- ja marjanektarite puhul taastatud maitse ja lõhn, viljaliha ja puuviljarakud; suhkrud ja/või mesi kuni 20 % ulatuses IV lisa I osas osutatud valmistoodete kogukaalust, 15 % ulatuses IV lisa II osas osutatud valmistoodete kogukaalust ja 10 % ulatuses IV lisa III osas osutatud valmistoodete kogukaalust; ja/või magusained.

Väite, et puuvilja- ja marjanektarile ei ole suhkruid lisatud, ja iga väite, millel on tarbija jaoks tõenäoliselt sama tähendus, võib esitada ainult siis, kui toode ei sisalda mingeid lisatud mono- ega disahhariide ega mingit

muud selle magustamisomaduste tõttu kasutatud toitu, sh määruses (EÜ) nr 1333/2008 määratletud magusaineid. Puuvilja- ja marjanektaris looduslikult sisalduvate suhkrute puhul peaks etiketil olema järgmine märge: „toode sisaldab looduslikult esinevaid suhkruid“;“;

- seitsmes taane asendatakse järgmisega:

„– I osa punktides 1–6 määratletud toodete puhul hapu maitse reguleerimiseks sidruni- ja/või laimimahla ja/või kontsentreeritud sidruni- ja/või laimimahla, arvestatuna veevaba sidrunhappena kuni 3 g ühe liitri mahla kohta;“;

- lisatakse järgmine taane:

„– vähendatud suhkrusisaldusega puuvilja- ja marjamahla puhul vett koguses, mis on rangelt vajalik suhkru vähendamise protsessi tõttu kaotatud vee taastamiseks.“;

ii) punkti 3 muudetakse järgmiselt:

- kolmeteistkümnes taane asendatakse järgmisega:

„– nisust, hernestest, kartulitest või päevalilleseemnetest saadud taimsed valgud selitamiseks;“;

- lisatakse järgmine taane:

„– protsessid looduslikult esinevate suhkrute eemaldamiseks niivõrd, kuivõrd nende käigus säilitatakse samadest puuviljadest või marjadest saadud mahlale iseloomulikud põhilised füüsikalised, keemilised, organoleptilised ja toitainelised omadused: membraanfiltrimine, pärmiga kääritamine.“

(2) III lisa asendatakse järgmisega:

„*III LISA*

TEATAVATE I LISAS LOETLETUD TOODETE ERINIMETUSED

I. Erinimetused, mida võib kasutada ainult nimetuse keeles

a) „vruchtendrank“ puuvilja- ja marjanektarite puhul;

b) „Süßmost“ –

märgistust „Süßmost“ võib kasutada ainult koos tootenimetustega „Fruchtsaft“ või „Fruchtnektar“:

i) puuvilja- ja marjanektarite puhul, mis on saadud üksnes sellistest puuvilja- ja marjamahladest, kontsentreeritud puuvilja- ja marjamahladest või nende toodete segust, mis loomulikus olekus on oma kõrge loomuliku happesuse tõttu ebameeldiva maitsega,

ii) puuviljamahlade puhul, mis on saadud õuntest või pirnidest, asjakohastel juhtudel õunu lisades, kuid ilma lisatud suhkruta;

c) „succo e polpa“ või „sumo e polpa“ puuvilja- ja marjanektarite puhul, mis on saadud üksnes puuvilja- ja marjapüreest ja/või kontsentreeritud puuvilja- ja marjapüreest;

d) „æblemost“ ilma lisatud suhkruta õunamahla puhul;

e) i) „sur … saft“ koos kasutatud puuvilja või marja taanikeelse nimetusega mustsõstardest, kirssidest, punastest sõstardest, valgetest sõstardest, vaarikatest, maasikatest või leedrimarjadest saadud ilma lisatud suhkruta mahlade puhul,

ii) „sød … saft“ või „sødet … saft“ koos kasutatud puuvilja või marja taanikeelse nimetusega sellest puuviljast või marjast saadud mahlade puhul lisatud suhkruga üle 200 g liitri kohta;

f) „äppelmust/äpplemust“ ilma lisatud suhkruta õunamahla puhul;

g) „mosto“, viinamarjamahla sünonüüm;

h) „smiltsērkšķu sula ar cukuru“ või „astelpaju mahl suhkruga“ või „słodzony sok z rokitnika“ hariliku astelpaju marjadest saadud mahlade puhul, millele ei ole suhkrut lisatud rohkem kui 140 g liitri kohta.

II. Erinimetused, mida võib kasutada selle liikmesriigi ametlikus keeles (ametlikes keeltes), kus toode turule viiakse

a) „coconut water“ kookosmahla sünonüümina toote puhul, mis ekstraheeritakse otse kookospähklist ilma kookospähkli viljaliha pressimiseta.“

II LISA

Direktiivi 2001/113/EÜ I lisa muudetakse järgmiselt.

(1) I osa muudetakse järgmiselt:

(a) esimene ja teine taane asendatakse järgmisega:

„– „Džemm“ on sobiva tarretisetaolise konsistentsini viidud segu suhkrutest ja ühe või mitme puuvilja- ja marjaliigi viljalihast ja/või püreest ning veest. Tsitrusviljadest džemm võib siiski olla saadud kogu viljast, mis on ribadeks lõigatud ja/või viilutatud.

Ühiskondlike tavade arvessevõtmiseks võivad liikmesriigid lubada kasutada mõistet „marmelaad“ toote nimetusega „džemm“ tähistamiseks.

1 000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava puuvilja viljaliha ja/või püree kogus peab olema vähemalt:

– 450 g üldjuhul,

– 350 g punaste sõstarde, hariliku pihlaka, astelpaju marjade, mustsõstarde, koer-kibuvitsa ja küdoonia marjade puhul,

– 250 g ingveri puhul,

– 230 g kašuõunte puhul,

– 80 g granadillide puhul.

– „Ekstra džemm“ on sobiva tarretisetaolise konsistentsini viidud segu suhkrutest ja ühe või mitme puuvilja- ja marjaliigi kontsentreerimata viljalihast ning veest. Siiski võib koer-kibuvitsa ekstra džemm ning seemneteta vaarika, muraka, mustsõstra ja punase sõstra ekstra džemm olla kas täielikult või osaliselt saadud vastavate viljade kontsentreerimata püreest. Tsitrusviljadest ekstra džemm võib olla saadud kogu viljast, mis on ribadeks lõigatud ja/või viilutatud.

Ühiskondlike tavade arvessevõtmiseks võivad liikmesriigid lubada kasutada mõistet „ekstra marmelaad“ toote nimetusega „ekstra džemm“ tähistamiseks.

Ekstra džemmi valmistamiseks ei või kasutada teistega segamiseks järgmisi puuvilju ja marju: õunad, pirnid, luuseemnele tihedasti külguva viljalihaga ploomid, melonid, arbuusid, viinamarjad, kõrvitsad, kurgid ja tomatid.

1 000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava viljaliha kogus peab olema vähemalt:

– 550 g üldjuhul,

– 450 g punaste sõstarde, hariliku pihlaka, astelpaju marjade, mustsõstarde, koer-kibuvitsa ja küdoonia marjade puhul,

– 350 g ingveri puhul,

– 290 g kašuõunte puhul,

– 100 g granadillide puhul.“;

(b) viies ja kuues taane asendatakse järgmisega:

„– Tsitrusmarmelaad on sobiva tarretisetaolise konsistentsini viidud segu veest, suhkrutest ja ühest või mitmest järgmisest tootest, mis on saadud tsitrusviljadest: viljaliha, püree, mahl, vesilahused ja koored.

1 000 g valmistoote valmistamiseks kasutatava tsitrusvilja kogus peab olema vähemalt 200 g, millest vähemalt 75 g peab olema saadud endokarbist.

– Nimetust „tsitrus-želeemarmelaad“ võib kasutada siis, kui tsitrus-želeemarmelaadina määratletud toode ei sisalda lahustumatuid aineid, välja arvatud väike kogus õhukeselt kooritud koort.“;

(2) II osa asendatakse järgmisega:

„II. I osas määratletud toodete refraktomeetriga määratava lahustuva kuivaine sisaldus peab olema vähemalt 60 % või rohkem, v. a toodete puhul, mis vastavad Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1924/2006*** (vähendatud suhkrusisalduse kohta) nõuetele, ning toodete puhul, mille suhkrud on täielikult või osaliselt asendatud magusainetega.

Ilma et see piiraks määruse (EL) nr 1169/2011 artikli 17 lõike 1 kohaldamist, võivad liikmesriigid siiski teatavate üksikjuhtude arvestamiseks lubada kasutada I osas määratletud toodete jaoks ettenähtud nimetusi, kui asjaomaste toodete lahustuva kuivaine sisaldus on alla 60 %.

*** Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. detsembri 2006. aasta määrus (EÜ) nr 1924/2006 toidu kohta esitatavate toitumis- ja tervisealaste väidete kohta (ELT L 404, 30.12.2006, lk 9).“