EVROPSKÁ
KOMISE

V Bruselu dne 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

PŘÍLOHY

SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY,

kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu, 2001/112/ES o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě, 2001/113/ES o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě a 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě

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

PŘÍLOHA I

Přílohy I a III směrnice 2001/112/ES se mění takto:

1) Příloha I se mění takto:

a) v části I se doplňuje nový bod 6, který zní:

„6. a) **Ovocná šťáva se sníženým obsahem cukru**

Produkt získaný z produktu definovaného v bodě 1 písm. a), z něhož byly odstraněny přirozeně se vyskytující cukry nejméně z 30 % postupem schváleným za podmínek stanovených v části II bodě 3 přílohy I, který zachovává všechny ostatní základní fyzikální, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti průměrného druhu šťávy z ovoce, z něhož pochází.

Směs ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru a ovocné šťávy a/nebo ovocné dřeně je při výrobě ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru přípustná.

b) **Ovocná šťáva se sníženým obsahem cukru z koncentrátu**

Produkt získaný z produktů definovaných v bodě 1 písm. b) nebo v bodě 2, z něhož byly odstraněny přirozeně se vyskytující cukry nejméně z 30 % za použití postupu povoleného za podmínek stanovených v bodě 3 části II přílohy I, který zachovává všechny ostatní základní fyzikální, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti průměrného druhu šťávy z ovoce, z něhož pochází, a který byl zředěn pitnou vodou splňující kritéria stanovená ve směrnici 98/83/ES.

Směs ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru z koncentrátu a ovocné šťávy, ovocné šťávy z koncentrátu, ovocné dřeně a/nebo ovocné dřeně z koncentrátu je při výrobě ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru z koncentrátu přípustná.“;

b) část II se mění takto:

i) bod 2 se mění takto:

– třetí odrážka se nahrazuje tímto:

„– v případě ovocných šťáv, ovocných šťáv z koncentrátu, koncentrovaných ovocných šťáv, ovocných šťáv se sníženým obsahem cukru a ovocných šťáv se sníženým obsahem cukru z koncentrátu: vrácené aroma, dužnina a buňky,“

– pátá odrážka se nahrazuje tímto:

„– v případě ovocných nektarů: vrácené aroma, dužnina a buňky; cukry nebo med nejvýše do 20 % celkové hmotnosti hotových produktů uvedených v části I přílohy IV, 15 % celkové hmotnosti hotových produktů uvedených v části II přílohy IV a 10 % celkové hmotnosti hotových produktů uvedených v části III přílohy IV; nebo sladidla.

Tvrzení, že do ovocného nektaru nebyly přidány cukry, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, pokud nebyly do produktu přidány žádné monosacharidy ani disacharidy ani žádná jiná potravina používaná pro své sladivé vlastnosti, včetně sladidel vymezených v nařízení (ES) č. 1333/2008. Pokud se cukry v ovocném nektaru vyskytují přirozeně, mělo

by na etiketě být rovněž uvedeno „obsahuje přirozeně se vyskytující cukry“.“,

– sedmá odrážka se nahrazuje tímto:

„– v případě produktů vymezených v bodech 1 až 6 části I pro úpravu kyselé chuti: citrónová šťáva nebo šťáva z kyselých lajmů nebo koncentrovaná citrónová šťáva nebo šťáva z kyselých lajmů do výše 3 g na litr šťávy, vyjádřeno jako bezvodá kyselina citrónová,“

– doplňuje se nová odrážka, která zní:

„– v případě ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru: voda v míře nezbytně nutné k obnovení úbytku vody v důsledku procesu snižování obsahu cukru.“;

ii) bod 3 se mění takto:

– třináctá odrážka se nahrazuje tímto:

„– bílkoviny rostlinného původu z pšenice, hrachu, brambor nebo slunečnicových semen používané pro čiření.“,

– doplňuje se nová odrážka, která zní:

„– postupy odstraňování přirozeně se vyskytujících cukrů, pokud jsou zachovány všechny ostatní základní fyzikální, chemické, organoleptické a nutriční vlastnosti průměrného druhu šťávy z ovoce, z něhož pochází: membránová filtrace, kvasinková fermentace.“;

2) příloha III se nahrazuje tímto:

„*PŘÍLOHA III*

ZVLÁŠTNÍ NÁZVY NĚKTERÝCH PRODUKTŮ UVEDENÝCH V PŘÍLOZE I

I. Zvláštní označení, která mohou být použita pouze v jazyce označení

a) „vruchtendrank“ pro ovocné nektary;

b) „Süßmost“

Název „Süßmost“ lze použít pouze ve spojení s názvy produktů „Fruchtsaft“ nebo „Fruchtnektar“:

i) pro ovocný nektar získaný výlučně z ovocných šťáv, koncentrovaných ovocných šťáv nebo ze směsi těchto produktů, které nejsou v přírodním stavu vhodné ke spotřebě z důvodu vysoké přirozené kyselosti;

ii) pro ovocnou šťávu získanou z jablek nebo hrušek, popřípadě s přídavkem jablek, avšak bez přídavku cukru;

c) „succo e polpa“ nebo „sumo e polpa“ pro ovocné nektary získané výlučně z ovocné dřeně nebo z koncentrované ovocné dřeně;

d) „æblemost“ pro jablečnou šťávu bez přídavku cukru;

e) i)„sur … saft“ ve spojení s názvem použitého ovoce (v dánštině) pro šťávy bez přídavku cukru získané z černého, červeného nebo bílého rybízu, třešní, malin, jahod nebo bezinek;

ii) „sød … saft“ nebo „sødet … saft“ ve spojení s názvem použitého ovoce (v dánštině) pro šťávy získané z tohoto ovoce s více než 200 g přídavku cukru na litr;

f) „äppelmust/äpplemust“ pro jablečnou šťávu bez přídavku cukru;

g) „mosto“, synonymum hroznové šťávy;

h) „smiltsērkšķu sula ar cukuru“ nebo „astelpaju mahl suhkruga“ nebo „słodzony sok z rokitnika“ pro šťávy získané z plodů/bobulí rakytníku řešetlákového s nejvýše 140 g přidaného cukru na litr.

II. Zvláštní označení, která mohou být použita v úředním jazyce (jazycích) členského státu, v němž je produkt uváděn na trh

a) „kokosová voda“ pro produkt, který se získává přímo z kokosového ořechu bez vylisování kokosové dužiny, jako synonymum kokosové šťávy.“

PŘÍLOHA II

Příloha I směrnice 2001/113/ES se mění takto:

1) část I se mění takto:

a) první a druhá odrážka se nahrazují tímto:

„– „Džemem“ se rozumí směs cukrů, pulpy nebo dřeně jednoho nebo více druhů ovoce a vody o vhodné rosolovité konzistenci. Džem z citrusových plodů však může být vyroben z celého plodu nakrájeného na proužky nebo plátky.

Členské státy však mohou s ohledem na společenské zvyklosti povolit, aby se pro výrobek s názvem „džem“ používal výraz „marmeláda“.

Množství pulpy nebo dřeně použité k výrobě 1 000 g konečného výrobku nesmí být menší než:

– 450 g obecně,

– 350 g u červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, šípků a kdoulí,

– 250 g u zázvoru,

– 230 g u plodů kešu,

– 80 g u plodů mučenky.

– „Džemem výběrovým (Extra)“ se rozumí směs cukrů, nezahuštěné pulpy jednoho nebo více druhů ovoce a vody přivedená do vhodné rosolovité konzistence. Džem výběrový šípkový (Extra) a džem výběrový (Extra) z malin, ostružin, z černého rybízu, borůvek a z červeného rybízu zbavených peciček lze vyrábět výlučně nebo zčásti z nekoncentrované dřeně z příslušného ovoce. Výběrový džem z citrusových plodů (Extra) však může být vyroben z celého plodu, nasekaného na proužky nebo plátky.

Členské státy však mohou s ohledem na společenské zvyklosti povolit, aby se pro výrobek s názvem „džem výběrový (Extra)“ používal výraz „marmeláda výběrová (Extra)“.

Tyto druhy ovoce nemohou být při výrobě džemu výběrového (Extra) smíseny s jinými druhy: jablka, hrušky, švestky a slívy s neoddělujícími se peckami, melouny, melouny vodní, hrozny, dýně, okurky a rajčata.

Množství pulpy použité k výrobě 1 000 g konečného výrobku nesmí být menší než:

– 550 g obecně,

– 450 g u červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, šípků a kdoulí,

– 350 g u zázvoru,

– 290 g u plodů kešu,

– 100 g u plodů mučenky.“;

b) pátá a šestá odrážka se nahrazují tímto:

„– „Citrusovou marmeládou“ se rozumí směs vody, cukrů a jednoho nebo několika těchto výrobků získaných z citrusových plodů zpracovaná do vhodné rosolovité konzistence: pulpy, dřeně, šťávy, vodných extraktů a kůry.

Množství citrusových plodů použitých k výrobě 1 000 g konečného výrobku nesmí být menší než 200 g, z čehož musí být alespoň 75 g získáno z endokarpu.

– Název „rosolová marmeláda“ smí být použit pouze tehdy, pokud výrobek definovaný jako citrusová marmeláda neobsahuje žádnou nerozpustnou látku, kromě případného malého množství jemně nakrájené kůry.“;

2) část II se nahrazuje tímto:

„II. Obsah rozpustné sušiny stanovený refraktometricky ve výrobcích vymezených v části I musí být nejméně 60 %, kromě výrobků, které splňují požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006***, pokud jde o snížený obsah cukru, a výrobků, v nichž byly cukry zcela nebo zčásti nahrazeny sladidly.

Aniž je však dotčen čl. 17 odst. 1 nařízení (EU) č. 1169/2011, mohou členské státy s cílem zohlednit některé zvláštní případy povolit vyhrazené názvy pro výrobky vymezené v části I, u nichž je obsah rozpustné sušiny menší než 60 %.

*** Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin (Úř. věst. L 404, 30.12.2006, s. 9).“