EUROPEISKA
KOMMISSIONEN

Bryssel den 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

BILAGOR

till

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV

om ändring av rådets direktiv 2001/110/EG om honung, 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel, 2001/113/EG om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel och 2001/114/EG om vissa former av hållbarhetsbehandlad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd som livsmedel

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

BILAGA I

Bilagorna I och III till direktiv 2001/112/EG ska ändras på följande sätt:

(1) Bilaga I ska ändras på följande sätt:

(a) I del I ska följande punkt läggas till som punkt 6:

”6. a) **Fruktjuice med minskat innehåll av socker**

Den produkt som erhålls från den produkt som definieras i punkt 1 a, i vilken minst 30 % av det naturligt förekommande sockret har avlägsnats genom en process som är tillåten enligt villkoren i del II punkt 3 i bilaga I och som bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice hos den frukt den kommer från.

Blandning av fruktjuice med minskat innehåll av socker med fruktjuice och/eller fruktpuré tillåts vid framställning av fruktjuice med minskat innehåll av socker.

b) **Fruktjuice från koncentrat med minskat innehåll av socker**

Den produkt som erhålls från de produkter som definieras i punkt 1 b eller punkt 2, i vilken minst 30 % av det naturligt förekommande sockret har avlägsnats genom en process som är tillåten enligt villkoren i del II punkt 3 i bilaga I och som bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice hos den frukt den kommer från, och som har rekonstituerats med dricksvatten som uppfyller kriterierna som anges i direktiv 98/83/EG.

Blandning av fruktjuice från koncentrat med minskat innehåll av socker med fruktjuice, fruktjuice från koncentrat, fruktpuré och/eller fruktpuré från koncentrat tillåts vid framställning av fruktjuice från koncentrat med minskat innehåll av socker.”

(b) Del II ska ändras på följande sätt:

i) Punkt 2 ska ändras på följande sätt:

– Tredje strecksatsen ska ersättas med följande:

”— när det gäller fruktjuice, fruktjuice från koncentrat, koncentrerad fruktjuice, fruktjuice med minskat innehåll av socker och fruktjuice från koncentrat med minskat innehåll av socker: återställda aromer, fruktkött och celler,”

– Femte strecksatsen ska ersättas med följande:

”— när det gäller fruktnektar: återställda aromer, fruktkött och celler, sockerarter och/eller honung upp till 20 % av totalvikten på de slutprodukter som avses i del I i bilaga IV, 15 % av totalvikten på de slutprodukter som avses i del II i bilaga IV och 10 % av totalvikten på de slutprodukter som avses i del III i bilaga IV och/eller sötningsmedel;

ett påstående som anger att sockerarter inte har tillsatts, och varje påstående som sannolikt har samma innebörd för konsumenten, får bara göras om produkten inte innehåller tillsatser av mono- eller disackarider eller något annat livsmedel som används på grund av sina sötande egenskaper, inbegripet sötningsmedel enligt definitionen i förordning

(EG) nr 1333/2008; om fruktnektar innehåller naturligt förekommande sockerarter bör även följande uppgift finnas på etiketten: ’innehåller naturligt förekommande socker’,”

– Sjunde strecksatsen ska ersättas med följande:

”— när det gäller de produkter som definieras i del I punkterna 1–6, för att reglera den sura smaken: citronjuice och/eller limejuice och/eller koncentrerad citron- och/eller limejuice upp till 3 g per liter juice, uttryckt som vattenfri citronsyra,”

– Följande strecksats ska läggas till:

”— när det gäller fruktjuice med minskat innehåll av socker: vatten i den utsträckning som är absolut nödvändig för att återställa det vatten som försvunnit på grund av sockerreduktionsprocessen.”

ii) Punkt 3 ska ändras på följande sätt:

– Trettonde strecksatsen ska ersättas med följande:

”— Växtproteiner från vete, ärter, potatis eller solrosfrön för klarning.”

– Följande strecksats ska läggas till:

”— Processer för att avlägsna naturligt förekommande socker, i den mån de bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice hos den frukt den kommer från. membranfiltrering, jäsning med jäst.”

(2) Bilaga III ska ersättas med följande:

”*BILAGA III*

SÄRSKILDA BETECKNINGAR FÖR VISSA PRODUKTER FÖRTECKNADE I BILAGA I

I. Särskilda beteckningar som endast får användas på beteckningens språk

a) ’vruchtendrank’ för fruktnektar.

b) ’Süßmost’.

Beteckningen ’Süßmost’ får endast användas tillsammans med sådana produktbeteckningar som ’Fruchtsaft’ eller ’Fruchtnektar’

i) för fruktnektar som erhålls uteslutande ur fruktjuice, koncentrerad fruktjuice eller en blandning av dessa två produkter och som i naturligt tillstånd är odrickbar på grund av sin naturligt höga syrahalt,

ii) för fruktjuice från äpplen eller päron, eventuellt med tillsats av äpplen, men utan tillsatt socker.

c) ’succo e polpa’ eller ’sumo e polpa’ för fruktnektar som erhålls uteslutande från fruktpuré och/eller koncentrerad fruktpuré.

d) ’æblemost’ för äpplejuice utan tillsatt socker.

e) i) ’sur … saft’ tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer utan tillsatt socker och som erhålls från svarta vinbär, körsbär, röda vinbär, vita vinbär, hallon, jordgubbar eller fläderbär.

ii) ’sød … saft’ eller ’sødet … saft’ tillsammans med namnet (på danska) på den använda frukten, för juicer om mer än 200 g socker tillsatts per liter.

f) ’äppelmust/äpplemust’ för äpplejuice utan tillsatt socker.

g) ’mosto’, som synonym för druvjuice.

h) ’smiltsērkšķu sula ar cukuru’ eller ’astelpaju mahl suhkruga’ eller ’słodzony sok z rokitnika’ för juicer som erhålls från havtornsbär med högst 140 g tillsatt socker per liter.

II. Särskilda beteckningar som får användas på det eller de officiella språken i den medlemsstat där produkten släpps ut på marknaden

a) ’kokosvatten’ för den produkt som extraheras direkt ur kokosnöten utan pressning av kokosnötens fruktkött, som synonym för kokosjuice.”

BILAGA II

Bilaga I till direktiv 2001/113/EG ska ändras på följande sätt:

(1) Del I ska ändras på följande sätt:

(a) Första och andra strecksatserna ska ersättas med följande:

”— *Sylt* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, fruktkött och/eller puré från en eller flera fruktsorter samt vatten. Sylt av citrusfrukt kan dock beredas av hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor.

För att ta hänsyn till samhälleligt bruk får dock medlemsstaterna tillåta att uttrycket *marmelad* används för den produkt som betecknas *sylt*.

Den mängd fruktkött och/eller puré som används vid framställning av 1 000 g färdig produkt ska vara minst

— 450 g som huvudregel,

— 350 g för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,

— 250 g för ingefära,

— 230 g för cashewäpplen,

— 80 g för passionsfrukt.

— *Extra sylt* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av olika former av socker, icke-koncentrerat fruktkött från en eller flera fruktsorter samt vatten. Extra sylt av nypon och kärnfri extra sylt av hallon, björnbär, svarta vinbär, blåbär och röda vinbär får dock helt eller delvis härröra från icke-koncentrerad puré av dessa frukter. Extra sylt av citrusfrukt kan dock beredas av hel frukt skuren i strimlor och/eller skivor.

För att ta hänsyn till samhälleligt bruk får dock medlemsstaterna tillåta att uttrycket *extra marmelad* används för den produkt som betecknas *extra sylt*.

Följande fruktsorter får inte ingå i blandning med andra vid framställning av extra sylt: äpplen, päron, plommon med kärnor, meloner, vattenmeloner, vindruvor, pumpor, gurkor och tomater.

Den mängd fruktkött som används vid framställning av 1 000 g färdig produkt ska vara minst

— 550 g som huvudregel,

— 450 g för röda vinbär, rönnbär, havtorn, svarta vinbär, nypon och kvitten,

— 350 g för ingefära,

— 290 g för cashewäpplen,

— 100 g för passionsfrukt.”

(b) Femte och sjätte strecksatserna ska ersättas med följande:

”— *Citrusmarmelad* är en blandning som fått en lämplig geléartad konsistens och som består av vatten, olika former av socker och en eller flera av följande

produkter som framställts av citrusfrukter: fruktkött, puré, juice, vattenextrakt och skal.

Den mängd citrusfrukter som används vid framställning av 1 000 g färdig produkt ska vara minst 200 g, varav minst 75 g från skalad frukt.

— Beteckningen *gelémarmelad* får användas när den produkt som definieras som citrusmarmelad inte innehåller några olösliga ämnen, med eventuellt undantag för små mängder finskuret skal.”

(2) Del II ska ersättas med följande:

”II. De produkter som definieras i del I ska ha en halt av löslig torrsubstans, bestämd med refraktometer, som uppgår till minst 60 %, utom för produkter som uppfyller kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006*** vad gäller minskat innehåll av socker och produkter där de olika formerna av socker helt eller delvis har ersatts med sötningsmedel.

Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 17.1 i förordning (EU) nr 1169/2011 får medlemsstaterna med hänsyn till vissa särskilda fall tillåta användningen av de reserverade beteckningarna för produkter som definieras i del I och som har en halt av löslig torrsubstans som understiger 60 %.

*** Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 av den 20 december 2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel (EUT L 404, 30.12.2006, s. 9).”