EUROPESE
COMMISSIE

Brussel, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

2023/0105 (COD)

Voorstel voor een

# RICHTLIJN VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

**tot wijziging van Richtlijn 2001/110/EG van de Raad inzake honing, Richtlijn 2001/112/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten, Richtlijn 2001/113/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta en Richtlijn 2001/114/EG van de Raad inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk**

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

# TOELICHTING

## 1. ACHTERGROND VAN HET VOORSTEL

### • Motivering en doel van het voorstel

De zogeheten "ontbijtrichtlijnen" zijn een reeks van zeven richtlijnen[1] met gemeenschappelijke regels voor de samenstelling, de verkoopbenaming, de etikettering en de presentatie van bepaalde levensmiddelen. Zij hebben als doel de belangen van de consument te beschermen en het vrije verkeer van die producten op de interne markt te waarborgen. Zij functioneren op soortgelijke wijze als de handelsnormen die voor bepaalde landbouwproducten zijn vastgesteld bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad[2], d.w.z. dat zij technische beschrijvingen bevatten van landbouwproducten, hun samenstelling en kenmerken, en de gebruikte productiemethoden.

Producten waarvoor dergelijke gemeenschappelijke regels zijn vastgesteld, mogen slechts onder de respectieve verkoopbenamingen in de handel worden gebracht als zij aan die regels voldoen. Het gebruik van deze verkoopbenamingen is doorgaans commercieel zeer aantrekkelijk, omdat consumenten de benamingen herkennen en er hun aankoopbeslissing op baseren.

Verouderde regels kunnen ertoe leiden dat innovatie wordt belemmerd of dat niet aan de verwachtingen van de consument wordt voldaan. In dat geval moeten de regels worden aangepast. De huidige ontbijtrichtlijnen bestaan al meer dan tien jaar. In die tijd zijn de markten voor levensmiddelen aanzienlijk geëvolueerd, onder invloed van innovatie, maar ook als gevolg van wijzigingen in de maatschappelijke bezorgdheid en de consumentenvraag. Daarom is het passend bepaalde regels van de ontbijtrichtlijnen te herzien.

Deze herziening vindt ook plaats tegen de achtergrond van de "van boer tot bord"-strategie[3] van de Commissie en de duurzameontwikkelingsdoelstellingen van de VN (afdeling 6.1). In het kader van de "van boer tot bord"-strategie werd aangekondigd dat de herziening van de handelsnormen van de Unie, waaronder de ontbijtrichtlijnen worden gerekend vanwege hun

---

1 Richtlijn 1999/4/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 februari 1999 inzake extracten van koffie en extracten van cichorei (PB L 66 van 13.3.1999, blz. 26).
Richtlijn 2000/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van 23 juni 2000 inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie (PB L 197 van 3.8.2000, blz. 19).
Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47).
Richtlijn 2001/111/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 53).
Richtlijn 2001/112/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 58).
Richtlijn 2001/113/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 67).
Richtlijn 2001/114/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk (PB L 15 van 17.1.2002, blz. 19).

2 PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

3 Mededeling van de Commissie aan het Europees Parlement, de Raad, het Europees Economisch en Sociaal Comité en het Comité van de Regio's, "Een "van boer tot bord"-strategie voor een eerlijk, gezond en milieuvriendelijk voedselsysteem", COM(2020) 381 final.

overeenkomsten met handelsnormen, erop gericht zou zijn duurzame producten ingang te doen vinden en het aanbod ervan te waarborgen. Bovendien heeft de Commissie zich ertoe verbonden te zoeken naar mogelijkheden om consumenten te helpen gezondere voedingspatronen te kiezen[4] en producenten te stimuleren de samenstelling van producten te wijzigen, met name van levensmiddelen met een hoog gehalte aan vet, suiker en zout. Om de consument in staat te stellen weloverwogen en duurzame voedingskeuzes te maken, kondigde de Commissie tot slot ook aan dat zij een voorstel voor de uitbreiding van verplichte oorsprongs- of herkomstaanduidingen voor bepaalde producten zou overwegen, daarbij goed rekening houdend met de mogelijke gevolgen voor de interne markt.

Met name wat betreft Richtlijn 2001/110/EG wordt voorts in de conclusies van het voorzitterschap van de Raad over voedingswaarde-etikettering op de voorzijde van de verpakking, voedingsprofielen en oorsprongsetikettering van 15 en 16 december 2020[5] gewezen op het verzoek van lidstaten in de Raad Landbouw en Visserij om die richtlijn te herzien, teneinde de landen van oorsprong van de in honingmengsels gebruikte honing te vermelden, en wordt de Commissie verzocht aan de opstelling van een wetgevingsvoorstel te beginnen om de richtlijn dienovereenkomstig te wijzigen. In zijn resolutie van 20 oktober 2021 over een "van boer tot bord"-strategie voor een eerlijk, gezond en milieuvriendelijk voedselsysteem[6] verzoekt ook het Europees Parlement de Commissie om wetswijzigingen voor de etiketteringsvoorschriften voor honing voor te stellen die zullen leiden tot betere consumentenvoorlichting.

In het licht van het bovenstaande is een herziening nodig van de ontbijtrichtlijnen, met name Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing, Richtlijn 2001/112/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten, Richtlijn 2001/113/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta en Richtlijn 2001/114/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk.

- **Verenigbaarheid met bestaande bepalingen op het beleidsterrein**

Alle vier de richtlijnen waarop dit voorstel betrekking heeft, zijn op zichzelf staande wetgevingshandelingen met regels voor de betrokken producten. Tenzij in de richtlijnen anders is bepaald, zijn de regels van de algemene levensmiddelenwetgeving van toepassing. Er zijn echter geen andere wettelijke bepalingen die rechtstreeks betrekking hebben op de aspecten die in deze richtlijnen worden geregeld voor honing, vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten, vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta, of bepaalde geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk.

- **Verenigbaarheid met andere beleidsterreinen van de Unie**

De herziening draagt bij aan de andere acties in het kader van de "van boer tot bord"-strategie en het Europees kankerbestrijdingsplan[7], die tot doel hebben duurzamere en gezondere

---

4 Onder meer door de inname van vrije suikers te beperken, zie het wetenschappelijk advies van de EFSA van 28 februari 2022 over de toelaatbare maximale inname van voedingssuikers (https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7074). Onder vrije suikers vallen zowel toegevoegde suikers als suikers die van nature aanwezig zijn in vruchtensap en geconcentreerd vruchtensap en waarvan de structuur is gebroken. Gelei wordt bereid uit vruchtensap en suiker.

5 Raad Landbouw en Visserij, 15 en 16 december 2020 (14048/20).

6 2020/2260(INI).

7 Mededeling van de Commissie aan het Europees Parlement en de Raad "Het Europees kankerbestrijdingsplan", COM(2021) 44 final.

voedingspatronen te bevorderen. Ze is in overeenstemming met de komende herziening van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad[8] inzake voedselinformatie aan consumenten wat betreft oorsprong en voedingswaarde-etikettering. Het voorstel is ook bedoeld als aanvulling op het aangekondigde voorstel voor een wetgevingskader voor duurzame voedselsystemen.

## 2. RECHTSGRONDSLAG, SUBSIDIARITEIT EN EVENREDIGHEID

### • Rechtsgrondslag

De rechtsgrondslag van de vier richtlijnen waarop deze herziening betrekking heeft, is artikel 37 van het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap (geconsolideerde versie Amsterdam). Artikel 43 VWEU vormt de overeenkomstige rechtsgrondslag voor de wijziging van die richtlijnen.

### • Subsidiariteit (bij niet-exclusieve bevoegdheid)

Volgens het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie is landbouw een gedeelde bevoegdheid van de Unie en de lidstaten.

De wetgeving van de Unie inzake handelsnormen voor landbouwproducten, met inbegrip van de ontbijtrichtlijnen, is voor veel producten in de plaats gekomen van de bestaande nationale normen, die erg verschillend waren. De harmonisatie van de wetgevingen van de lidstaten inzake de onder de vier ontbijtrichtlijnen vallende producten werd gerechtvaardigd door het feit dat verschillen tussen die nationale wetgevingen oneerlijke concurrentievoorwaarden konden scheppen waardoor de consument kon worden misleid, en dat die verschillen derhalve een rechtstreekse weerslag hadden op de werking van de interne markt. In het licht van de gevolgen voor de interne markt volstonden nationale normen van de afzonderlijke lidstaten niet om de kwestie aan te pakken.

Hoewel de handelsnormen van de Unie, inclusief de ontbijtrichtlijnen, hun beoogde doelstellingen met succes hebben bereikt, moeten zij worden gewijzigd om in te spelen op nieuwe behoeften, problemen en kwesties die sinds de vaststelling van de handelingen naar voren zijn gekomen, zoals duurzaamheidsoverwegingen. Dit voorstel tot wijziging van vier van de ontbijtrichtlijnen betreft voornamelijk een actualisering van eisen en productdefinities en heeft dus geen wezenlijke gevolgen voor de verdeling van de bevoegdheden tussen de Unie en de lidstaten zoals vastgelegd in de wetgeving die wordt gewijzigd.

Met name wat de etikettering van de oorsprong van honing betreft, hebben consumenten overeenkomstig overweging 5 van Richtlijn 2001/110/EG het recht de geografische oorsprong van honing te kennen. Verschillende soorten honing worden bijvoorbeeld geproduceerd op basis van verschillende planten en bomen. Geografische, klimatologische en milieuomstandigheden kunnen van invloed zijn op de productkenmerken van honing uit verschillende delen van de wereld. Ook het mengen van honing van verschillende geografische oorsprong is van invloed op deze kenmerken. Er bestaat bijgevolg een nauw verband tussen de productkenmerken en de kwaliteit van honing en de oorsprong ervan. Om ervoor te zorgen dat consumenten naar behoren worden geïnformeerd over de kenmerken en

[8] Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).

de kwaliteit van de honing die zij consumeren, en dat zij niet worden misleid, is het absoluut noodzakelijk dat hierover volledige informatie beschikbaar is. Daarom schrijft de thans geldende richtlijn voor dat op het etiket moet worden vermeld in welk land of welke landen de honing is vergaard. De richtlijn biedt echter ook de mogelijkheid om de lijst van de landen van oorsprong van de honing naargelang het geval te vervangen door een van de volgende vermeldingen: "gemengde EU-honing", "gemengde niet-EU-honing" of "gemengde EU- en niet-EU-honing". Door een gebrek aan harmonisatie van de EU-normen wordt honing in de Unie op verschillende manieren geëtiketteerd, wat de consumenten kan misleiden en de werking van de interne markt kan belemmeren. Zo kan het gebeuren dat marktdeelnemers die honingmengsels invoeren met het oog op de verpakking ervan in een lidstaat waar het verplicht is de individuele landen te vermelden, niet weten uit welke specifieke landen de honing afkomstig is. Gezien het nauwe verband tussen de kwaliteit van honing en de oorsprong ervan, de doelstelling van de "van boer tot bord"-strategie om de consument in staat te stellen een weloverwogen keuze te maken, onder meer met betrekking tot de oorsprong van voedsel, en de noodzaak om de werking van de interne markt te verbeteren, is het passend de regels inzake oorsprongsetikettering te harmoniseren en de mogelijkheid te schrappen om het land of de landen van oorsprong niet te vermelden wanneer de honing van oorsprong is uit meer dan één land.

Verder ontbreken gemeenschappelijke Unieregels inzake de verlaging van het gehalte aan suikers die van nature in vruchtensappen aanwezig zijn. Daardoor is geen Uniebrede harmonisatie mogelijk van de kwaliteit en de authenticiteit van deze dranken (d.w.z. het feit dat de van nature aanwezige suikers inderdaad aan de hand van een specifiek procedé zijn verwijderd, en niet door het sap met water te verdunnen of door sap van onrijp fruit te gebruiken). Aangezien dergelijke producten in toenemende mate op de markt van de Unie verkrijgbaar zullen zijn, moet een rechtskader van de Unie worden vastgesteld dat het vrije verkeer van die producten tussen de lidstaten vergemakkelijkt en tegelijkertijd de consumentenbelangen ten aanzien van vruchtensappen beschermt (door verwarring te voorkomen). Het rechtskader moet waarborgen bieden zowel voor een doeltreffende en eerlijke concurrentie tussen marktdeelnemers als voor de kwaliteit en integriteit van deze vruchtensappen met verlaagd suikergehalte, waarvan de kenmerken kunnen worden beïnvloed naargelang het toegepaste procedé.

Ten slotte moet in de richtlijn inzake gedehydrateerde verduurzaamde melk een behandeling worden opgenomen voor de productie van lactosevrije melkproducten, teneinde in te spelen op de veranderende behoeften van de consument, en moet de Engelse term "evaporated milk" worden afgestemd op de internationale normen.

- **Evenredigheid**

Voor elk van de belangrijkste voorgestelde wijzigingen van de vier betrokken ontbijtrichtlijnen gaat de gekozen aanpak niet verder dan wat passend en noodzakelijk is om de nagestreefde doelstellingen te bereiken.

Wat de oorsprongsetikettering voor honing betreft, moet de voorgestelde wijziging ervoor zorgen dat honing vrij binnen de interne markt kan circuleren en dat, gezien het nauwe verband tussen de kwaliteit van honing en de oorsprong ervan, de consument beschikt over volledige informatie over de oorsprong van de honing. Wordt de lijst van afzonderlijke landen vervangen door de vermelding dat het om een mengsel gaat, dan kan dit de lasten voor de marktdeelnemers verlichten, maar zijn er geen garanties dat de consument volledig wordt geïnformeerd over de oorsprong van de honing. Bovendien kan die regel consumenten hebben misleid en de werking van de interne markt hebben belemmerd, aangezien het in verschillende lidstaten nu al verplicht is alle afzonderlijke landen van oorsprong van de

honing te vermelden, zonder de mogelijkheid om de afzonderlijke namen te vervangen door de vermelding dat het om een mengsel gaat. Het schrappen van de mogelijkheid om het land of de landen van oorsprong niet te vermelden wanneer de honing van oorsprong is uit meer dan één land, is dus een evenredige aanpak om de nagestreefde doelstellingen te verwezenlijken.

Wat vruchtensappen met verlaagd suikergehalte betreft, wordt ervoor gekozen een nieuwe productcategorie in te voeren en de drempel voor de verlaging van het suikergehalte vast te stellen op hetzelfde niveau als in Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad[9] inzake voedingsclaims (minimaal 30 %). Op die manier wordt de samenhang tussen beide rechtskaders gewaarborgd en wordt verwarring bij de consument voorkomen, ook al is de verwijzing naar het verlaagde gehalte aan suikers voor deze nieuwe productcategorie geen voedingsclaim, maar een onderdeel van de productbenaming zelf. Verder moeten de eindproducten alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken hebben die nodig zijn om de consument een kwaliteitsproduct aan te bieden.

Wat jam (confituur) betreft, biedt een aanpak waarbij het suikergehalte wordt gewijzigd (d.w.z. verlagen of schrappen van het minimale suikergehalte), meer nadelen dan voordelen. Het wijzigen van het minimale suikergehalte dat vereist is voor een goede bewaring, consistentie en mondgevoel van jam (confituur), brengt gevolgen mee. Ten eerste is het vanuit technisch oogpunt zeer ingewikkeld, omdat een nieuw geschikt niveau moet worden gevonden waarop de jam (confituur) kan geleren met het juiste type en de juiste hoeveelheid pectinen. Ten tweede zou de wijziging een aanzienlijke economische impact en een niet te verwaarlozen milieueffect hebben (meer voedselafval vanwege de kortere bewaartijd van de jam of confituur, meer waterverbruik omdat meer pectinen worden toegevoegd, en meer energieverbruik omdat het extra water nog moet worden verdampt en de pasteurisatie langer zou duren). Een verlaging van het minimale suikergehalte zou de industrie ook beletten jam of confituur met een verlaagd suikergehalte overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1924/2006 inzake voedingsclaims in de handel te brengen, omdat het technisch niet langer mogelijk zou zijn om een dergelijk type jam of confituur te produceren. De meest geschikte aanpak bestaat er dan ook in het gebruik van de verkoopbenamingen jam, confituur en gelei alleen toe te staan voor producten met een hoger minimumgehalte aan vruchten dan momenteel is vereist. Deze aanpak belet de industrie ook niet om jam (confituur) met een verlaagd suikergehalte (minstens 30 % minder) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1924/2006 inzake voedingsclaims op de markt te blijven brengen.

Waar mogelijk wordt, zoals in het geval van gedehydrateerde verduurzaamde melk, verwezen naar internationaal overeengekomen normen, zodat die normen niet worden geschonden door onevenredige regels op de interne markt.

- **Keuze van het instrument**

Het gekozen instrument is een richtlijn, aangezien de bestaande wetgeving is vastgelegd in richtlijnen en er geen noodzaak is om deze te vervangen door een rechtstreeks toepasselijke verordening.

[9] Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen (PB L 404 van 30.12.2006, blz. 9).

## 3. EVALUATIE, RAADPLEGING VAN BELANGHEBBENDEN EN EFFECTBEOORDELING

### • Evaluatie van bestaande wetgeving en controle van de resultaatgerichtheid ervan

Ter voorbereiding van de herziening publiceerde de Commissie een ondersteunend extern evaluatieonderzoek van handelsnormen ("de studie")[10] en een werkdocument van de diensten van de Commissie over de evaluatie van handelsnormen ("de evaluatie")[11]. Beide documenten hebben ook betrekking op de ontbijtrichtlijnen.

Voortbouwend op de studie werd in de evaluatie geconcludeerd dat de handelsnormen van de Unie over het algemeen doeltreffend zijn geweest in het bereiken van de beoogde doelstellingen, zonder significante onbedoelde/onverwachte effecten te veroorzaken. Wat met name jam (confituur), gelei en marmelade betreft, wordt in de evaluatie geconcludeerd dat de bepalingen inzake het minimale suikergehalte en de mogelijkheid voor de lidstaten om in dat verband afwijkingen toe te staan, leiden tot een bevredigend evenwicht tussen het belang van de consument bij de houdbaarheid van de producten, de noodzaak om rekening te houden met specifieke nationale kenmerken, en de beleidsprioriteit om gezondere voeding te bevorderen (jam of confituur met een lager gehalte aan vrije suikers). Uit de evaluatie is ook gebleken dat de handelsnormen van de Unie een aanzienlijke meerwaarde bieden ten opzichte van internationale en particuliere handelsnormen, omdat zij: i) verplicht zijn en in de hele Unie moeten worden nageleefd; ii) zijn afgestemd op de specifieke operationele en marktsituatie van de Unie; en iii) voor veel producten strengere kwaliteitseisen opleggen. Nog volgens de evaluatie houden sommige bestaande normen wellicht onvoldoende rekening met veranderingen in technologie, marketingstrategieën en consumentenvoorkeuren. Dat was met name het geval voor sappen: op grond van Richtlijn 2012/12/EU mochten vruchtensappen namelijk geen toegevoegde suikers meer bevatten en mocht na 28 oktober 2016 op het etiket niet langer worden vermeld: "vanaf 28 april 2015 bevatten vruchtensappen geen toegevoegde suiker". Voor andere dranken op basis van vruchten, waaronder nectars, mochten de vermeldingen "zonder toegevoegde suiker" en "bevat uitsluitend van nature aanwezige suikers" wel nog worden gebruikt, wat heeft geleid tot verwarring bij de consument en tot oneerlijke concurrentie.

### • Raadpleging van belanghebbenden

In 2019 heeft de Commissie een openbare raadpleging gehouden in het kader van een evaluatie van de handelsnormen, inclusief de ontbijtrichtlijnen omdat die met handelsnormen worden gelijkgesteld. Meer recentelijk, van 8 juni tot 31 augustus 2021, heeft de Commissie via EU Survey een openbare raadpleging gehouden over de herziening van de handelsnormen van de Unie voor landbouwproducten, inclusief de ontbijtrichtlijnen omdat die met handelsnormen worden gelijkgesteld. De Commissie heeft op 9 september 2021 in samenwerking met het JRC ook een technische workshop gehouden[12] met geselecteerde deskundigen uit de voedselvoorzieningsketen, consumentenorganisaties, ngo's en de academische wereld, en heeft de lidstaten geraadpleegd tijdens een gerichte raadpleging van

---

10 Areté et al. (2020). Evaluation of marketing standards contained in the CMO Regulation, the "Breakfast Directives" and CMO secondary legislation [Evaluatie van de handelsnormen vervat in de GMO-verordening, de "ontbijtrichtlijnen" en het secundair recht inzake de GMO]. Brussel: Europese Commissie. https://doi.org/10.2762/475831

11 Europese Commissie (2020). Evaluation of marketing standards [Evaluatie van handelsnormen]. Werkdocument van de diensten van de Commissie, SWD(2020) 0230.

12 Russo, C. et al. (2022). Workshop over handelsnormen: Benefits and costs of EU marketing standards for agri-food products [voordelen en kosten van EU-handelsnormen voor agrovoedingsproducten]. Technisch verslag JRC. Luxemburg: Europese Unie. https://doi.org/10.2760/635080

17 september tot 14 oktober 2021. Daarnaast heeft de Commissie via e-mail en ad-hocvideovergaderingen aanvullende raadplegingen en bilaterale uitwisselingen met de belangrijkste stakeholders gehouden.

Wat honing betreft, staat de bijenteeltsector van de Unie volledig achter strengere regels voor oorsprongsetikettering en de vermelding van de afzonderlijke landen op mengsels van honing. De importeurs en verpakkers van honing benadrukten de noodzaak van een gelijk speelveld en identieke regels in alle lidstaten.

Wat vruchtensappen betreft, steunt de sapindustrie de invoering van een nieuwe categorie vruchtensappen waaruit van nature aanwezige suikers zijn verwijderd, zonder afbreuk te doen aan andere essentiële kenmerken. Daarnaast heeft de sector belangstelling getoond voor het gebruik van de productbenaming "vruchtensap" als aan het product ook andere ingrediënten en additieven zijn toegevoegd, zoals specerijen, kruiden en vezels. Dat zou echter leiden tot een wijziging van de essentiële kenmerken van vruchtensappen, waarvoor een beperkte lijst van toegestane ingrediënten en stoffen is vastgesteld. Tot slot vroeg de sector ook op het etiket te mogen vermelden dat vruchtensappen geen toegevoegde suikers bevatten.

Wat jam (confituur), gelei en marmelade betreft, willen de belangrijkste producenten het vrucht- en suikergehalte op hetzelfde niveau houden, terwijl de fruitleveranciers voorstander zijn van een verhoging van het vruchtgehalte in die producten.

- **Effectbeoordeling**

De Commissie heeft een effectbeoordelingsverslag opgesteld over de herziening van de handelsnormen van de Unie voor landbouwproducten – inclusief de ontbijtrichtlijnen omdat die met handelsnormen worden gelijkgesteld – om de regels aan te passen aan de marktontwikkeling en om duurzame producten ingang te doen vinden en het aanbod ervan te waarborgen[13]. De Raad voor regelgevingstoetsing heeft ten aanzien van het effectbeoordelingsverslag op 21 september 2022 een positief advies met voorbehoud uitgebracht[14]. Wat betreft de wijzigingen die in dit voorstel aan bod komen, heeft de Raad voor regelgevingstoetsing verzocht het effectbeoordelingsverslag verder uit te werken op het punt van de beoordeling en vergelijking van de opties voor de normen die voor een diepgaande beoordeling zijn geselecteerd, en van de beoogde monitoringregelingen. Daarmee is rekening gehouden in de respectieve delen van het effectbeoordelingsverslag.

Wat honing betreft, werden de volgende benaderingen overwogen:

- vervanging van de term "niet-EU" door de niet-EU-landen van herkomst;
- vervanging van de term "niet-EU" door de geografische regio van herkomst;
- verplichte vermelding van alle afzonderlijke landen van herkomst (lidstaten en derde landen);
- verplichte vermelding van alle afzonderlijke landen van herkomst (lidstaten en derde landen) en van het percentage.

De voorkeursaanpak zorgt voor rechtszekerheid voor producenten en importeurs van honing in de Unie. De lidstaten en belanghebbenden hebben meermaals gewezen op de noodzaak van betere consumentenvoorlichting over de oorsprong van honing in mengsels. Al met al is gekozen voor de derde aanpak, omdat deze beantwoordt aan de vraag van de consument om de landen van herkomst exact weer te geven, en tegelijkertijd de kosten en lasten voor het

13 [to be completed by OP]
14 [to be completed by OP]

vermelden van het exacte percentage van elke oorsprong in honingmengsels beperkt. Die aanpak is ook in lijn met de internationale verplichtingen van de Unie.

Voor vruchtensappen met verlaagd suikergehalte werden de volgende benaderingen overwogen:

- Optie I: toestaan van bepaalde behandelingen van vruchtensap om het gehalte van nature aanwezige suikers te verlagen en, omdat het suikergehalte onder de verplichte niveaus zal uitkomen, voorzien in een afwijking van de minimumbrixwaarden voor vruchtensappen uit concentraat (mits niet meer water wordt toegevoegd dan met het oog op concentratie is geëxtraheerd).
- Optie II: het gebruik van de productbenamingen voor vruchtensap (vruchtensap uit concentraat enz.) ook toestaan wanneer bepaalde behandelingen of aanvullende ingrediënten zijn gebruikt om het gehalte van nature aanwezige suikers te verlagen, met behoud van alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van het eindproduct (bv. voedingsstoffen, smaak, mondgevoel).
- Optie III: zoals optie II, met de aanvullende eis dat het suikergehalte ten minste 30 % lager moet liggen dan dat van een vergelijkbaar product, in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1924/2006 inzake voedingsclaims.

Al met al is gekozen voor de derde aanpak, aangezien de consument daarmee op de meest efficiënte en evenredige manier correct wordt geïnformeerd over het product en de kwaliteit ervan. Deze aanpak schept een duidelijk juridisch kader, biedt economische voorspelbaarheid voor zowel grotere spelers als kleine en middelgrote ondernemingen die dit nieuwe product ontwikkelen, en legt de basis voor een rendement op investeringen in onderzoek en ontwikkeling. De wetenschap is ver genoeg gevorderd om de authenticiteit van vruchtensappen met verlaagd suikergehalte te kunnen controleren. Bovendien leidt dit niet tot een aanzienlijke last voor de nationale controleautoriteiten. Zowel bij consumenten als bij gezondheidsinstanties is er vraag naar verwerkte producten met een andere samenstelling, met name met een lager gehalte aan vrije suikers. Met deze aanpak wordt daaraan tegemoetgekomen. Aangezien de exploitanten van levensmiddelenbedrijven en de consumenten al gewend zijn aan een verlaging met minstens 30 % voor alle producten met een voedingsclaim over het suikergehalte, lijkt het logisch om dezelfde drempel van 30 % te hanteren voor vruchtensappen met verlaagd suikergehalte in plaats van om het even welke verlaging toe te staan, zelfs met minder dan 30 %.

In alle benaderingen is er voor de sapsector als geheel, of het nu gaat om toekomstige invoer van buiten de Unie of de toekomstige handel binnen de Unie, een positief effect in termen van zekerheid over het rendement op investeringen, en is de economische impact op de fabrikanten dus positief. De voorkeursaanpak biedt meer mogelijkheden in termen van marktsegmentatie, waardoor de kwaliteit van het eindproduct beter naar waarde kan worden geschat. De beschikbaarheid van producten met een verlaagd suikergehalte (vruchtensap met verlaagd suikergehalte en een beter algemeen voedingsprofiel) draagt bij tot de doelstelling om de consument in staat te stellen weloverwogen, gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken. Hetzelfde kan worden bereikt door ervoor te zorgen dat de consumenten niet in verwarring worden gebracht door de productbenamingen en er niet toe worden aangezet een product te kiezen dat niet aan hun verwachtingen voldoet. Volgens de voorkeursaanpak moet het suikergehalte met ten minste 30 % worden verlaagd. Door die minimale verlaging met 30 % ligt de nadruk nog meer op het gezondheidsaspect. Bij deze aanpak bestaat echter het risico dat minder producten met zo'n laag suikergehalte op de markt worden gebracht dan bij

de aanpak waarbij geen vermindering met ten minste 30 % wordt voorgeschreven. Een verplichte vermelding dat het suikergehalte van een product is verlaagd, zou dat kenmerk van het product wel prominenter in beeld brengen voor de consument. Er worden geen directe milieueffecten verwacht, aangezien voor de procedés die worden gebruikt om het gehalte aan van nature aanwezige suikers te verlagen, normaal gezien geen producten nodig zijn die het milieu aanzienlijk belasten of bijzonder veel energie verbruiken.

Wat jam (confituur) betreft, werden de volgende benaderingen overwogen:

- het verplichte minimumgehalte aan totale suikers volledig schrappen;
- het verplichte minimumgehalte aan totale suikers verlagen tot bijvoorbeeld 55 %, zoals in Frankrijk, Duitsland en Nederland, of tot 50 %;
- het algemene minimumgehalte aan vruchten verhogen tot 450 g/1000 g (tegenover 350 g/1000 g nu), d.i. de huidige waarde voor extra jam (extra confituur) en extra gelei, waardoor het minimumgehalte aan oplosbare droge stof in deze producten kan worden bereikt met minder toegevoegde suiker.

Al met al is gekozen voor de derde aanpak, aangezien daarmee op de meest efficiënte en evenredige manier wordt verzekerd dat het minimumgehalte aan oplosbare droge stof in deze producten kan worden bereikt met minder toegevoegde suiker, zonder afbreuk te doen aan de essentiële kenmerken van het product (bewaring, consistentie en mondgevoel). Met deze aanpak wordt het minimumgehalte aan vruchten van jam of confituur en gelei vastgesteld op het huidige niveau voor extra jam (extra confituur) en extra gelei, terwijl voor die laatste producten het verplichte gehalte aan vruchten verder wordt verhoogd. Dit is voor zowel de interne markt als de internationale handel een economisch verantwoorde optie, die een vraaggestuurde marktsegmentering faciliteert en gezondere producten met minder vrije suikers bevordert, zonder te leiden tot extra voedselverspilling. Deze aanpak brengt geen nieuwe administratieve lasten met zich mee, en de lidstaten kunnen nog steeds hun nationale voorkeuren volgen door in hun nationale wetgeving een lager minimaal suikergehalte voor jam (confituur) en gelei vast te stellen.

Met deze aanpak zouden de producten automatisch minder toegevoegde suikers bevatten. In theorie zouden de kosten voor de verwerkers hoger kunnen uitvallen, maar deze stijging zou marginaal zijn, aangezien de overgrote meerderheid van de in de Unie verkochte jam en confituur al een gehalte aan vruchten heeft dat minstens gelijk is aan het gehalte dat momenteel vereist is voor extra jam (extra confituur). Het aanpassen van alle etiketten voor de verpakkingen zou enige kosten meebrengen voor de sector. Deze economische impact kan worden opgevangen met een overgangsfase voor de toepassing van de nieuwe regels. De algemene verhoging van het gehalte aan vruchten in jam (confituur) tot het niveau van extra jam (extra confituur) zou alleen voor fabrikanten die momenteel geen extra jam (extra confituur) produceren, gevolgen hebben voor de kosten en de organisatie van de productie. Om de productbenaming jam (confituur) verder te mogen gebruiken, zouden zij hun productie moeten aanpassen door het gehalte aan vruchten te verhogen. De economische impact zou dus vrij beperkt zijn. Wat de sociale impact betreft, heeft deze aanpak gevolgen voor het gehalte aan vrije suikers in jam (confituur) en voor de consumptie van hele vruchten, maar niet voor de houdbaarheid, aangezien het minimale totale suikergehalte ongewijzigd blijft. De lidstaten zouden ook nog steeds een lager minimaal suikergehalte kunnen toestaan en het zou nog steeds mogelijk zijn jam (confituur) met een verlaagd suikergehalte (ten minste 30 % minder) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1924/2006 inzake voedingsclaims in de handel te brengen. Bij gelijke porties zou deze verandering leiden tot een hoger gehalte aan hele

vruchten in jam (confituur) en tot een lagere inname van vrije suikers. Het belangrijkste gevolg van deze optie zou zijn dat op de markt van de Unie geen producten met een lager gehalte aan hele vruchten meer als jam of confituur worden verkocht, zodat de standaard over de hele linie wordt verhoogd en consumenten meer kwaliteit wordt geboden. Er wordt geen direct milieueffect verwacht. De afzetmarkt voor fruit dat niet voldoet aan de handelsnormen voor verse consumptie, zou zelfs groter kunnen worden, wat een positief effect zou hebben op voedselverspilling. Dit positieve effect is echter moeilijk te kwantificeren, aangezien het verschilt naargelang het soort fruit en de producerende regio in de Unie.

Het voorstel tot wijziging van de vier richtlijnen heeft naar verwachting geen direct milieueffect. Er zijn dus geen indicaties dat aanzienlijke schade aan het milieu kan worden toegebracht noch aanwijzingen van onverenigbaarheid met de Europese klimaatwet[15].

De voorkeursbenaderingen werden geacht bij te dragen aan de volgende duurzameontwikkelingsdoelstellingen (SDG's)[16]:

– SDG 2 – een einde maken aan honger, voedselzekerheid en verbeterde voeding bereiken en duurzame landbouw promoten (2.4 – tegen 2030 duurzame voedselproductiesystemen garanderen en veerkrachtige landbouwpraktijken implementeren die de productiviteit en de productie kunnen verhogen, die helpen bij het in stand houden van ecosystemen, die de aanpassingscapaciteit verhogen in de strijd tegen klimaatverandering, extreme weersomstandigheden, droogte, overstromingen en andere rampen en die op een progressieve manier de kwaliteit van het land en de bodem verbeteren).

– SDG 3 – een goede gezondheid verzekeren en welzijn voor alle leeftijden promoten (3.4 – tegen 2030 vroegtijdige sterfte door niet-overdraagbare ziekten via preventie en behandeling met een derde verminderen en geestelijke gezondheid en welzijn verbeteren).

– SDG 8 – voortdurende, inclusieve en duurzame economische groei, volledige en productieve werkgelegenheid en fatsoenlijk werk voor iedereen bevorderen (8.2 – de economische productiviteit verhogen door diversificatie, technologische modernisering en innovatie, onder meer door de nadruk te leggen op sectoren met een hoge toegevoegde waarde en arbeidsintensieve sectoren).

– SDG 12 – duurzame consumptie- en productiepatronen verzekeren (12.8 – tegen 2030 garanderen dat mensen overal beschikken over relevante informatie over en zich bewust zijn van duurzame ontwikkeling en levensstijlen die in harmonie zijn met de natuur).

Het voorstel heeft betrekking op de definities, de benamingen, de gemeenschappelijke regels inzake samenstelling en de etiketteringsvoorschriften voor honing, vruchtensappen en jam (confituur). Het beoogt geen wijzigingen van bestaande of toekomstige automatiseringsprocessen van de sector of van de autoriteiten voor het vervaardigen van de

[15] Verordening (EU) 2021/1119 van het Europees Parlement en de Raad van 30 juni 2021 tot vaststelling van een kader voor de verwezenlijking van klimaatneutraliteit, en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 401/2009 en Verordening (EU) 2018/1999 (PB L 243 van 9.7.2021, blz. 1).

[16] https://undocs.org/A/RES/71/313

betrokken producten, respectievelijk voor de controle van de kwaliteit ervan. In die zin wordt geen effect verwacht op het "standaard digitaal"-beginsel[17].

- **Resultaatgerichtheid en vereenvoudiging**

Bij de evaluatie bleek het potentieel voor vereenvoudiging van de regels voor honing, jam (confituur), gelei en marmelade, vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten en gedehydrateerde verduurzaamde melk beperkt te zijn. De kosten om te voldoen aan de handelsnormen van de Unie zijn relatief laag en de geraadpleegde belanghebbenden (bedrijfsexploitanten en bevoegde autoriteiten) meldden geen overlappingen/overtolligheden in de bepalingen die tot onnodige kosten zouden kunnen leiden. In dit verband kan voor de uitvoering van het beleid geen efficiëntiewinst of vereenvoudiging worden verwacht.

- **Grondrechten**

De herziening eerbiedigt de rechten die zijn verankerd in het Handvest van de grondrechten van de Europese Unie (artikelen 51 en 52). Een doeltreffend systeem van EU-handelsnormen, inclusief de ontbijtrichtlijnen, zal met name bijdragen tot een gelijk speelveld voor belanghebbenden op de interne markt (artikel 16), terwijl tegelijkertijd de belangen van de consumenten worden beschermd en aan hun verwachtingen wordt voldaan.

## 4. GEVOLGEN VOOR DE BEGROTING

Het voorstel heeft geen gevolgen voor de begroting van de Europese Unie.

## 5. OVERIGE ELEMENTEN

- **Uitvoeringsplanning en regelingen betreffende controle, evaluatie en rapportage**

Een uitvoeringsplanning wordt voor deze herzieningen niet nodig geacht, aangezien de lidstaten reeds lang ervaring hebben met de uitvoering van de vier betrokken ontbijtrichtlijnen en de voorgestelde herzieningen van zeer technische aard zijn.

De impact van de belangrijkste herzieningen van de vier betrokken ontbijtrichtlijnen zal als volgt worden geëvalueerd:

De impact van de gedetailleerde oorsprongsetikettering van honingmengsels op de honingmarkt van de EU zal worden geëvalueerd door te monitoren hoe de verkoop van honing met verschillende oorsprongsaanduidingen zich ontwikkelt. Deze informatie is niet systematisch beschikbaar. Er zal een representatief marktonderzoek nodig zijn. Idealiter zal de Commissie dat onderzoek baseren op informatie van de afzonderlijke lidstaten.

De impact van de invoering van een nieuwe categorie producten in Richtlijn 2001/112/EG zal worden geëvalueerd door via marktverslagen en Euromonitor-gegevens te monitoren hoe de verkoop en het marktaandeel van vruchtensap met verlaagd suikergehalte in de Unie op middellange termijn evolueert, om na te gaan of vruchtensappen met verlaagd suikergehalte aanslaan en consumentenbelangstelling genieten.

De impact van de herziening van de samenstelling van jam (confituur) en gelei zal worden geëvalueerd door op gezette tijden de verkoopcijfers voor jam, confituur en andere onder de richtlijn vallende producten te vergelijken met die van andere smeerbare producten of andere producten op basis van vruchten. Daarnaast zal in bestaande enquêtes, zoals de Eurostat-enquête over de consumptie van groenten en fruit en nationale voedingsonderzoeken, ook

[17] Mededeling van de Commissie, Digitaal kompas 2030: de Europese aanpak voor het digitale decennium, COM(2021) 118.

worden gepeild naar de consumptie van andere producten die fruit bevatten, om het consumptieniveau van jam (confituur) en gelei in de Unie te evalueren.

Voorts zal de Commissie gebruikmaken van de bestaande systemen voor de monitoring van de uitvoering van handelsnormen in het algemeen om informatie en gegevens te verzamelen over de wijze waarop de exploitanten de voorgestelde herzieningen van de ontbijtrichtlijnen op de markt implementeren, hoe zij door de consument worden ervaren, hoe zij door de autoriteiten worden gecontroleerd en wat hun algemene meerwaarde is. Dit houdt onder meer in dat de normen regelmatig specifiek worden besproken met afgevaardigden van de autoriteiten van de lidstaten in de deskundigengroep voor de gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en met belanghebbenden in de groep voor de dialoog met het maatschappelijk middenveld. Deze en andere informatie zal vervolgens worden gebruikt in een studie die de Commissie op middellange termijn wil uitvoeren over de werking van de handelsnormen (met inbegrip van de ontbijtrichtlijnen) en de bijdrage van die normen aan de marktwerking.

- **Toelichtende stukken (bij richtlijnen)**

Dit voorstel staat op zichzelf en vereist geen toelichtende stukken over de omzetting.

- **Artikelsgewijze toelichting**

Volgens artikel 2, punt 4, van Richtlijn 2001/110/EG moeten het land of de landen van oorsprong waar de honing is vergaard, op het etiket worden vermeld en kan, indien de honing van oorsprong is uit meer dan één lidstaat of derde land, de verplichte vermelding van de landen van oorsprong naargelang het geval worden vervangen door een van de volgende vermeldingen: “gemengde EU-honing”, “gemengde niet-EU-honing” of “gemengde EU- en niet-EU-honing”. In het licht van de doelstelling van de “van boer tot bord”-strategie om de consument in staat te stellen een weloverwogen keuze te maken, onder meer met betrekking tot de oorsprong van voedsel, en in het belang van het behoud van de efficiënte werking van de interne markt in de gehele Unie via een harmonisatie van de etiketteringsvoorschriften, is het passend de regels voor de etikettering van de oorsprong van honing te herzien en te bepalen dat het land of de landen van oorsprong op de verpakking moeten worden vermeld. Gezien de beperkte grootte van verpakkingen die slechts één portie honing bevatten (ontbijtverpakkingen), en de daarmee verband houdende technische moeilijkheden, is het passend die verpakkingen vrij te stellen van de verplichting om voor honing die van oorsprong is uit meer dan één land, alle afzonderlijke landen van oorsprong te vermelden.

In 2012 is Richtlijn 2001/112/EG gewijzigd bij Richtlijn 2012/12/EU van het Europees Parlement en de Raad om rekening te houden met de nieuwe regels inzake toegestane ingrediënten, zoals die welke de toevoeging van suikers betreffen, een praktijk die in vruchtensappen niet langer was toegestaan. In het licht van deze gewijzigde samenstellingsvoorschriften voor vruchtensappen mocht de vruchtensapindustrie gedurende slechts één jaar gebruikmaken van de vermelding dat vruchtensappen geen toegevoegde suikers bevatten, teneinde de consumenten te informeren en hen in staat te stellen onmiddellijk een duidelijk onderscheid te maken tussen vruchtensappen en bepaalde andere soortgelijke producten op het punt van toevoeging van suikers. Deze periode bleek te kort om het grote publiek duidelijk te maken dat als gevolg van de nieuwe regels inzake toegestane ingrediënten geen suikers meer mochten worden toegevoegd aan vruchtensappen. Daardoor is het voor sommige consumenten en gezondheidswerkers nog steeds niet duidelijk dat vruchtensappen, in tegenstelling tot vruchtennectars, geen toegevoegde suikers mogen bevatten.

Vruchtennectars die geen toegevoegde suikers of zoetstoffen bevatten, konden overeenkomstig deel II, punt 2, vijfde streepje, van bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG dan weer worden voorzien van de voedingsclaim “zonder toegevoegde suikers” of van elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zou hebben, vergezeld van de vermelding “bevat van nature aanwezige suikers”. In combinatie met het feit dat vruchtensappen géén voedingsclaim inzake suikers noch de vermelding “bevat van nature aanwezige suikers” mogen dragen, kan dit de consument hebben misleid, aangezien uit onderzoek is gebleken dat uit verschillende producten met een identieke of zeer vergelijkbare voedingssamenstelling vaak het product met een voedingsclaim wordt gekozen.

Aangezien consumenten zich met name steeds meer bewust zijn van de gezondheidsrisico’s in verband met de consumptie van suiker, is het daarom passend om de regels inzake het gebruik van vermeldingen inzake suiker voor vruchtensappen te herzien zodat consumenten een weloverwogen keuze kunnen maken. Daarom moet de industrie opnieuw, zonder beperking in de tijd, kunnen gebruikmaken van de vermelding dat vruchtensappen geen toegevoegde suikers bevatten.

Als gevolg van de technische vooruitgang zijn of worden nieuwe verwerkingstechnieken ontwikkeld waarmee van nature aanwezige suikers kunnen worden verwijderd uit vruchtensappen en vruchtensappen uit concentraat, om tegemoet te komen aan de toenemende vraag van de consument naar producten met een lager suikergehalte. Hoewel dergelijke producten in de Unie in de handel kunnen worden gebracht voor zover aan alle relevante wetgeving is voldaan, mogen zij niet de productbenaming “vruchtensap” of “vruchtensap uit concentraat” dragen, aangezien voor het verkrijgen van die producten een andere dan de in deel II, punt 3, van bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG toegestane behandelingen is toegepast, en aangezien het totale suikergehalte (brixwaarde) van die producten lager is dan dat van uit de vrucht geëxtraheerd sap.

Om ervoor te zorgen dat dergelijke producten, die steeds meer op de markt van de Unie verkrijgbaar worden, gemakkelijker op de interne markt in de handel kunnen worden gebracht, en rekening houdend met de noodzaak om een gewijzigde samenstelling van vruchtensappen, met minder suikers, te bevorderen, is het passend een nieuwe categorie producten in te voeren voor vruchtensappen waaruit de van nature aanwezige suikers gedeeltelijk zijn verwijderd, terwijl alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken behouden blijven. Deze producten moeten de productbenaming “vruchtensap met verlaagd suikergehalte” of “vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat” dragen en een brixwaarde hebben die lager is dan die van het sap zoals dat uit de vrucht is geëxtraheerd. Er moeten ook regels worden vastgesteld voor de toegestane ingrediënten voor deze producten, en voor de toegestane behandelingen en stoffen. Verwacht wordt dat als gevolg van de technische vooruitgang nieuwe verwerkingstechnieken zullen worden ontwikkeld. De Commissie is krachtens de artikelen 7 en 7 bis van Richtlijn 2001/112/EG bevoegd gedelegeerde handelingen vast te stellen om onder meer de toegestane behandelingen in deel II, punt 3, van bijlage I bij de richtlijn vast te stellen, teneinde deze in overeenstemming te brengen met de ontwikkelingen in de toepasselijke internationale normen of om rekening te houden met de technische vooruitgang, met name wat betreft de verlaging van het suikergehalte van vruchtensappen.

Overeenkomstig bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG mogen vruchtennectars toegevoegde suikers en/of honing bevatten. Om de productie en de afzet van fruit te ondersteunen en de minimumkwaliteit van nectars te verbeteren, moet het aandeel suiker en/of honing dat mag worden toegevoegd aan vruchtennectars die van nature een laag zuurgehalte hebben en als zodanig kunnen worden geconsumeerd, worden verlaagd.

In deel II, punt 3, van bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG zijn de toegestane behandelingen en stoffen voor vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten vastgesteld. Eiwit uit zonnebloempitten wordt in toenemende mate gebruikt voor directe menselijke consumptie en is een efficiënt middel gebleken voor het klaren van vruchtensappen. Om rekening te houden met deze verdere vooruitgang moeten eiwitten uit zonnebloempitten worden toegevoegd aan de lijst van toegestane behandelingen en stoffen.

Uit kokosnoten geëxtraheerd sap wordt in toenemende mate in de Unie in de handel gebracht en geconsumeerd. Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Richtlijn 2001/112/EG is de wettelijke benaming van dat product "kokossap". Op basis van de internationale norm volgens de algemene Codex-norm voor vruchtensappen en nectars (Codex Stan 247-2005), zoals aangenomen door de Codex Alimentarius-Commissie tijdens haar 28e zitting van 4 tot en met 9 juli 2005, is de naam "kokoswater" echter een synoniem van "kokossap" dat rechtstreeks uit de kokosnoot wordt geëxtraheerd zonder het kokosvlees te persen. Om Richtlijn 2001/112/EG van de Raad in overeenstemming te brengen met die internationale norm, is het derhalve passend in bijlage III een specifieke benaming voor "kokoswater" toe te voegen. Die specifieke benaming kan in de respectieve officiële talen worden gebruikt. Aangezien kokossap bovendien kan worden verkregen door geconcentreerd kokossap te reconstitueren met drinkwater, moet in bijlage V bij die richtlijn een minimumbrixwaarde voor dit product worden vastgelegd.

Op grond van artikel 2, punt 4, van Richtlijn 2001/113/EG moet op de etikettering het suikergehalte worden vermeld, tenzij de etikettering een voedingsclaim voor suiker bevat. Deze eis ging verder dan de regels van Richtlijn 90/496/EEG van de Raad van 24 september 1990 inzake de voedingswaarde-etikettering van levensmiddelen, waarin was bepaald dat het verstrekken van informatie over de voedingswaarde op voorverpakte levensmiddelen vrijwillig was, tenzij wanneer een voedingsclaim werd gedaan, en dat de hoeveelheid suikers moest worden vermeld wanneer de voedingsclaim betrekking had op suikers. Richtlijn 90/496/EEG is ingetrokken en vervangen door Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. Krachtens Verordening (EU) nr. 1169/2011 is het nu verplicht op verpakkingen informatie over de voedingswaarde te verstrekken. Daarom is het niet langer nodig dat Richtlijn 2001/113/EG een specifieke bepaling inzake de vermelding van het suikergehalte bevat en moet die bepaling worden geschrapt.

Deel I van bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG heeft betrekking op de minimumhoeveelheid vruchten voor de bereiding van jam (confituur), gelei, extra jam (extra confituur) of extra gelei. De termen extra jam (extra confituur) en extra gelei mogen alleen worden gebruikt voor producten die worden bereid met een grotere hoeveelheid vruchten dan jam (confituur) respectievelijk gelei. Deel II van bijlage I bij die richtlijn heeft betrekking op het minimumgehalte aan oplosbare droge stof (d.w.z. suikers die van nature in de vruchten aanwezig zijn of die zijn toegevoegd) voor deze producten, waarbij de lidstaten een lager minimumgehalte aan oplosbare droge stof kunnen toestaan om rekening te houden met de verschillende nationale tradities bij de bereiding van vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta.

Wanneer voor de bereiding van jam (confituur) of gelei meer vruchten worden gebruikt, kan het minimumgehalte aan oplosbare droge stof in deze producten worden bereikt met minder toegevoegde suiker. Om de productie van jam (confituur) met een hoger gehalte aan vruchten te stimuleren en aldus de fruitmarkt te ondersteunen, en rekening houdend met de noodzakelijke verlaging van het gehalte aan vrije suikers, dat wil zeggen zowel de toegevoegde als de van nature in fruitsap aanwezige suikers, moet de in bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG vastgestelde minimumhoeveelheid vruchten voor de bereiding van jam

(confituur) en extra jam (extra confituur) worden verhoogd. Om de productie van gelei met een hoger gehalte aan vruchten te stimuleren en aldus de fruitmarkt te ondersteunen, moet de in bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG vastgestelde minimumhoeveelheid vruchten voor de bereiding van gelei en extra gelei worden verhoogd. Om de consumenten te helpen beter geïnformeerde en gezonde voedingskeuzes te maken, is het eveneens passend het gebruik van de in deel I van bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG gedefinieerde gereserveerde benamingen toe te staan voor producten met een gehalte aan oplosbare droge stof van minder dan 60 % die voldoen aan de voorwaarden die gelden voor de voedingsclaim "verlaagd gehalte aan suikers" in de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1924/2006.

In bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG wordt de term "marmelade" beperkt tot een bepaald mengsel van citrusvruchten. In een aantal talen van de Unie worden de in bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG vastgelegde wettelijke benamingen weliswaar in de handel gebruikt om de daarin bedoelde producten aan te duiden, maar worden in het algemene taalgebruik de termen marmelade en jam (confituur) door elkaar gebruikt om te verwijzen naar jam (confituur) van andere vruchten dan citrusvruchten. Om in voorkomend geval rekening te houden met deze praktijken, moeten de lidstaten het gebruik van de term marmelade voor de productbenaming jam (confituur) kunnen toestaan. Om verwarring bij de consument te voorkomen, moet de term "citrusmarmelade" in de hele Unie worden gebruikt voor het product dat tot nu toe als "marmelade" werd gedefinieerd, teneinde de twee productcategorieën van elkaar te onderscheiden. Dit is ook in overeenstemming met de internationale norm volgens de algemene Codex-norm voor jam, confituur, gelei en marmelade (Codex Stan 296-2009), zoals aangenomen door de Codex Alimentarius-Commissie tijdens haar 32e zitting van 29 juni tot en met 4 juli 2009, waarin een onderscheid wordt gemaakt tussen marmelade van citrusvruchten en marmelade van niet-citrusvruchten. Daarom moet Richtlijn 2001/113/EG dienovereenkomstig worden herzien wat betreft de productbenaming "marmelade".

Bijlage II bij Richtlijn 2001/113/EG bevat een lijst van aanvullende ingrediënten die mogen worden gebruikt voor de bereiding van de producten die onder de richtlijn vallen. Sap van citrusvruchten mag worden gebruikt als zuurvormer in jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei verkregen uit andere soorten vruchten. In vergelijking met niet uit concentraat verkregen sap, is citrusvruchtensap in geconcentreerde vorm minder volumineus, minder zwaar om te vervoeren, stabieler en langer houdbaar, en vergt het minder energieverbruik om het watergehalte te verdampen bij de bereiding van het eindproduct, namelijk jam (confituur) of gelei. Het gebruik ervan bij de productie van jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei is daarom duurzamer dan dat van vers sap van citrusvruchten. Daarom moet geconcentreerd citrusvruchtensap worden toegevoegd aan de lijst van aanvullende ingrediënten in bijlage II bij Richtlijn 2001/113/EG.

Punt 3 van bijlage I bij Richtlijn 2001/114/EG bevat een lijst van behandelingen die mogen worden toegepast om verduurzaamde melk geheel of gedeeltelijk te dehydrateren. Om in te spelen op de veranderende behoeften van de consument moet een behandeling voor de productie van lactosevrije gedehydrateerde melkproducten worden toegestaan. Daarnaast moet de Engelse term "evaporated milk" in de bijzondere benamingen in bijlage II bij die richtlijn worden afgestemd op de internationale normen volgens de Codex-norm voor verdampte melk (Codex Stan 281-1971).

De Richtlijnen 2001/110/EG, 2001/112/EG, 2001/113/EG en 2001/114/EG bevatten verwijzingen naar ingetrokken handelingen. Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame is ingetrokken en vervangen door Verordening (EU) nr.

1169/2011. Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt en Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen zijn ingetrokken en vervangen door Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven. Die verwijzingen moeten daarom worden vervangen door verwijzingen naar de desbetreffende bepalingen van Verordening (EU) nr. 1169/2011 en Verordening (EG) nr. 1333/2008.

Om de lidstaten in staat te stellen nationale wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen vast te stellen om aan deze richtlijn te voldoen, moet een omzettingsperiode van 18 maanden worden ingesteld. Om de marktdeelnemers voldoende tijd te geven om zich aan de nieuwe eisen aan te passen, mogen die nationale bepalingen tot omzetting van deze richtlijn pas 24 maanden na de datum van inwerkingtreding van deze richtlijn van toepassing worden.

Om rekening te houden met de belangen van marktdeelnemers die hun producten op de markt brengen of etiketteren overeenkomstig de bepalingen die gelden voordat de nationale bepalingen tot omzetting van deze richtlijn van toepassing worden, is het noodzakelijk passende overgangsmaatregelen vast te stellen. Daarom moet in deze richtlijn worden bepaald dat die producten nog gedurende een beperkte periode na afloop van de omzettingsperiode mogen worden verhandeld.

2023/0105 (COD)

Voorstel voor een

# RICHTLIJN VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

## tot wijziging van Richtlijn 2001/110/EG van de Raad inzake honing, Richtlijn 2001/112/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten, Richtlijn 2001/113/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta en Richtlijn 2001/114/EG van de Raad inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, en met name artikel 43, lid 2,

Gezien het voorstel van de Europese Commissie,

Na toezending van het ontwerp van wetgevingshandeling aan de nationale parlementen,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité[1],

Gezien het advies van het Comité van de Regio's[2],

Handelend volgens de gewone wetgevingsprocedure,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) In overeenstemming met de doelstellingen van de mededeling van de Commissie van 11 december 2019 over "de Europese Green Deal" heeft de Commissie op 20 mei 2020 een mededeling aangenomen, getiteld "Een "van boer tot bord"-strategie voor een eerlijk, gezond en milieuvriendelijk voedselsysteem" ("de "van boer tot bord"-strategie"), waarin zij maatregelen voor een gezonder en duurzamer voedselsysteem van de Unie heeft aangekondigd. In het kader van die maatregelen wil de Commissie producenten stimuleren om de samenstelling van levensmiddelen met een hoog suikergehalte te wijzigen, en wil zij de overgang naar gezonde en duurzame voedingspatronen vergemakkelijken. Om de consument in staat te stellen weloverwogen, gezonde en duurzame voedingskeuzes te maken, kondigde de Commissie voorts een mogelijke uitbreiding aan van verplichte oorsprongs- of herkomstaanduidingen voor bepaalde producten, daarbij goed rekening houdend met de mogelijke gevolgen voor de interne markt.

(2) In Richtlijn 2001/110/EG van de Raad[3] zijn definities, benamingen, gemeenschappelijke regels inzake de samenstelling en etiketteringsvoorschriften vastgesteld voor honing.

(3) Gezien het nauwe verband tussen de kwaliteit van honing en de oorsprong ervan en de noodzaak ervoor te zorgen dat de consument niet wordt misleid omtrent de kwaliteit

---

1 PB C […] van […], blz. […].
2 PB C […] van […], blz. […].
3 Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47).

van het product, bevat Richtlijn 2001/110/EG regels voor de etikettering van de oorsprong van honing. Volgens artikel 2, punt 4, van die richtlijn moeten met name het land of de landen van oorsprong waar de honing is vergaard, op het etiket worden vermeld en kan, indien de honing van oorsprong is uit meer dan één lidstaat of derde land, de verplichte vermelding van de landen van oorsprong naargelang het geval worden vervangen door een van de volgende vermeldingen: "gemengde EU-honing", "gemengde niet-EU-honing" of "gemengde EU- en niet-EU-honing". De verschillende regels die de lidstaten op basis hiervan hebben vastgesteld, hebben mogelijk de consument misleid en de werking van de interne markt belemmerd. In het licht van de doelstelling van de "van boer tot bord"-strategie om de consument in staat te stellen een weloverwogen keuze te maken, onder meer met betrekking tot de oorsprong van voedsel, en in het belang van het behoud van de efficiënte werking van de interne markt in de gehele Unie via een harmonisatie van de etiketteringsvoorschriften, is het passend de regels voor de etikettering van de oorsprong van honing te herzien en te bepalen dat het land of de landen van oorsprong op de verpakking moeten worden vermeld. Gezien de beperkte grootte van verpakkingen die slechts één portie honing bevatten (ontbijtverpakkingen), en de daarmee verband houdende technische moeilijkheden, is het passend die verpakkingen vrij te stellen van de verplichting om voor honing die van oorsprong is uit meer dan één land, alle afzonderlijke landen van oorsprong te vermelden.

(4) In Richtlijn 2001/112/EG van de Raad[4] zijn de essentiële eisen vastgesteld ten aanzien van de productie, de samenstelling en de etikettering van voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten, teneinde de belangen van de consument te beschermen en het vrije verkeer van die producten te bevorderen.

(5) In 2012 is Richtlijn 2001/112/EG gewijzigd bij Richtlijn 2012/12/EU van het Europees Parlement en de Raad[5] om rekening te houden met de nieuwe regels inzake toegestane ingrediënten, zoals die welke de toevoeging van suikers betreffen, een praktijk die in vruchtensappen niet langer was toegestaan. In het licht van deze gewijzigde samenstellingsvoorschriften voor vruchtensappen mocht de vruchtensapindustrie gedurende slechts één jaar gebruikmaken van de vermelding dat vruchtensappen geen toegevoegde suikers bevatten, teneinde de consumenten te informeren en hen in staat te stellen onmiddellijk een duidelijk onderscheid te maken tussen vruchtensappen en bepaalde andere soortgelijke producten op het punt van toevoeging van suikers. Deze periode bleek te kort om het grote publiek duidelijk te maken dat als gevolg van de nieuwe regels inzake toegestane ingrediënten geen suikers meer mochten worden toegevoegd aan vruchtensappen. Daardoor is het voor sommige consumenten en gezondheidswerkers nog steeds niet duidelijk dat vruchtensappen, in tegenstelling tot vruchtennectars, geen toegevoegde suikers mogen bevatten.

(6) Vruchtennectars die geen toegevoegde suikers of zoetstoffen bevatten, konden overeenkomstig deel II, punt 2, streepje 5, van bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG dan weer worden voorzien van de voedingsclaim "zonder toegevoegde suikers" of van elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zou hebben, vergezeld van de vermelding "bevat van nature aanwezige suikers", zoals opgenomen

---

4 Richtlijn 2001/112/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 58).

5 Richtlijn 2012/12/EU van het Europees Parlement en de Raad van 19 april 2012 tot wijziging van Richtlijn 2001/112/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten (PB L 115 van 27.4.2012, blz. 1).

in de lijst in de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad[6]. In combinatie met het feit dat vruchtensappen géén voedingsclaim inzake suikers noch de vermelding "bevat van nature aanwezige suikers" mogen dragen, kan dit de consument hebben misleid, aangezien uit onderzoek is gebleken dat uit verschillende producten met een identieke of zeer vergelijkbare voedingssamenstelling vaak het product met een voedingsclaim wordt gekozen.

(7) Aangezien consumenten zich met name steeds meer bewust zijn van de gezondheidsrisico's in verband met de consumptie van suiker, is het daarom passend om de regels inzake het gebruik van vermeldingen inzake suiker voor vruchtensappen te herzien zodat consumenten een weloverwogen keuze kunnen maken. Daarom moet de industrie opnieuw, zonder beperking in de tijd, kunnen gebruikmaken van de vermelding dat vruchtensappen geen toegevoegde suikers bevatten.

(8) Als gevolg van de technische vooruitgang zijn of worden nieuwe verwerkingstechnieken ontwikkeld waarmee van nature aanwezige suikers volledig of gedeeltelijk kunnen worden verwijderd uit vruchtensappen en vruchtensappen uit concentraat, om tegemoet te komen aan de toenemende vraag van de consument naar producten met een lager suikergehalte. Dergelijke producten kunnen in de Unie in de handel worden gebracht voor zover aan alle relevante wetgeving is voldaan. Voor het verkrijgen van die producten wordt echter een andere dan de in deel II, punt 3, van bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG toegestane behandelingen toegepast, en het totale suikergehalte, voor waterige oplossingen bekend als de "brixwaarde", is lager dan dat van uit de vrucht geëxtraheerd sap. Bijgevolg mogen zij niet de productbenaming "vruchtensap" of "vruchtensap uit concentraat" dragen.

(9) Dergelijke producten worden steeds meer op de markt van de Unie verkrijgbaar. Om ervoor te zorgen dat dergelijke producten gemakkelijker op de interne markt in de handel kunnen worden gebracht, daarbij ook rekening houdend met de noodzaak om een gewijzigde samenstelling van vruchtensappen, met minder suikers, te bevorderen, moet een nieuwe categorie producten worden gecreëerd voor vruchtensappen waaruit de van nature aanwezige suikers volledig of gedeeltelijk zijn verwijderd, terwijl alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken behouden blijven. Deze producten moeten de productbenaming "vruchtensap met verlaagd suikergehalte" of "vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat" dragen en een brixwaarde hebben die lager is dan die van het uit de vrucht geëxtraheerde sap. Ter wille van de samenhang met Verordening (EG) nr. 1924/2006 moet het suikergehalte met ten minste 30 % worden verlaagd ten opzichte van vruchtensap en vruchtensap uit concentraat. Het is daarom passend de nieuwe productcategorie toe te voegen aan deel I van bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG en regels vast te stellen voor de toegestane ingrediënten van die producten, alsmede voor de toegestane behandelingen en stoffen.

(10) Overeenkomstig bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG mogen vruchtennectars toegevoegde suikers en/of honing bevatten. Om de productie en de afzet van fruit te ondersteunen en tegelijkertijd rekening te houden met de noodzaak om een gewijzigde samenstelling van vruchtennectars, met minder suikers, te bevorderen, moet het aandeel suiker en/of honing dat mag worden toegevoegd aan vruchtennectars die van nature een laag zuurgehalte hebben en als zodanig kunnen worden geconsumeerd, worden verlaagd.

---

[6] Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen (PB L 404 van 30.12.2006, blz. 9).

(11) In deel II, punt 3, van bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG zijn de toegestane behandelingen en stoffen voor vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten vastgesteld. Eiwit uit zonnebloempitten wordt in toenemende mate gebruikt voor directe menselijke consumptie en is een efficiënt middel gebleken voor het klaren van vruchtensappen. Om rekening te houden met deze verdere vooruitgang moeten eiwitten uit zonnebloempitten worden toegevoegd aan de lijst van toegestane behandelingen en stoffen.

(12) Uit kokosnoten geëxtraheerd sap wordt in toenemende mate in de Unie in de handel gebracht en geconsumeerd. Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Richtlijn 2001/112/EG is de wettelijke benaming van dat product "kokossap". Volgens de internationale norm overeenkomstig de algemene Codex-norm voor vruchtensappen en nectars (Codex Stan 247-2005), zoals aangenomen door de Codex Alimentarius-Commissie tijdens haar 28e zitting van 4 tot en met 9 juli 2005, is de naam "kokoswater" echter een synoniem van "kokossap" dat rechtstreeks uit de kokosnoot wordt geëxtraheerd zonder het kokosvlees te persen. Om Richtlijn 2001/112/EG in overeenstemming te brengen met die internationale norm, is het derhalve passend in bijlage III bij die richtlijn "kokoswater" toe te voegen als een specifieke benaming. Om ervoor te zorgen dat de specifieke benaming door alle consumenten in de Unie gemakkelijk kan worden begrepen, moet worden voorzien in de mogelijkheid om "kokoswater" te gebruiken in de officiële talen van de Unie. Aangezien kokossap bovendien kan worden verkregen door geconcentreerd kokossap te reconstitueren met drinkwater, moet in bijlage V bij die richtlijn een minimumbrixwaarde voor dit product worden vastgelegd.

(13) In Richtlijn 2001/113/EG van de Raad[7] zijn de essentiële eisen vastgesteld ten aanzien van de productie, de samenstelling en de etikettering van voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta.

(14) Op grond van artikel 2, punt 4, van Richtlijn 2001/113/EG moet op de etikettering het suikergehalte worden vermeld, tenzij de etikettering een voedingsclaim voor suiker bevat. Deze eis ging verder dan de regels van Richtlijn 90/496/EEG van de Raad[8], waarin was bepaald dat het verstrekken van informatie over de voedingswaarde op voorverpakte levensmiddelen vrijwillig was, tenzij wanneer een voedingsclaim werd gedaan, en dat de hoeveelheid suikers moest worden vermeld wanneer de voedingsclaim betrekking had op suikers. Richtlijn 90/496/EEG is ingetrokken en vervangen door Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad[9]. Krachtens die verordening is het nu verplicht op verpakkingen informatie over de voedingswaarde te verstrekken. Daarom is het niet langer nodig dat Richtlijn 2001/113/EG een specifieke bepaling inzake de vermelding van het suikergehalte bevat en moet die bepaling worden geschrapt.

---

7 Richtlijn 2001/113/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 67).

8 Richtlijn 90/496/EEG van de Raad van 24 september 1990 inzake de voedingswaarde-etikettering van levensmiddelen (PB L 276 van 6.10.1990, blz. 40).

9 Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).

(15) Deel I van bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG heeft betrekking op de minimumhoeveelheid vruchten voor de bereiding van jam (confituur), gelei, extra jam (extra confituur) of extra gelei. De termen extra jam (extra confituur) en extra gelei mogen alleen worden gebruikt voor producten die worden bereid met een grotere hoeveelheid vruchten dan jam (confituur) respectievelijk gelei. Deel II van die bijlage heeft betrekking op het minimumgehalte aan oplosbare droge stof (d.w.z. suikers die van nature in de vruchten aanwezig zijn of die zijn toegevoegd) voor deze producten, waarbij de lidstaten een lager minimumgehalte aan oplosbare droge stof kunnen toestaan om rekening te houden met de verschillende nationale tradities bij de bereiding van vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta.

(16) Wanneer voor de bereiding van jam (confituur) of gelei meer vruchten worden gebruikt, kan het minimumgehalte aan oplosbare droge stof in deze producten worden bereikt met minder toegevoegde suiker. Om de productie van jam (confituur) met een hoger gehalte aan vruchten te stimuleren en aldus de fruitmarkt te ondersteunen, en rekening houdend met de noodzakelijke verlaging van het gehalte aan vrije suikers, moet de in bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG vastgestelde minimumhoeveelheid vruchten voor de bereiding van jam (confituur) en extra jam (extra confituur) worden verhoogd. Om de productie van gelei met een hoger gehalte aan vruchten te stimuleren en aldus de fruitmarkt te ondersteunen, moet de in bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG vastgestelde minimumhoeveelheid vruchten voor de bereiding van gelei en extra gelei worden verhoogd. Om de consumenten te helpen beter geïnformeerde en gezonde voedingskeuzes te maken, is het eveneens passend het gebruik van de in deel I van die bijlage gedefinieerde gereserveerde benamingen toe te staan voor producten met een gehalte aan oplosbare droge stof van minder dan 60 % die voldoen aan de voorwaarden die gelden voor de voedingsclaim “verlaagd gehalte aan suikers” in de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1924/2006.

(17) In bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG wordt de term “marmelade” beperkt tot een bepaald mengsel van citrusvruchten. In een aantal officiële talen van de Unie worden de in die bijlage vastgelegde wettelijke benamingen weliswaar in de handel gebruikt om de daarin bedoelde producten aan te duiden, maar worden in het algemene taalgebruik de termen marmelade en jam (confituur) door elkaar gebruikt om te verwijzen naar jam (confituur) van andere vruchten dan citrusvruchten. Om in voorkomend geval rekening te houden met deze praktijken, moeten de lidstaten het gebruik van de term marmelade voor de productbenaming jam (confituur) kunnen toestaan. Om verwarring bij de consument te voorkomen, moet de term “citrusmarmelade” in de hele Unie worden gebruikt voor het product dat tot nu toe als “marmelade” werd gedefinieerd, teneinde de twee productcategorieën van elkaar te onderscheiden. Dit is ook in overeenstemming met de internationale norm volgens de algemene Codex-norm voor jam, confituur, gelei en marmelade (Codex Stan 296-2009), zoals aangenomen door de Codex Alimentarius-Commissie tijdens haar 32e zitting van 29 juni tot en met 4 juli 2009, waarin een onderscheid wordt gemaakt tussen marmelade van citrusvruchten en marmelade van niet-citrusvruchten. Daarom moet die richtlijn dienovereenkomstig worden herzien wat betreft de productbenaming “marmelade”.

(18) Bijlage II bij die richtlijn bevat een lijst van aanvullende ingrediënten die mogen worden gebruikt voor de bereiding van de producten die onder de richtlijn vallen. Sap van citrusvruchten mag worden gebruikt als zuurvormer in jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei verkregen uit andere soorten vruchten. In vergelijking met niet uit concentraat verkregen sap, is citrusvruchtensap in

geconcentreerde vorm minder volumineus, minder zwaar om te vervoeren, stabieler en langer houdbaar, en vergt het minder energieverbruik om het watergehalte te verdampen bij de bereiding van het eindproduct, namelijk jam (confituur) of gelei. Het gebruik ervan bij de productie van jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei is daarom duurzamer dan dat van vers sap van citrusvruchten. Daarom moet geconcentreerd citrusvruchtensap worden toegevoegd aan de lijst van aanvullende ingrediënten in die bijlage.

(19) In Richtlijn 2001/114/EG van de Raad[10] zijn definities en gemeenschappelijke regels vastgesteld met betrekking tot de samenstelling, de bereidingskarakteristieken en de etikettering van bepaalde soorten verduurzaamde melk.

(20) Punt 3 van bijlage I bij Richtlijn 2001/114/EG bevat een lijst van behandelingen die mogen worden toegepast om verduurzaamde melk geheel of gedeeltelijk te dehydrateren. Om in te spelen op de veranderende behoeften van de consument moet een behandeling voor de productie van lactosevrije melkproducten worden toegestaan. Daarnaast moet de Engelse term “evaporated milk” in de bijzondere benamingen in bijlage II bij die richtlijn worden afgestemd op de internationale normen volgens de Codex-norm voor verdampte melk (Codex Stan 281-1971).

(21) De Richtlijnen 2001/110/EG, 2001/112/EG, 2001/113/EG en 2001/114/EG bevatten verwijzingen naar ingetrokken handelingen. Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad[11] is ingetrokken en vervangen door Verordening (EU) nr. 1169/2011. Richtlijn 89/107/EEG van de Raad[12] en Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad[13] zijn ingetrokken en vervangen door Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad[14]. Die verwijzingen moeten daarom worden vervangen door verwijzingen naar de desbetreffende bepalingen van de Verordeningen (EU) nr. 1169/2011 en (EG) nr. 1333/2008.

(22) De Richtlijnen 2001/110/EG, 2001/112/EG, 2001/113/EG en 2001/114/EG moeten daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(23) Om de lidstaten in staat te stellen nationale wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen vast te stellen om aan deze richtlijn te voldoen, moet een omzettingsperiode van 18 maanden worden ingesteld. Om de marktdeelnemers voldoende tijd te geven om zich aan de nieuwe eisen aan te passen, mogen die nationale bepalingen tot omzetting van deze richtlijn pas 24 maanden na de datum van inwerkingtreding van deze richtlijn van toepassing worden.

(24) Om rekening te houden met de belangen van marktdeelnemers die hun producten op de markt brengen of etiketteren overeenkomstig de bepalingen die gelden voordat de

---

10 Richtlijn 2001/114/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk (PB L 15 van 17.1.2002, blz. 19).

11 Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame (PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29).

12 Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt (PB L 40 van 11.2.1989, blz. 27).

13 Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen (PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1).

14 Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16).

nationale bepalingen tot omzetting van deze richtlijn van toepassing worden, is het noodzakelijk passende overgangsmaatregelen vast te stellen. Daarom moet in deze richtlijn worden bepaald dat die producten nog gedurende een beperkte periode na afloop van de omzettingsperiode mogen worden verhandeld,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

*Artikel 1*

**Wijzigingen van Richtlijn 2001/110/EG**

Artikel 2 van Richtlijn 2001/110/EG wordt als volgt gewijzigd:

1) de inleidende zin wordt vervangen door:

"Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad* is van toepassing op de in bijlage I bij deze richtlijn omschreven producten, met inachtneming van de volgende voorwaarden:

_____

* Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).";

2) in punt 4 worden de punten a) en b) vervangen door:

"a) het land van oorsprong waar de honing is vergaard, wordt op het etiket vermeld. Indien de honing van oorsprong is uit meer dan één land, worden de landen van oorsprong waar de honing is vergaard, vermeld op het etiket van verpakkingen die meer dan 25 g bevatten;

b) voor de toepassing van Verordening (EU) nr. 1169/2011, en met name van de artikelen 12 tot en met 15, worden de vermeldingen op grond van punt a) van dit lid beschouwd als verplichte vermeldingen in de zin van artikel 9 van die verordening.".

*Artikel 2*

**Wijzigingen van Richtlijn 2001/112/EG**

Richtlijn 2001/112/EG wordt als volgt gewijzigd:

1) Artikel 3 wordt als volgt gewijzigd:

a) de inleidende zin wordt vervangen door:

"Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad* is van toepassing op de in bijlage I bij deze richtlijn omschreven producten, met inachtneming van de volgende voorwaarden:

_____

* Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).";

b) in lid 1 wordt punt b) vervangen door:

"b) Bij wijze van alternatief voor de in punt a) bedoelde productbenamingen wordt in bijlage III een lijst van bijzondere benamingen gegeven. De in bijlage III, deel I, opgenomen benamingen mogen worden gebruikt in de taal en onder

de voorwaarden als vermeld in die bijlage. De in bijlage III, deel II, opgenomen benamingen mogen worden gebruikt in de officiële taal of talen van de lidstaat waar het product in de handel wordt gebracht.";

c) het volgende lid 4 wordt ingevoegd:

"4. Onverminderd Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad** kan de vermelding "vruchtensappen bevatten geen toegevoegde suikers" op het etiket worden aangebracht in hetzelfde gezichtsveld als de naam van de in deel I, punt 1, van bijlage I bij deze richtlijn bedoelde producten.

** Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen (PB L 404 van 30.12.2006, blz. 9).";

d) lid 6 wordt vervangen door:

"6. Onverminderd artikel 22 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 wordt voor mengsels van vruchtensap en vruchtensap uit concentraat, alsmede voor vruchtennectar die geheel of gedeeltelijk uit een of meer geconcentreerde producten is verkregen, op de etikettering, al naar het geval, de vermelding "uit concentraat (concentraten)" dan wel "gedeeltelijk uit concentraat (concentraten)" aangebracht. Die vermelding wordt in duidelijk zichtbare letters, duidelijk te onderscheiden van de achtergrond, in de nabijheid van de productbenaming aangebracht.".

2) Artikel 6 wordt vervangen door:

"*Artikel 6*

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1333/2008 mag voor de bereiding van de in deel I van bijlage I bij deze richtlijn omschreven producten uitsluitend worden gebruikgemaakt van de in deel II van die bijlage I genoemde behandelingen en stoffen en van grondstoffen die in overeenstemming zijn met bijlage II bij deze richtlijn. Vruchtennectars moeten bovendien voldoen aan het bepaalde in bijlage IV bij deze richtlijn.".

3) De bijlagen I en III worden gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze richtlijn.

4) In bijlage V wordt de volgende rij in alfabetische volgorde ingevoegd:

"

| | | |
|---|---|---|
| Kokosnoot (*) | *Cocos nucifera* | 4,5 |

".

*Artikel 3*

**Wijzigingen van Richtlijn 2001/113/EG**

Richtlijn 2001/113/EG wordt als volgt gewijzigd:

1) Artikel 2 wordt als volgt gewijzigd:

a) de inleidende zin wordt vervangen door:

"Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad* is van toepassing op de in bijlage I bij deze richtlijn omschreven producten, met inachtneming van de volgende voorwaarden:

_____

* Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).";

b) punt 4 wordt geschrapt;

c) punt 6 wordt vervangen door:

"6. wanneer het residuele gehalte aan zwaveldioxide meer dan 10 mg/kg bedraagt, wordt de aanwezigheid daarvan, in afwijking van artikel 20 van Verordening (EU) nr. 1169/2011, op de lijst van ingrediënten vermeld.".

2) Artikel 4 wordt vervangen door:

"*Artikel 4*

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad** mag voor de bereiding van de in bijlage I bij deze richtlijn omschreven producten uitsluitend worden gebruikgemaakt van de in bijlage II bij deze richtlijn genoemde ingrediënten en van grondstoffen die in overeenstemming zijn met bijlage III bij deze richtlijn.

_____

** Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16).".

3) Bijlage I wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze richtlijn.

4) Bijlage II, derde streepje, wordt vervangen door:

"— sap van citrusvruchten, al dan niet geconcentreerd: aan uit andere vruchten verkregen producten: uitsluitend aan jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei,".

5) In bijlage III, deel B, punt 1, wordt het vierde streepje vervangen door:

"— met uitzondering van de bij de bereiding van "extra" producten gebruikte grondstoffen: het gebruik van zwaveldioxide (E 220) of zouten daarvan (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 en E 227) als hulpmiddel bij de bereiding, mits het in Verordening (EG) nr. 1333/2008 vastgestelde maximumgehalte aan zwaveldioxide in de in bijlage I, deel I, omschreven producten niet wordt overschreden.".

*Artikel 4*

**Wijzigingen van Richtlijn 2001/114/EG**

Richtlijn 2001/114/EG wordt als volgt gewijzigd:

1) In artikel 3 wordt de inleidende zin vervangen door:

"Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad* is van toepassing op de in bijlage I bij deze richtlijn omschreven producten, met inachtneming van de volgende voorwaarden:

* Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).”.

2) Aan bijlage I, punt 3, wordt het volgende punt toegevoegd:

“d) Vermindering van het lactosegehalte, door omzetting van lactose in glucose en galactose. Wijzigingen in de samenstelling van de melk als gevolg van deze behandeling zijn alleen toegestaan indien zij duidelijk zichtbaar, goed leesbaar en onuitwisbaar op de verpakking van het product worden vermeld. Deze vermelding doet echter niets af aan de verplichting tot voedingswaarde-etikettering zoals vastgesteld in Verordening (EU) nr. 1169/2011. De lidstaten kunnen de in dit punt d) bedoelde wijzigingen in de samenstelling van de melk beperken of verbieden.”.

3) In bijlage II wordt punt a) vervangen door:

“a) In het Engels wordt de term “evaporated milk” gebruikt ter aanduiding van het in bijlage I, punt 1, b), omschreven product.”.

*Artikel 5*

**Omzetting**

1. De lidstaten zorgen ervoor dat de wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen die nodig zijn om aan deze richtlijn te voldoen, uiterlijk [OP please insert the date = 18 months after the date of entry into force of this Directive] worden vastgesteld en bekendgemaakt. Zij delen de Commissie de tekst van die bepalingen onmiddellijk mee.

   Zij passen die bepalingen toe vanaf [OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive].

   Wanneer de lidstaten die bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen zelf of bij de officiële bekendmaking ervan naar deze richtlijn verwezen. De regels voor die verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

2. De lidstaten delen de Commissie de tekst van de belangrijkste bepalingen van intern recht mee die zij op het onder deze richtlijn vallende gebied vaststellen.

*Artikel 6*

**Overgangsmaatregelen**

Producten die vóór [OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive] in de handel zijn gebracht of geëtiketteerd overeenkomstig de Richtlijnen 2001/110/EG, 2001/112/EG, 2001/113/EG en 2001/114/EG, mogen verder in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn uitgeput.

*Artikel 7*

**Inwerkingtreding**

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

*Artikel 8*

**Adressaten**

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Brussel,

| | |
|---|---|
| *Voor het Europees Parlement* | *Voor de Raad* |
| *De voorzitter* | *De voorzitter* |