EUROPESE
COMMISSIE

Brussel, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

BIJLAGEN

bij

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}

BIJLAGE I

De bijlagen I en III bij Richtlijn 2001/112/EG worden als volgt gewijzigd:

1) Bijlage I wordt als volgt gewijzigd:

a) in deel I wordt het volgende punt 6 toegevoegd:

"6. a) **Vruchtensap met verlaagd suikergehalte**

Het product dat wordt verkregen uit het in punt 1, a), omschreven product waaruit ten minste 30 % van de van nature aanwezige suikers is verwijderd door middel van een procedé dat is toegestaan onder de voorwaarden van bijlage I, deel II, punt 3, waarbij alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van de vruchten waarvan het afkomstig is, behouden blijven.

Bij de productie van vruchtensap met verlaagd suikergehalte is het toegestaan vruchtensap met verlaagd suikergehalte te mengen met vruchtensap en/of vruchtenmoes.

b) **Vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat**

Het product dat wordt verkregen uit de in punt 1, b), of punt 2 omschreven producten waaruit ten minste 30 % van de van nature aanwezige suikers is verwijderd door middel van een procedé dat is toegestaan onder de voorwaarden van bijlage I, deel II, punt 3, waarbij alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van de vruchten waarvan het afkomstig is, behouden blijven, en die zijn gereconstitueerd met drinkwater dat voldoet aan de criteria van Richtlijn 98/83/EG.

Bij de productie van vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat is het toegestaan vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat te mengen met vruchtensap, vruchtensap uit concentraat, vruchtenmoes en/of vruchtenmoes uit concentraat.";

b) deel II wordt als volgt gewijzigd:

i) punt 2 wordt als volgt gewijzigd:

- het derde streepje wordt vervangen door:

"— voor vruchtensap, vruchtensap uit concentraat, geconcentreerd vruchtensap, vruchtensap met verlaagd suikergehalte en vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat: gereconstitueerde aroma's, pulp en cellen;";

- het vijfde streepje wordt vervangen door:

"— voor vruchtennectars: gereconstitueerde aroma's, pulp en cellen; suikers en/of honing tot 20 % van het totale gewicht van de in bijlage IV, deel I, bedoelde eindproducten, 15 % van het totale gewicht van de in bijlage IV, deel II, bedoelde eindproducten en 10 % van het totale gewicht van de in bijlage IV, deel III, bedoelde eindproducten; en/of zoetstoffen;

De claim dat aan vruchtennectar geen suikers zijn toegevoegd, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zou hebben, is alleen toegestaan als aan het product geen mono- of

disachariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen zijn toegevoegd, met inbegrip van zoetstoffen als omschreven in Verordening (EG) nr. 1333/2008. Indien een vruchtennectar van nature suikers bevat, moet ook de volgende vermelding op het etiket staan: “bevat van nature aanwezige suikers”;”;

- het zevende streepje wordt vervangen door:

“— voor de in deel I, punten 1 tot en met 6, omschreven producten, om de zure smaak te regelen: citroen- en/of limoensap en/of geconcentreerd citroen- en/of limoensap tot een in watervrij citroenzuur uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 3 g per liter sap;”;

- het volgende streepje wordt toegevoegd:

“— voor vruchtensap met verlaagd suikergehalte: water, tot de mate die strikt noodzakelijk is om het water dat verloren is gegaan als gevolg van het procedé voor de verlaging van het suikergehalte, weer aan te vullen.”;

ii) punt 3 wordt als volgt gewijzigd:

- het dertiende streepje wordt vervangen door:

“— plantaardige eiwitten uit tarwe, erwten, aardappelen of zonnebloempitten voor het klaren.”;

- het volgende streepje wordt toegevoegd:

— procedés om van nature aanwezige suikers te verwijderen, voor zover alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van vruchten van dezelfde soort worden behouden: membraanfiltratie, gistfermentatie.”.

2) Bijlage III wordt vervangen door:

“*BIJLAGE III*

BIJZONDERE BENAMINGEN VOOR BEPAALDE PRODUCTEN DIE IN BIJLAGE I VOORKOMEN

I. Bijzondere benamingen die alleen in de taal van de benaming mogen worden gebruikt

a) “vruchtendrank”, voor vruchtennectars;

b) “Süßmost”;

De benaming “Süßmost” mag alleen in samenhang met de productbenamingen “Fruchtsaft” of “Fruchtnektar” worden gebruikt:

i) voor vruchtennectar die uitsluitend is verkregen uit vruchtensappen, geconcentreerde vruchtensappen of een mengsel van deze beide producten die wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt zijn;

ii) voor vruchtensap dat verkregen is uit appelen of peren, in voorkomend geval met toevoeging van appelen, maar waaraan geen suiker is toegevoegd;

c) “succo e polpa” of “sumo e polpa”, voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes;

d) “æblemost”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;

e) i) “sur … saft”, aangevuld met de aanduiding, in het Deens, van de gebruikte vruchtensoort, voor sap waaraan geen suiker is toegevoegd, verkregen uit zwarte bessen, kersen, rode of witte bessen, frambozen, aardbeien of vlierbessen;

ii) “sød … saft” of “sødet … saft”, aangevuld met de aanduiding, in het Deens, van de gebruikte vruchtensoort, voor uit die vruchten verkregen sap waaraan meer dan 200 g suiker per liter is toegevoegd;

f) “äppelmust/äpplemust”, voor appelsap waaraan geen suiker is toegevoegd;

g) “mosto”, als synoniem van druivensap;

h) “smiltsērkšķu sula ar cukuru” of “astelpaju mahl suhkruga” of “słodzony sok z rokitnika”, voor sappen verkregen uit duindoornbessen waaraan ten hoogste 140 g suiker per liter is toegevoegd.

II. Bijzondere benamingen die mogen worden gebruikt in de officiële taal of talen van de lidstaat waar het product in de handel wordt gebracht

a) “kokoswater”, voor het product dat rechtstreeks uit de kokosnoot wordt geëxtraheerd zonder het kokosvlees te persen, als synoniem van kokossap.”.

BIJLAGE II

Bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG wordt als volgt gewijzigd:

1) deel I wordt als volgt gewijzigd:

a) het eerste en tweede streepje worden vervangen door:

"— Jam of confituur is het voldoende gegeleerde mengsel van suikers, pulp en/of moes van een of meer vruchtensoorten en water. Jam of confituur van citrusvruchten mag echter worden verkregen uit de hele vrucht, gesneden in repen en/of schijven.

Om rekening te houden met maatschappelijke gebruiken kunnen de lidstaten echter toestaan dat de term marmelade wordt gebruikt voor de productbenaming jam (confituur).

De voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid pulp en/of moes bedraagt niet minder dan:

— 450 g in het algemeen,

— 350 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen,

— 250 g voor gember,

— 230 g voor cashewappelen,

— 80 g voor passievruchten.

— Extra jam of extra confituur is het voldoende gegeleerde mengsel van suikers en niet-geconcentreerde pulp van een of meer vruchtensoorten en water. Extra jam (extra confituur) van rozenbottels en extra jam zonder pitten (extra confituur zonder pitten) van frambozen, braambessen, zwarte bessen, bosbessen en rode bessen mogen evenwel geheel of gedeeltelijk uit niet-geconcentreerd moes van deze vruchten zijn verkregen. Extra jam of confituur van citrusvruchten mag worden verkregen uit de hele vrucht, gesneden in repen en/of schijven.

Om rekening te houden met maatschappelijke gebruiken kunnen de lidstaten echter toestaan dat de term extra marmelade wordt gebruikt voor de productbenaming extra jam (extra confituur).

Voor de bereiding van extra jam (extra confituur) mogen de volgende vruchten niet vermengd met andere worden gebruikt: appelen, peren, pruimen met vastzittende pit, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten.

De voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid pulp bedraagt niet minder dan:

— 550 g in het algemeen,

— 450 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen,

— 350 g voor gember,

— 290 g voor cashewappelen,

— 100 g voor passievruchten.";

b) het vijfde en zesde streepje worden vervangen door:

"— Citrusmarmelade is het voldoende gegeleerde mengsel van water, suikers en een of meer van de volgende uit citrusvruchten verkregen producten: pulp, moes, sap, waterig extract en schillen.

De voor de bereiding van 1 000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid citrusvruchten bedraagt niet minder dan 200 g, waarvan ten minste 75 g afkomstig moet zijn van het endocarpium.

— De benaming "geleimarmelade" wordt gebruikt ter aanduiding van het als citrusmarmelade gedefinieerde product dat geen onoplosbare stoffen bevat behalve eventueel geringe hoeveelheden fijngesneden schil.";

2) deel II wordt vervangen door:

"II. Het refractometrisch bepaalde gehalte aan oplosbare droge stof van de in deel I omschreven producten moet ten minste 60 % bedragen, behalve voor producten die voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad*** wat verlaagde suikers betreft, en voor producten waarin de suikers geheel of gedeeltelijk door zoetstoffen zijn vervangen.

Onverminderd artikel 17, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1169/2011 kunnen de lidstaten toestaan dat de gereserveerde benamingen worden gebruikt voor in deel I omschreven producten waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof minder dan 60 % bedraagt, teneinde rekening te houden met bepaalde bijzondere gevallen.

*** 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).".