



Svet
Evropske unije

Bruselj, 25. april 2023
(OR. en)

**Medinstitucionalna zadeva:
2023/0105(COD)**

**8624/23
ADD 1**

**FOOD 30
DENLEG 22
CODEC 670
AGRILEG 74
SAN 203**

SPREMNI DOPIS

Pošiljatelj:	za generalno sekretarko Evropske komisije: direktorica Martine DEPREZ
Datum prejema:	21. april 2023
Prejemnik:	Thérèse BLANCHET, generalna sekretarka Sveta Evropske unije
Št. dok. Kom.:	COM(2023) 201 final - Annexes
Zadeva:	PRILOGI k DIREKTIVI EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA o spremembi direktiv Sveta 2001/110/ES o medu, 2001/112/ES o sadnih sokovih in nekaterih podobnih proizvodih, namenjenih za prehrano ljudi, 2001/113/ES o sadnih džemih, želejih, marmeladah in sladkani kostanjevi kaši, namenjeni za prehrano ljudi, ter 2001/114/ES o nekaterih vrstah delno ali v celoti dehidriranega konzerviranega mleka za prehrano ljudi

Delegacije prejmejo priloženi dokument COM(2023) 201 final - Annexes.

Priloga: COM(2023) 201 final - Annexes



EVROPSKA
KOMISIJA

Bruselj, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

PRILOGI

k

DIREKTIVI EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA

o spremembi direktiv Sveta 2001/110/ES o medu, 2001/112/ES o sadnih sokovih in nekaterih podobnih proizvodih, namenjenih za prehrano ljudi, 2001/113/ES o sadnih džemih, želejih, marmeladah in sladkani kostanjevi kaši, namenjeni za prehrano ljudi, ter 2001/114/ES o nekaterih vrstah delno ali v celoti dehidriranega konzerviranega mleka za prehrano ljudi

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

PRILOGA I

Priloge I in III k Direktivi 2001/112/ES se spremenita:

(1) Priloga I se spremeni:

(a) v delu I se doda točka 6:

„6. (a) **Sadni sok z manj sladkorja**

Proizvod, pridobljen iz proizvoda, opredeljenega v točki 1(a), pri katerem je bilo odstranjenih vsaj 30 % naravno prisotnih sladkorjev z uporabo postopka, dovoljenega v skladu s pogoji iz dela II, točka 3, Priloge I, ki ohranja vse druge bistvene fizikalne, kemijske, organoleptične in prehranske lastnosti povprečne vrste soka sadja, iz katerega je pridobljen.

Pri proizvodnji sadnega soka z manj sladkorja je dovoljeno mešanje sadnega soka z manj sladkorja s sadnim sokom in/ali sadno kašo.

(b) **Sadni sok z manj sladkorja iz koncentrata**

Proizvod, pridobljen iz proizvoda, opredeljenega v točki 1(b) ali točki 2, pri katerem je bilo odstranjenih vsaj 30 % naravno prisotnih sladkorjev z uporabo postopka, dovoljenega v skladu s pogoji iz dela II, točka 3, Priloge I, ki ohranja vse druge bistvene fizikalne, kemijske, organoleptične in prehranske lastnosti povprečne vrste soka sadja, iz katerega je pridobljen, in rekonstituiran s pitno vodo, ki izpolnjuje merila iz Direktive 98/83/ES.

Pri proizvodnji sadnega soka z manj sladkorja iz koncentrata je dovoljeno mešanje sadnega soka z manj sladkorja iz koncentrata s sadnim sokom, sadnim sokom iz koncentrata, sadno kašo in/ali sadno kašo iz koncentrata.“;

(b) del II se spremeni:

(i) točka 2 se spremeni:

– tretja alineja se nadomesti z naslednjim:

„— za sadni sok, sadne sokove iz koncentrata, zgoščene sadne sokove, sadni sok z manj sladkorja in sadne sokove iz koncentrata z manj sladkorja: povrnjena aroma, pulpa in sadne celice,“;

– peta alineja se nadomesti z naslednjim:

„— za sadne nektarje: povrnjena aroma, pulpa in sadne celice; sladkorji in/ali med do 20 % skupne teže končnih proizvodov iz dela I Priloge IV, 15 % skupne teže končnih proizvodov iz dela II Priloge IV in 10 % skupne teže končnih proizvodov iz dela III Priloge IV; in/ali sladila.

Trditev, da sadnemu nektarju niso bili dodani sladkorji, in katera koli trditev z verjetno enakim pomenom za potrošnika je dopustna samo, kadar proizvod ne vsebuje nobenih dodanih mono- ali disaharidov ali katerih koli drugih živil, uporabljenih zaradi njihovih sladilnih lastnosti, vključno s sladili, kot so opredeljena v Uredbi (ES) št. 1333/2008. Če so v sadnem nektarju sladkorji naravno prisotni, bi morala biti na označbi navedena tudi naslednja navedba: ‚vsebuje naravno prisotne sladkorje‘,“;

– sedma alineja se nadomesti z naslednjim:

„— za proizvode, opredeljene v delu I, točke od 1 do 6, z namenom uravnavanja kislosti: limonin in/ali limetin sok in/ali zgoščen limonin

in/ali limetin sok do 3 g na liter soka, izražen kot brezvodna citronska kislina,“;

– doda se naslednja alineja:

„— za sadni sok z manj sladkorja: voda v obsegu, ki je nujno potreben za povrnitev vode, izgubljene zaradi postopka zmanjšanja vsebnosti sladkorja.“;

(ii) točka 3 se spremeni:

– trinajsta alineja se nadomesti z naslednjim:

„— rastlinske beljakovine iz pšenice, graha, krompirja ali sončničnih semen za bistrenje,“;

– doda se naslednja alineja:

„postopki za odstranitev naravno prisotnih sladkorjev v obsegu, v katerem ohranjajo vse druge bistvene fizikalne, kemijske, organoleptične in prehranske lastnosti povprečne vrste soka sadja, iz katerega so pridobljeni: membranska filtracija, fermentacija kvasa.“;

(2) Priloga III se nadomesti z naslednjim:

„PRILOGA III

POSEBNA POIMENOVANJA ZA NEKATERE PROIZVODE, NAVEDENE V PRILOGI I

I. Posebna poimenovanja, ki se smejo uporabiti le v jeziku poimenovanja

(a) ‚vruchtendrank‘ za sadne nektarje;

(b) ‚Süßmost‘;

poimenovanje ‚Süßmost‘ se lahko uporabi samo v zvezi z imeni proizvodov ‚Fruchtsaft‘ ali ‚Fruchtnektar‘:

(i) za sadni nektar, pridobljen izključno iz sadnih sokov, zgoščenih sadnih sokov ali mešanic teh proizvodov, neprijetnih za uživanje v naravnem stanju zaradi njihove visoke naravne kislosti;

(ii) za sadni sok, pridobljen iz jabolk ali hrušk, po potrebi z dodatkom jabolk, vendar brez dodanega sladkorja;

(c) ‚succo e polpa‘ ali ‚sumo e polpa‘ za sadne nektarje, pridobljene izključno iz sadne kaše in/ali zgoščene sadne kaše;

(d) ‚æblemöst‘ za jabolčni sok brez dodanega sladkorja;

(e) (i) ‚sur ... saft‘ skupaj z imenom (v danščini) uporabljenega sadja, za sokove brez dodanega sladkorja, pridobljene iz črnega ribeza, češenj, rdečega ribeza, belega ribeza, malin, jagod ali bezgovih jagod,

(ii) ‚sød ... saft‘ ali ‚sødet ... saft‘ skupaj z imenom (v danščini) uporabljenega sadja, za sokove, pridobljene iz tega sadja, z dodatkom sladkorja več kot 200 g na liter;

(f) ‚äppelmust/äpplemust‘ za jabolčni sok brez dodanega sladkorja;

(g) ‚mosto‘, sopomenka za grozdni sok;

(h) ‚smiltsērķšķu sula ar cukuru‘ ali ‚astelpaju mahl suhkruga‘ ali ‚słodzony sok z rokitnika‘ za sokove, pridobljene iz jagod rakitovca, z največ 140 g dodanega sladkorja na liter.

II. Posebna poimenovanja, ki se smejo uporabiti v uradnih jezikih države članice, v kateri je proizvod dan na trg

(a) ‚kokosova voda‘ za proizvod, ki je neposredno ekstrahiran iz kokosovega oreha brez iztiskanja kokosovega mesa, kot sopomenka za kokosov sok.“.

PRILOGA II

Priloga I k Direktivi 2001/113/ES se spremeni:

(1) del I se spremeni:

(a) prva in druga alineja se nadomestita z naslednjim:

„— ‚Džem‘ je mešanica sladkorjev, sadne pulpe in/ali sadne kaše ene ali več vrst sadja in vode, ki je ustrezne želirane konsistence. Vendar je lahko džem iz citrusov pridobljen iz celih sadežev, narezanih na rezine in/ali koščke.

Države članice pa lahko zaradi upoštevanja družbenih praks dovolijo uporabo izraza ‚marmelada‘ za proizvod, poimenovan ‚džem‘.

Količina sadne pulpe in/ali sadne kaše za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda ne sme biti manjša od:

- 450 g praviloma,
- 350 g za rdeči ribez, jerebika, jagode rakitovca, črni ribez, šipek in kutine,
- 250 g za ingver,
- 230 g za akažujeva jabolka,
- 80 g za pasijonke.

— ‚Ekstra džem‘ je mešanica sladkorjev, nezgoščene sadne pulpe ene ali več vrst sadja in vode, ki je ustrezne želirane konsistence. Vendar je lahko šipkov ekstra džem in ekstra džem brez semen iz malin, robidnic, črnega ribeza, borovnic in rdečega ribeza pridobljen v celoti ali delno iz nezgoščene kaše teh sadežev. Ekstra džem iz citrusov je lahko pridobljen iz celih sadežev, narezanih na rezine in/ali koščke.

Države članice pa lahko zaradi upoštevanja družbenih praks dovolijo uporabo izraza ‚ekstra marmelada‘ za proizvod, poimenovan ‚ekstra džem‘.

Pri proizvodnji ekstra džema v mešanici ni dovoljeno uporabiti naslednjega sadja: jabolka, hrušk, sliv, melon, lubenic, grozdja, buč, kumar in paradižnika.

Količina sadne pulpe za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda ne sme biti manjša od:

- 550 g praviloma,
- 450 g za rdeči ribez, jerebika, jagode rakitovca, črni ribez, šipek in kutine,
- 350 g za ingver,
- 290 g za akažujeva jabolka,
- 100 g za pasijonke.“;

(b) peta in šesta alineja se nadomestita z naslednjim:

„— ‚Marmelada iz citrusov‘ je mešanica vode, sladkorjev in ene ali več vrst naslednjih proizvodov, pridobljenih iz sadja citrusov: pulpe, kaše, soka, vodnega ekstrakta in lupine, ki je ustrezne želirane konsistence.

Količina sadja citrusov za proizvodnjo 1 000 g končnega proizvoda ne sme biti manjša od 200 g, od katerih mora biti najmanj 75 g pridobljenih iz notranjega dela plodu.

— Ime ‚žele marmelada‘ se sme uporabiti, če proizvod, opredeljen kot marmelada iz citrusov, ne vsebuje nobenih netopnih snovi, razen morda majhne količine fino narezane lupine.“;

(2) del II se nadomesti z naslednjim:

„II. Proizvodi, opredeljeni v delu I, morajo vsebovati najmanj 60 % topnih snovi, določeno z refraktometrom, razen pri proizvodih, ki izpolnjujejo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta*** v zvezi z zmanjšano vsebnostjo sladkorja, in pri proizvodih, pri katerih je bil sladkor delno ali v celoti nadomeščen s sladili.

Brez poseganja v člen 17(1) Uredbe (EU) št. 1169/2011 lahko države članice, zato da upoštevajo določene posebne primere, dovolijo uporabo rezerviranih imen za proizvode, opredeljene v delu I, pri katerih je vsebnost topnih snovi manjša od 60 %.

*** Uredba (ES) št. 1924/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o prehranskih in zdravstvenih trditvah na živilih (UL L 404, 30.12.2006, str. 9).“.