



EUROPESE UNIE

HET EUROPEES PARLEMENT

DE RAAD

**Brussel, 14 mei 2024
(OR. en)**

**2023/0105(COD)
LEX 2352**

**PE-CONS 25/1/24
REV 1**

**AGRI 109
AGRIORG 18
AGRILEG 76
FOOD 22
CODEC 414**

**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
BEPAAALDE 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 BEPAAALDE VOOR MENSELIJKE VOEDING BESTEMDE,
GEHEEL OF GEDEELTELIJK GEDEHYDRATEERDE VERDUURZAAMDE MELK**

RICHTLIJN (EU) 2024/...
VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

van 14 mei 2024

**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 Comité¹,

Na raadpleging van het Comité van de Regio's,

Handelend volgens de gewone wetgevingsprocedure²,

¹ PB C, C/2023/881 van 8.12.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/881/oj>.

² Standpunt van het Europees Parlement van 10 april 2024 (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad) en besluit van de Raad van 24 april 2024.

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. Met die maatregelen wil de Commissie onder meer 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 Raad³ zijn met betrekking tot honing definities, benamingen, gemeenschappelijke regels inzake de samenstelling, en de kwaliteits- en etiketteringsvoorschriften vastgelegd.

³ Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing (PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47).

- (3) Gezien het nauwe verband tussen de kwaliteit van honing en de oorsprong ervan en de noodzaak te vermijden dat de consument wordt misleid omtrent de kwaliteit van het product, bevat Richtlijn 2001/110/EG regels voor de etikettering van de oorsprong om aan te geven waar de honing is geoogst. 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 daarvan hebben vastgesteld, zouden de consument misleid kunnen hebben en zouden de werking van de interne markt belemmerd kunnen hebben.
- (4) Gezien de grote belangstelling bij de consument voor de geografische oorsprong van honing, de doelstelling van de “van boer tot bord”-strategie om de consument beter 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. In deze richtlijn moet als standaardregel worden vereist dat het land of de landen van oorsprong in dalende volgorde op het etiket worden vermeld, samen met het percentage van elk land van oorsprong in het geval van mengsels, met een toegestane afwijking van 5 % voor elk afzonderlijk aandeel in het mengsel, berekend op basis van de traceerbaarheidsdocumentatie van de marktdeelnemer.

- (5) Ten behoeve van een zekere mate van flexibiliteit moeten de lidstaten echter kunnen bepalen dat het voor honingmengsels met meer dan vier verschillende landen van oorsprong is toegestaan slechts de vier grootste aandelen in termen van een percentage aan te geven, zolang zij samen meer dan 50 % van het totaal uitmaken. Eventuele andere landen van oorsprong moeten vermeld worden in dalende volgorde, zoals het geval is wanneer de standaardregel wordt toegepast. Dergelijke flexibiliteit belemmert het vrije verkeer van overeenkomstig de standaardregel geëtiketteerde honing niet, aangezien de standaardregel voorziet in vollediger, aan de consument te verschaffen informatie. Uit het verband tussen de standaardregel en die flexibiliteit volgt dat in gevallen waarin er meer dan vier landen van oorsprong zijn, indien de aandelen van het vijfde of van verdere landen van oorsprong even groot zijn als die van het vierde land, het niet mogelijk is alleen de vier grootste aandelen aan te geven. In dat geval moet de standaardregel van toepassing zijn.
- (6) Gezien de beperkte grootte van verpakkingen die slechts één portie honing van 30 g of minder bevatten en de daaruit voortvloeiende technische problemen, is het passend te bepalen dat in het geval van honingmengsels in plaats van de volledige naam van de landen van oorsprong een gestandaardiseerde en internationaal bekende code kan worden gebruikt, namelijk de internationale norm ISO 3166, waarin internationaal erkende lettercodes om naar landen te verwijzen, zijn gedefinieerd. Met name het gebruik van de tweelettercode (alfa-2-code), die door de Internationale Organisatie voor Standaardisatie als algemene code wordt aanbevolen, is geschikt om de technische problemen als gevolg van de beperkte omvang van de verpakkingen aan te pakken.

- (7) Uit het gecoördineerde controleplan van de Commissie voor de authenticiteit van honing (2015-2017) en de gecoördineerde actie van de Commissie “From the Hives” (2021-2022) blijkt dat een hoog percentage honing dat in de Unie in de handel wordt gebracht, vermoedelijk vervalst blijkt te zijn. Er moet worden gezorgd voor geharmoniseerde analysemethoden om de vervalsing van in de Unie geproduceerde en in de handel gebrachte honing op te sporen. Daarom moeten aan de Commissie uitvoeringsbevoegdheden worden toegekend om dergelijke uniforme methoden te ontwikkelen, naast de in artikel 4, lid 1, van Richtlijn 2001/110/EG bedoelde bestaande uitvoeringsbevoegdheden. Die bevoegdheden moeten worden uitgeoefend in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 182/2011 van het Europees Parlement en de Raad⁴. Voor de uitoefening van die bevoegdheden moet een specifieke termijn worden vastgesteld.
- (8) Bepaalde warmtebehandelingen kunnen leiden tot de afbraak van honingbestanddelen, met name enzymen. Pollen, die een belangrijk bestanddeel van honing zijn en tevens een link vormen met de botanische oorsprong daarvan, kunnen aanwijzingen geven over de geografische oorsprong van de honing. Teneinde eerlijke handelspraktijken te waarborgen en de belangen van de consument te beschermen, moet aan de Commissie de bevoegdheid worden overgedragen om overeenkomstig artikel 290 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie (VWEU) handelingen vast te stellen met betrekking tot de criteria om de florale, plantaardige of geografische oorsprong van honing te bepalen, en om ervoor te zorgen dat de honing die in de handel wordt gebracht, voldoet aan Richtlijn 2001/110/EG, met name om de deactivering van enzymen te voorkomen en om ervoor te zorgen dat pollen niet grotendeels worden verwijderd.

⁴ Verordening (EU) nr. 182/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 16 februari 2011 tot vaststelling van de algemene voorschriften en beginselen die van toepassing zijn op de wijze waarop de lidstaten de uitoefening van de uitvoeringsbevoegdheden door de Commissie controleren (PB L 55 van 28.2.2011, blz. 13).

- (9) Om de belangen van de consument te beschermen, om fraude in verband met vervalste producten die niet voldoen aan de benaming “honing” zo veel mogelijk te beperken, om de validering van de verstrekte informatie over de oorsprong en de kwaliteit van de honing mogelijk te maken, en om maximale transparantie te bieden, moet aan de Commissie de bevoegdheid worden overgedragen om overeenkomstig artikel 290 VWEU traceerbaarheidsvoorschriften in te voeren die de beschikbaarheid van en de toegang tot essentiële informatie over de oorsprong van de honing, met inbegrip van het land van oorsprong in de toeleveringsketen van de Unie, van de oogstende producent of de importeur tot de consument, waarborgen. Geharmoniseerde traceerbaarheidsvoorschriften zijn nodig voor honing die in de Unie wordt geproduceerd of ingevoerd, om de bevoegde autoriteiten van de lidstaten in staat te stellen de hele toeleveringsketen ten minste terug te volgen tot de eerste stap binnen de grenzen van de Unie. Die voorschriften mogen de administratieve lasten van de producenten niet verzwaren, maar moeten het voor de consument en de toezichthoudende autoriteiten gemakkelijker maken om een honing tijdens het hele proces, van het vergaren tot het bottelen van de honing, in de Unie te traceren. Door middel van de nieuwe voorschriften voor de traceerbaarheid van honing moet daarom gezorgd worden voor nauwkeurige informatie over de oorsprong van een honing en de authenticiteit ervan in de toeleveringsketen. De Commissie moet een haalbaarheidsstudie uitvoeren met het oog op een traceerbaarheidssysteem en om de meest geschikte eisen te formuleren, onder meer met betrekking tot een analyse van de beschikbare digitale oplossingen of methoden, met inbegrip van, waar passend, een unieke identificatiecode of een vergelijkbare techniek.

- (10) Bij de vaststelling van die gedelegeerde handelingen is het van bijzonder belang dat de Commissie bij haar voorbereidende werkzaamheden tot passende raadplegingen overgaat, onder meer op deskundigenniveau, en dat die raadplegingen gebeuren in overeenstemming met de beginselen van het Interinstitutioneel Akkoord van 13 april 2016 over beter wetgeven⁵. Met name om te zorgen voor gelijke deelname aan de voorbereiding van gedelegeerde handelingen ontvangen het Europees Parlement en de Raad alle documenten op hetzelfde tijdstip als de deskundigen van de lidstaten, en hebben hun deskundigen systematisch toegang tot de vergaderingen van de deskundigengroepen van de Commissie die zich bezighouden met de voorbereiding van de gedelegeerde handelingen.
- (11) Om de Commissie met de beste beschikbare technische deskundigheid te ondersteunen, moet een platform worden opgericht. Dat platform moet onder meer aanbevelingen bevatten voor een traceerbaarheidssysteem van de Unie dat de beschikbaarheid van en toegang tot essentiële informatie over de oorsprong van de honing waarborgt, met daarin, waar passend, het land van oorsprong, het jaar van productie en een unieke productidentificatiecode, in de toeleveringsketen van de Unie, van de oogstende producent of de importeur tot de consument. Het moet ook de toekomstige oprichting van een Uniereferentielaboratorium voor honing ondersteunen om de controles te verbeteren en vervalsing van honing op te sporen door middel van geharmoniseerde methoden en om honing systematisch te testen aan de hand van de meest recente testmethoden om de authenticiteit en kwaliteit van honing aan te tonen.
- (12) In Richtlijn 2001/112/EG van de Raad⁶ zijn de essentiële eisen vastgelegd 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 PB L 123 van 12.5.2016, blz. 1.

⁶ 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).

- (13) In 2012 is Richtlijn 2001/112/EG gewijzigd bij Richtlijn 2012/12/EU van het Europees Parlement en de Raad⁷ om rekening te houden met 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 die gewijzigde samenstellingsvoorschriften voor vruchtensappen kon 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 een onmiddellijk en duidelijk onderscheid te maken tussen vruchtensappen en bepaalde andere soortgelijke producten op het punt van toevoeging van suikers. Die periode bleek te kort om de consumenten duidelijk te maken dat als gevolg van de nieuwe regels inzake toegestane ingrediënten geen suikers meer mochten worden toegevoegd aan vruchtensappen. Vruchtennectars die geen toegevoegde suikers of zoetstoffen bevatten, kunnen overeenkomstig deel II, punt 2, vijfde streepje, van bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG 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”. Daardoor is het voor sommige consumenten en gezondheidswerkers nog steeds niet duidelijk dat vruchtensappen, in tegenstelling tot vruchtennectars, geen toegevoegde suikers mogen bevatten. Dat zou de consument misleiden kunnen hebben, aangezien uit onderzoek is gebleken dat wanneer een keuze gemaakt moet worden tussen verschillende producten met een identieke of zeer vergelijkbare voedingssamenstelling, het product dat voorzien is van een voedingsclaim de voorkeur zou krijgen.

⁷ 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).

- (14) Aangezien consumenten zich met name steeds meer bewust zijn van de gezondheidsrisico's in verband met de consumptie van suikers, is het passend om de regels inzake het gebruik van vermeldingen inzake suikers voor vruchtensappen te herzien zodat consumenten een weloverwogen keuze kunnen maken. Daarom is het passend een speciale regel vast te stellen voor het vrijwillige gebruik van een vermelding dat vruchtensappen alleen van nature aanwezige suikers bevatten. Een dergelijke vermelding beoogt te verwijzen naar kenmerken die voortvloeien uit de definitie van vruchtensappen zoals opgenomen in Richtlijn 2001/112/EG, en uit de daarin geïdentificeerde toegestane ingrediënten voor vruchtensappen. De invoering van een dergelijke vermelding geeft de consumenten waarheidsgetrouwe en nauwkeurige informatie overeenkomstig de doelstellingen om hen te informeren over de voedingskenmerken van producten, om het gemakkelijker te maken een onderscheid te maken tussen vruchtensappen enerzijds en vruchtennectars anderzijds, en om hen in staat te stellen weloverwogen keuzes te maken.
- (15) 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 uit 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 toepasselijke 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 opgesomde toegestane behandelingen toegepast, en het totale suikergehalte daarvan is lager dan dat van uit de vrucht geëxtraheerd sap. Bijgevolg kunnen zij niet de productbenaming “vruchtensap”, “geconcentreerd vruchtensap” of “vruchtensap uit concentraat” dragen.

- (16) Dergelijke producten zijn in toenemende mate verkrijgbaar op de markt van de Unie. Om het in de handel brengen ervan op de interne markt te vergemakkelijken en een gewijzigde productsamenstelling en innovatie mogelijk te maken, moet onverminderd toepasselijk Unierecht een nieuwe productcategorie worden gecreëerd voor vruchtensappen waarvan het gehalte aan van nature aanwezige suikers is verlaagd terwijl de andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van vruchten van dezelfde soort worden behouden. Die producten moeten de productbenaming “vruchtensap met verlaagd suikergehalte”, “vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat”, of “geconcentreerd vruchtensap met verlaagd suikergehalte” kunnen dragen. Ter wille van de samenhang met Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad⁸ moet het suikergehalte met ten minste 30 % worden verlaagd ten opzichte van respectievelijk een gemiddelde soort vruchtensap, vruchtensap uit concentraat en geconcentreerd vruchtensap waarvan het afkomstig is. Het is daarom passend die nieuwe productcategorieën op te nemen in deel I van bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG en regels vast te stellen over de toegestane ingrediënten van die producten en over de toegestane procedés en stoffen in deel II van die bijlage. Net zoals bij andere soorten vruchtensappen mag het gebruik van zoetstoffen of de toevoeging van ingrediënten met zoetkracht niet worden toegestaan voor die nieuwe productcategorieën.
- (17) Overeenkomstig bijlage I bij Richtlijn 2001/112/EG mogen vruchtennectars toegevoegde suikers, honing of beide bevatten. Om de productie en de afzet van vruchten 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 of honing dat mag worden toegevoegd aan vruchtennectars die van nature een laag zuurgehalte hebben en als zodanig kunnen worden geconsumeerd, worden verlaagd.

⁸ 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).

- (18) Na omzetting van deze richtlijn zal het aan de producenten van de nieuwe categorieën vruchtensappen, te weten vruchtensap met verlaagd suikergehalte, geconcentreerd vruchtensap met verlaagd suikergehalte en vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat, zijn om de toegestane procedés zodanig te toe te passen dat het eindproduct voldoet aan de in Richtlijn 2001/112/EG vastgelegde kenmerken. Teneinde de doelstellingen van Richtlijn 2001/112/EG, zoals in dat opzicht gewijzigd bij deze richtlijn, te verwezenlijken, moet aan de Commissie evenwel de bevoegdheid worden overgedragen om overeenkomstig artikel 290 VWEU handelingen vast te stellen ten aanzien van het vaststellen van regels inzake de fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van de betrokken producten met verlaagd suikergehalte en het gebruik van de toegestane procedés om de hoeveelheid suikers te verlagen. Het is van bijzonder belang dat de Commissie bij haar voorbereidende werkzaamheden tot passende raadplegingen overgaat, onder meer op deskundigenniveau, en dat die raadplegingen gebeuren in overeenstemming met de beginselen die zijn vastgelegd in het Interinstitutioneel Akkoord van 13 april 2016 over beter wetgeven. Met name om te zorgen voor gelijke deelname aan de voorbereiding van gedelegeerde handelingen ontvangen het Europees Parlement en de Raad alle documenten op hetzelfde tijdstip als de deskundigen van de lidstaten, en hebben hun deskundigen systematisch toegang tot de vergaderingen van de deskundigengroepen van de Commissie die zich bezighouden met de voorbereiding van de gedelegeerde handelingen.
- (19) Om eenvormige voorwaarden te waarborgen voor de uitvoering van deze richtlijn, moeten aan de Commissie uitvoeringsbevoegdheden worden toegekend ten aanzien van de analysemethoden om te waarborgen dat bepaalde soorten vruchtensappen die in de Unie in de handel worden gebracht, in overeenstemming zijn met de vermelde samenstelling. Die bevoegdheden moeten worden uitgeoefend in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 182/2011 van het Europees Parlement en de Raad.

- (20) In het licht van de Green Deal en de doelstelling van de “van boer tot bord”-strategie om de consument te helpen een weloverwogen keuze te maken, en gezien de grote belangstelling bij de consument voor etikettering die de oorsprong van levensmiddelen aangeeft, moet de Commissie uiterlijk 36 maanden na de inwerkingtreding van deze richtlijn bij het Europees Parlement en bij de Raad een verslag indienen met een beoordeling van de haalbaarheid van de verschillende mogelijkheden inzake etikettering die het land of de landen aangeeft waar de vrucht of vruchten, gebruikt voor de vervaardiging van vruchtensap en vruchtenpuree, is of zijn geoogst, indien passend vergezeld van een wetgevingsvoorstel.
- (21) 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 vastgelegd. 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 die vooruitgang, moeten eiwitten uit zonnebloempitten worden toegevoegd aan de lijst van toegestane behandelingen en stoffen.

- (22) Uit kokosnoten geëxtraheerd sap wordt in toenemende mate in de Unie in de handel gebracht en geconsumeerd. Overeenkomstig artikel 3, punt 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 (CXS 247-2005), is de naam “kokoswater” echter een synoniem van “kokossap”, dat rechtstreeks uit de kokosnoot wordt geëxtraheerd zonder het kokosvlees te persen. Het is 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 uit concentraat bovendien kan worden verkregen door geconcentreerd kokossap te reconstitueren met drinkwater, moet in bijlage V bij die richtlijn een minimumbrixwaarde voor dat product worden vastgelegd.
- (23) In Richtlijn 2001/113/EG van de Raad⁹ zijn de essentiële eisen vastgelegd voor de productie, de samenstelling en de etikettering van voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta.

⁹ 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).

- (24) Artikel 2, punt 4, van Richtlijn 2001/113/EG voorziet in de verplichte vermelding van het suikergehalte in de etikettering, tenzij de etikettering een voedingsclaim voor suiker bevat. Die eis ging verder dan de regels van Richtlijn 90/496/EEG van de Raad¹⁰, waarin was bepaald dat het verstrekken van informatie over de voedingswaarde op voorverpakte levensmiddelen vrijwillig was, tenzij een voedingsclaim werd gemaakt, 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 Raad¹¹. Op grond van 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 etikettering met betrekking tot suikers bevat en is het passend die bepaling te schrappen.
- (25) In het licht van de Green Deal en de doelstelling van de “van boer tot bord”-strategie om de consument te helpen een weloverwogen keuze te maken, en gezien de grote belangstelling bij de consument voor etikettering die de oorsprong van levensmiddelen aangeeft, moet de Commissie uiterlijk 36 maanden na de inwerkingtreding van deze richtlijn bij het Europees Parlement en bij de Raad een verslag indienen met een beoordeling van de haalbaarheid van de verschillende mogelijkheden inzake etikettering die het land of de landen aangeeft waar de vrucht of vruchten, gebruikt voor de vervaardiging van vruchtenjam of -confituur, vruchtengelei, citrusmarmelade en kastanjepasta is of zijn geoogst, indien passend vergezeld van een wetgevingsvoorstel.

¹⁰ 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).

¹¹ 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).

- (26) 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 die 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, of van kastanjepasta.
- (27) Indien voor de bereiding van jam (confituur) of gelei meer vruchten worden gebruikt, kan het minimumgehalte aan oplosbare droge stof in die producten worden bereikt met minder toegevoegde suiker. Om de productie van jam (confituur) en gelei met een hoger gehalte aan vruchten te stimuleren en aldus de vruchtenmarkt te ondersteunen, en rekening houdend met de noodzakelijke verlaging van de hoeveelheid vrije suikers, moet de in bijlage I bij Richtlijn 2001/113/EG vastgelegde minimumhoeveelheid vruchten voor de bereiding van jam (confituur) en 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.

- (28) 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 de consument gebruikt doorgaans de termen marmelade en jam (confituur) door elkaar om te verwijzen naar jam (confituur) van andere vruchten dan citrusvruchten. Om, waar dat het geval is, rekening te houden met het feit dat de consument die termen doorgaans door elkaar gebruikt, en rekening houdend met het feit dat de geharmoniseerde naam nog steeds jam (confituur) is, moeten de lidstaten in het geval van jam (confituur) van andere vruchten dan citrusvruchten het gebruik van de term marmelade voor de productbenaming jam (confituur) op hun grondgebied kunnen toestaan. Om verwarring bij de consument te voorkomen, moet, teneinde de twee productcategorieën van elkaar te onderscheiden, de term “citrusmarmelade”, waarbij de term “citrus” kan worden ingewisseld voor de naam van de gebruikte citrusvrucht of -vruchten, bijgevolg in de hele Unie worden gebruikt voor het product dat tot nu toe als “marmelade” werd gedefinieerd. Het is derhalve passend Richtlijn 2001/113/EG dienovereenkomstig te herzien wat de productnamen “marmelade” en “citrusmarmelade” betreft.
- (29) In een lidstaat die geen gebruik maakt van de mogelijkheid om jam (confituur) marmelade te noemen omdat de consumenten die termen daar niet door elkaar gebruiken, moet het echter mogelijk blijven om voor citrusmarmelade vervaardigd van drie of meer vruchten, op het grondgebied van die lidstaat het gebruik van de aanduiding “gemengde vruchtenmarmelade” of “[x]-vruchtenmarmelade” toe te staan, waarbij x het aantal gebruikte vruchten is.

- (30) Bijlage II bij Richtlijn 2001/113/EG bevat een lijst van aanvullende ingrediënten die kunnen worden gebruikt voor de bereiding van de producten die onder die richtlijn vallen. Sap van citrusvruchten kan worden gebruikt als een 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 vruchtensap in geconcentreerde vorm minder volumineus, minder zwaar om te vervoeren, stabiel 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 vruchtensap. Daarom is het passend in die bijlage te bepalen dat wanneer specifieke sappen mogen worden gebruikt in de verschillende categorieën jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei, zij in geconcentreerde vorm kunnen worden gebruikt.
- (31) Het gebruik van levensmiddelenadditieven wordt momenteel geregeld bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad¹², die specifieke bepalingen inzake jam (confituur) en extra jam (extra confituur) bevat. Het is derhalve passend het vierde streepje van punt 1 in deel B van bijlage III bij Richtlijn 2001/113/EG te schrappen en bijlage II bij die richtlijn dienovereenkomstig te wijzigen.
- (32) In Richtlijn 2001/114/EG van de Raad¹³ zijn definities en gemeenschappelijke regels vastgelegd met betrekking tot de samenstelling, de bereidingskarakteristieken en de etikettering van bepaalde soorten verduurzaamde melk.

¹² 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).

¹³ 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).

- (33) 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 om het lactosegehalte van melkproducten te verlagen worden toegestaan. Daarnaast moet de Engelse term “evaporated milk” in de bijzondere benamingen in bijlage II bij die richtlijn in overeenstemming worden gebracht met de internationale normen volgens de Codex-norm voor verdampte melk (CXS 281-1971).
- (34) 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 Raad¹⁴ is ingetrokken en vervangen door Verordening (EU) nr. 1169/2011. Richtlijn 89/107/EEG van de Raad¹⁵ en Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad¹⁶ zijn ingetrokken en vervangen door Verordening (EG) nr. 1333/2008. Richtlijn 98/83/EG van de Raad¹⁷ is ingetrokken en vervangen door Richtlijn (EU) 2020/2184 van het Europees Parlement en de Raad¹⁸. Die verwijzingen moeten derhalve worden vervangen door verwijzingen naar de desbetreffende bepalingen van de Verordeningen (EU) nr. 1169/2011 en (EG) nr. 1333/2008 en van Richtlijn (EU) 2020/2184.

¹⁴ 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).

¹⁵ 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).

¹⁶ 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).

¹⁷ Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32).

¹⁸ Richtlijn (EU) 2020/2184 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2020 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (PB L 435 van 23.12.2020, blz. 1).

- (35) De Richtlijnen 2001/110/EG, 2001/112/EG, 2001/113/EG en 2001/114/EG moeten daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (36) 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.
- (37) 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 deze richtlijn toestaan dat die producten nog gedurende een beperkte periode na afloop van de omzettingsperiode worden verhandeld.
- (38) Daar de doelstelling van deze richtlijn, namelijk het wijzigen van de Unievoorschriften inzake de samenstelling en de etikettering van honing, vruchtensappen, vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, en bepaalde geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk, niet voldoende door de lidstaten kan worden verwezenlijkt, maar vanwege de omvang en de gevolgen van deze richtlijn beter door de Unie kan worden verwezenlijkt, kan de Unie, overeenkomstig het in artikel 5 van het Verdrag betreffende de Europese Unie neergelegde subsidiariteitsbeginsel, maatregelen nemen. Overeenkomstig het in hetzelfde artikel neergelegde evenredigheidsbeginsel gaat deze richtlijn niet verder dan nodig is om die doelstelling te verwezenlijken,

HEBBEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1
Wijzigingen van Richtlijn 2001/110/EG

Richtlijn 2001/110/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 gedefinieerde 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, 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).”;

- b) punt 2 wordt vervangen door:
- “2. de in bijlage I, punten 2 en 3, genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de aldaar gedefinieerde producten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die producten. In plaats van die benamingen mag, behalve voor raathoning, brokhoning of raatbrokken in honing en bakkershoning, ook de verkoopbenaming “honing”/”honig” worden gebruikt.

Echter,

- a) in het geval van bakkershoning wordt de vermelding “uitsluitend bestemd om te koken” in de onmiddellijke nabijheid van de verkoopbenaming op het etiket aangebracht;
- b) behalve in het geval van bakkershoning, mogen die benamingen worden aangevuld met informatie in verband met de volgende aspecten van de honing:
 - de bloemen of planten waarvan het product geheel of voor het grootste deel afkomstig is, indien het daaraan de organoleptische, fysisch-chemische en microscopische kenmerken van de genoemde oorsprong ontleent;
 - de regionale, territoriale of topografische oorsprong, indien het product uitsluitend de genoemde oorsprong heeft;
 - specifieke kwaliteitscriteria.”;
- c) punt 4 wordt vervangen door:
 - “4) 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 in dalende volgorde van hun aandeel in het gewicht, samen met het percentage dat elk van die landen van oorsprong vertegenwoordigt, in het hoofdgezichtsveld van het etiket vermeld. Voor elk afzonderlijk aandeel in het mengsel wordt een afwijking van 5 % toegestaan, berekend op basis van de traceerbaarheidsdocumentatie van de marktdeelnemer.

Voor honing die op hun grondgebied in de handel wordt gebracht, kunnen de lidstaten echter bepalen dat, indien het aantal landen van oorsprong van honing in een mengsel meer dan vier bedraagt en de vier grootste aandelen meer dan 50 % van het mengsel vertegenwoordigen, het is toegestaan alleen voor die vier grootste aandelen het percentage te vermelden, en de overige landen van oorsprong in dalende volgorde zonder percentage te vermelden.

Voor verpakkingen die een nettohoeveelheid van minder dan 30 gram honing bevatten, mogen de namen van de landen van oorsprong worden vervangen door een tweelettercode, in overeenstemming met de meest recente van kracht zijnde versie van de tweelettercode van de internationale norm ISO 3166-1 (alfa-2);

- b) de vermeldingen op grond van dit punt, onder a), worden beschouwd als verplichte vermeldingen overeenkomstig artikel 9 van Verordening (EU) nr. 1169/2011;”;

- 2) de artikelen 3 en 4 worden vervangen door:

“Artikel 3

Bij bakkershoning vermelden bulkcontainers, verpakkingen en verkoopdocumenten duidelijk de volledige verkoopbenaming zoals vastgelegd in bijlage I, punt 3.

Artikel 4

De Commissie kan, rekening houdend met de internationale normen en de technische vooruitgang, uitvoeringshandelingen vaststellen waarin de analysemethoden worden vastgelegd om te verifiëren of de honing aan deze richtlijn voldoet.

De Commissie stelt uiterlijk op ... [vier jaar na de datum van inwerkingtreding van deze wijzigingsrichtlijn] uitvoeringshandelingen vast waarbij de analysemethoden voor het opsporen van vervalste honing worden vastgesteld, rekening houdend met de internationale normen en de technische vooruitgang.

De in dit artikel bedoelde uitvoeringshandelingen worden vastgesteld volgens de in artikel 7, lid 2, bedoelde onderzoeksprocedure.

Totdat de desbetreffende uitvoeringshandelingen zijn vastgesteld, gebruiken de lidstaten waar mogelijk internationaal erkende gevalideerde analysemethoden, zoals die welke door de Codex Alimentarius zijn goedgekeurd, om te verifiëren of aan deze richtlijn wordt voldaan.”;

3) de volgende artikelen worden ingevoegd:

“Artikel 4 bis

1. Teneinde eerlijke handelspraktijken te garanderen en de belangen van de consument te beschermen, is de Commissie bevoegd overeenkomstig artikel 6 gedelegeerde handelingen vast te stellen om deze richtlijn aan te vullen door het volgende te bepalen:

- a) het criterium “voor het grootste deel” wat betreft de bloemen of planten waarvan de honing afkomstig is, als bedoeld in artikel 2, punt 2, tweede alinea, punt b), eerste streepje;

- b) samenstellingscriteria om ervoor te zorgen dat honing, met uitzondering van bakkershoning zoals gedefinieerd in bijlage I, punt 3, die als honing in de handel wordt gebracht of die wordt gebruikt in een product dat bestemd is voor menselijke consumptie, niet zodanig is verwarmd of behandeld dat de natuurlijke enzymen zijn vernietigd of grotendeels gedeactiveerd, rekening houdend met de invertase-index;
- c) de criteria om ervoor te zorgen en te verifiëren dat pollen niet uit honing worden verwijderd en dat het absolute pollengehalte en pollenspectrum in honing niet worden veranderd, met uitzondering van bakkershoning zoals gedefinieerd in bijlage I, punt 3, wanneer die in de handel wordt gebracht als honing of wordt gebruikt in een product dat bestemd is voor menselijke consumptie, rekening houdend met het pollengehalte, de minimale pollengrootte en de maaswijdte van de filters;
- d) het minimale pollengehalte van bakkershoning na verwijdering van vreemde anorganische of organische stoffen;
- e) de methoden en criteria om de plaats te bepalen waar de honing werd vergaard en Uniebrede voorschriften inzake de traceerbaarheid van honing, van de vergarende producent of de importeur tot de consument.

De Commissie stelt de in de eerste alinea, punten b) tot en met e), bedoelde gedelegeerde handelingen uiterlijk op ... [vijf jaar vanaf de datum van inwerkingtreding van deze wijzigingsrichtlijn] vast.

Alvorens die gedelegeerde handelingen vast te stellen, voert de Commissie haalbaarheidsstudies uit. In de haalbaarheidsstudie die zij met betrekking tot punt e) van de eerste alinea uitvoert, neemt de Commissie een analyse op van beschikbare digitale oplossingen of methoden, waar passend met inbegrip van een unieke identificatiecode of vergelijkbare technieken.

In de in de eerste alinea bedoelde gedelegeerde handelingen voorziet de Commissie in passende overgangsregelingen voor producten die vóór de datum van toepassing van die gedelegeerde handelingen in de handel zijn gebracht.

2. De Commissie is bevoegd om overeenkomstig artikel 6 gedelegeerde handelingen vast te stellen om bijlage II te wijzigen door de in die bijlage opgenomen criteria voor de samenstelling aan te passen aan de criteria die zijn vastgelegd in de in lid 1, eerste alinea, punt b), van dit artikel bedoelde gedelegeerde handelingen.

Artikel 4 ter

1. Er wordt een platform opgericht dat bestaat uit:
 - a) vertegenwoordigers van de lidstaten, bevoegde autoriteiten en aangewezen laboratoria;
 - b) deskundigen die de betrokken belanghebbenden in de toeleveringsketen van honing vertegenwoordigen;
 - c) deskundigen die het maatschappelijk middenveld vertegenwoordigen;

- d) deskundigen die op persoonlijke titel zijn aangesteld, met bewezen kennis en ervaring op de gebieden die onder deze richtlijn vallen;
- e) deskundigen die de academische wereld vertegenwoordigen, waaronder universiteiten, onderzoeksinstellingen en andere wetenschappelijke organisaties.

2. Het platform:

- a) verzamelt gegevens voor methoden om de authenticiteitscontroles van honing te verbeteren, met name methoden voor het opsporen van vervalsingen van honing, met het oog op de mogelijke harmonisering van die methoden;
- b) verstrekt aanbevelingen voor een traceerbaarheidssysteem van de Unie, teneinde de vergarende producent of de importeur van de honing te traceren;
- c) verstrekt aanbevelingen over de eventuele noodzaak om de in deze richtlijn vastgelegde samenstellingscriteria en andere kwaliteitsparameters te actualiseren;
- d) verstrekt aanbevelingen teneinde een Uniereferentielaboratorium op te richten.

3. Het platform wordt voorgezeten door de Commissie. De Commissie stelt voorschriften vast inzake de samenstelling en werkwijzen van het platform. De Commissie kan op ad-hocbasis deskundigen met specifieke expertise uitnodigen.”;

4) bijlage I wordt als volgt gewijzigd:

a) in punt 2, b), wordt punt viii) geschrapt;

b) in punt 3 wordt het derde streepje vervangen door:

“– is oververhit, of

– is verkregen door zodanige verwijdering van vreemde anorganische of organische stoffen, dat een aanzienlijk deel van de pollen is verwijderd.”.

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 op de in bijlage I bij deze richtlijn gedefinieerde producten van toepassing, 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, 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).”;

b) punt 1, b), wordt vervangen door:

“b) Bij wijze van alternatief voor de in punt a) bedoelde productbenamingen wordt in bijlage III een lijst van bijzondere benamingen gegeven. Een marktdeelnemer die de in bijlage III, deel I, opgenomen benamingen gebruikt, doet dat in de taal en onder de voorwaarden als vermeld in die bijlage. Wat betreft de in bijlage III, deel II, opgenomen benamingen kunnen de lidstaten waar het product in de handel wordt gebracht, bepalen dat die benamingen moeten worden gebruikt in één of meer van de officiële talen van de Unie.”;

c) het volgende punt wordt ingevoegd:

“4. De vermelding “vruchtensappen bevatten alleen van nature aanwezige suikers” kan op het etiket in hetzelfde gezichtsveld verschijnen als de naam van de producten als bedoeld in bijlage I, deel I, punt 1.”;

d) punt 6 wordt vervangen door:

“6. Onverminderd artikel 22 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 wordt voor mengsels van vruchtensap uit concentraat of vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat met vruchtensap of met vruchtensap met verlaagd suikergehalte, 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

Voor de bereiding van de in deel I van bijlage I gedefinieerde producten mogen uitsluitend de in deel II van bijlage I genoemde behandelingen en stoffen en de met bijlage II in overeenstemming zijnde grondstoffen worden gebruikt. Vruchtennectars moeten bovendien voldoen aan bijlage IV.”;

- 3) artikel 7 wordt als volgt gewijzigd:

- a) de enige alinea wordt genummerd als lid 1;
- b) de volgende leden worden toegevoegd:

- “2. De Commissie is bevoegd overeenkomstig artikel 7 bis gedelegeerde handelingen vast te stellen om deze richtlijn aan te vullen met voorschriften betreffende de fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van de in bijlage I, deel I, punten 6, a), 6, b), en 7, vermelde producten en betreffende het gebruik van de toegestane procedés om suikers te verminderen, zoals bedoeld in deel II, punt 3, van die bijlage.
- 3. De Commissie kan uitvoeringshandelingen vaststellen waarin de analysemethoden worden vastgelegd, rekening houdend met de internationale normen en de technische vooruitgang om te verifiëren of de in bijlage I, deel I, punt 1, a) en b), punt 2, punt 6, a) en b), en punt 7, vermelde producten aan deze richtlijn voldoen.

Die uitvoeringshandelingen worden volgens de in artikel 7 ter, lid 2, bedoelde onderzoeksprocedure vastgesteld.

Totdat de desbetreffende uitvoeringshandelingen zijn vastgelegd, gebruiken de lidstaten waar mogelijk internationaal erkende gevalideerde analysemethoden, zoals die welke door de Codex Alimentarius zijn goedgekeurd, om te verifiëren of aan deze richtlijn wordt voldaan.”;

4) artikel 7 bis wordt als volgt gewijzigd:

a) lid 2 wordt vervangen door:

“2. De in artikel 7, lid 1, bedoelde bevoegdheid om gedelegeerde handelingen vast te stellen wordt aan de Commissie toegekend voor een termijn van vijf jaar met ingang van 28 oktober 2013. De Commissie stelt uiterlijk negen maanden voor het einde van de termijn van vijf jaar een verslag op over de bevoegdheidsdelegatie. De bevoegdheidsdelegatie wordt stilzwijgend met termijnen van dezelfde duur verlengd, tenzij het Europees Parlement of de Raad zich uiterlijk drie maanden voor het einde van elke termijn tegen die verlenging verzet.

De in artikel 7, lid 2, bedoelde bevoegdheid om gedelegeerde handelingen vast te stellen, wordt aan de Commissie toegekend voor een termijn van vijf jaar met ingang van ... [de datum van inwerkingtreding van deze wijzigingsrichtlijn]. De Commissie stelt uiterlijk negen maanden voor het einde van de termijn van vijf jaar een verslag op over de bevoegdheidsdelegatie. De bevoegdheidsdelegatie wordt stilzwijgend met termijnen van dezelfde duur verlengd, tenzij het Europees Parlement of de Raad zich uiterlijk drie maanden voor het einde van elke termijn tegen die verlenging verzet.”;

- b) in lid 3 wordt “artikel 7” vervangen door “artikel 7, leden 1 en 2,”;
 - c) in lid 5 wordt “artikel 7” vervangen door “artikel 7, lid 1 of 2,”;
- 5) de volgende artikelen worden ingevoegd:

“Artikel 7 ter

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders, opgericht bij artikel 58, lid 1, van Verordening (EG) nr. 178/2002, met betrekking tot artikel 7, lid 3, van deze richtlijn. Dat comité is een comité in de zin van Verordening (EU) nr. 182/2011 van het Europees Parlement en de Raad*.
2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, is artikel 5 van Verordening (EU) nr. 182/2011 van toepassing.

Wanneer het comité geen advies uitbrengt, stelt de Commissie de ontwerpsluitvoeringshandeling niet vast en is artikel 5, lid 4, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 182/2011 van toepassing.

Artikel 7 quater

De Commissie dient uiterlijk op ... [36 maanden na de inwerkingtreding van deze wijzigingsrichtlijn] bij het Europees Parlement en bij de Raad een verslag in met een beoordeling van de haalbaarheid van de verschillende mogelijkheden inzake etikettering waarbij het land of de landen wordt of worden vermeld waar de vrucht of vruchten, gebruikt voor de vervaardiging van vruchtensap of vruchtenpuree is of zijn geoogst. Dat verslag gaat, indien passend, vergezeld van een wetgevingsvoorstel.

* Verordening (EU) nr. 182/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 16 februari 2011 tot vaststelling van de algemene voorschriften en beginselen die van toepassing zijn op de wijze waarop de lidstaten de uitoefening van de uitvoeringsbevoegdheden door de Commissie controleren (PB L 55 van 28.2.2011, blz. 13).”;

- 6) de bijlagen I en III worden gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze richtlijn;
- 7) in bijlage IV, afdeling I, wordt de 24e rij “Kweeperen” vervangen door “Kweeperen (*Cydonia oblonga* L.) 50”;
- 8) in bijlage V wordt tussen de rijen betreffende “Zwarte bes” en “Druif” de volgende rij ingevoegd:

“

Kokosnoot (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	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 gedefinieerde 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, 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).”;

- b) aan punt 2 wordt de volgende alinea toegevoegd:

“In afwijking van de eerste alinea kunnen de lidstaten die het gebruik van de aanduidingen “marmelade” en “extra marmelade” voor de in bijlage II, deel I, eerste en tweede streepje, vastgelegde productbenamingen “jam (confituur)” en “extra jam (extra confituur)” niet toestaan, toestaan dat op hun grondgebied de vermelding “gemengde vruchtenmarmelade” of “[x]-vruchtenmarmelade”, waarbij x het aantal vruchten is, wordt gebruikt voor citrusmarmelade die uit drie of meer vruchten is vervaardigd.”;

- c) punt 4 wordt geschrapt;

- d) punt 5 wordt vervangen door:

“5. de in punt 3 bedoelde vermeldingen dienen in duidelijk zichtbare letters in hetzelfde gezichtsveld als de benaming te worden aangebracht;”;

- e) punt 6 wordt geschrapt;

- 2) artikel 4 wordt vervangen door:

“Artikel 4

Voor de bereiding van de in bijlage I gedefinieerde producten mag uitsluitend worden gebruikgemaakt van de in bijlage II genoemde ingrediënten en van grondstoffen die in overeenstemming zijn met bijlage III.”;

- 3) het volgende artikel wordt ingevoegd:

“Artikel 6 bis

De Commissie dient uiterlijk op ... [36 maanden na de inwerkingtreding van deze wijzigingsrichtlijn] bij het Europees Parlement en bij de Raad een verslag in met een beoordeling van de haalbaarheid van de verschillende mogelijkheden inzake etikettering waarbij het land of de landen wordt of worden vermeld waar de vrucht of vruchten, gebruikt voor de vervaardiging van vruchtenjam of -confituur, vruchtengelei, citrusmarmelade en kastanjepasta is of zijn geoogst. Dat verslag gaat, indien passend, vergezeld van een wetgevingsvoorstel.”;

- 4) bijlage I wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze richtlijn;

- 5) bijlage II wordt als volgt gewijzigd:

- a) het tweede tot en met het zesde streepje worden vervangen door:

- “– vruchtensap, al dan niet geconcentreerd: uitsluitend aan jam (confituur),
- 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,
- sap van rode vruchten, al dan niet geconcentreerd: uitsluitend aan jam (confituur) en extra jam (extra confituur) die worden bereid uit rozenbottels, aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen, pruimen en rabarber,

- sap van rode bieten, al dan niet geconcentreerd: uitsluitend aan jam (confituur) en gelei die worden bereid uit aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen,
- etherische oliën van citrusvruchten: uitsluitend aan citrusmarmelade en geleimarmelade,”;

b) het volgende streepje wordt toegevoegd:

- “– levensmiddelenadditieven die zijn toegestaan overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad*.

- * 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).”;

6) in bijlage III, deel B, punt 1, wordt het vierde streepje geschrapt.

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 gedefinieerde 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, 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).”;

2) bijlage I wordt als volgt gewijzigd:

a) aan punt 3 wordt het volgende subpunt toegevoegd:

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

b) aan punt 4 worden de volgende punten toegevoegd:

“c) Toegestane voedingsenzymen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad*.

d) Toegestane levensmiddelenadditieven overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad**.

* Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen en tot wijziging van Richtlijn 83/417/EEG van de Raad, Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad, Richtlijn 2000/13/EG, Richtlijn 2001/112/EG van de Raad en Verordening (EG) nr. 258/97 (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 7).

** 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) 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), gedefinieerde 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 ... [18 maanden vanaf de datum van inwerkingtreding van deze wijzigingsrichtlijn] worden vastgesteld en bekendgemaakt. Zij delen de Commissie de tekst van die bepalingen onmiddellijk mee.

Zij passen die bepalingen toe met ingang van ... [24 maanden vanaf de datum van inwerkingtreding van deze wijzigingsrichtlijn].

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 ... [24 maanden vanaf de datum van inwerkingtreding van deze wijzigingsrichtlijn] 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

De voorzitter

Voor de Raad

De voorzitter

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, punt 1, b), wordt de eerste alinea vervangen door:

“Het product dat wordt verkregen door geconcentreerd vruchtensap als gedefinieerd in punt 2, te reconstitueren met drinkwater dat voldoet aan de criteria van Richtlijn (EU) 2020/2184 van het Europees Parlement en de Raad*.

* Richtlijn (EU) 2020/2184 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2020 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (PB L 435 van 23.12.2020, blz. 1).”;

b) aan deel I worden de volgende punten toegevoegd:

“6. a) Vruchtensap met verlaagd suikergehalte

Het product dat wordt verkregen uit het in punt 1, a), gedefinieerd vruchtensap waaruit ten minste 30 % van de hoeveelheid 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 vruchtensap uit concentraat als gedefinieerd in punt 1, b), waaruit ten minste 30 % van de hoeveelheid van nature aanwezige suikers is verwijderd door middel van een procedé dat is toegestaan onder de voorwaarden van 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, of het product dat wordt verkregen door geconcentreerd vruchtensap met verminderde suikers als gedefinieerd in punt 7 te reconstitueren met drinkwater dat voldoet aan de criteria van Richtlijn (EU) 2020/2184.

Bij de productie van vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat is het toegestaan vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat te mengen met één of meer van de volgende producten: vruchtensap, vruchtensap uit concentraat, vruchtensap met verlaagd suikergehalte, geconcentreerd vruchtenmoes en vruchtenmoes.

7. Geconcentreerd vruchtensap met verlaagd suikergehalte

Het product dat wordt verkregen uit geconcentreerd vruchtensap zoals gedefinieerd in punt 2 waaruit ten minste 30 % van de hoeveelheid van nature aanwezige suikers is verwijderd door middel van een procedé dat is toegestaan onder de voorwaarden van deel II, punt 3, waarbij alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort product, behouden blijven, of het product dat wordt verkregen uit vruchtensap met verlaagd suikergehalte zoals gedefinieerd in punt 6, a), door middel van de fysische verwijdering van een bepaald deel van het daarin aanwezige water. Als het product voor rechtstreekse consumptie is bestemd, moet ten minste 50 % van het daarin aanwezige water worden verwijderd.”;

c) deel II wordt als volgt gewijzigd:

i) punt 2 wordt als volgt gewijzigd:

– het tweede streepje wordt vervangen door:

“– levensmiddelenadditieven die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn toegestaan; zoetstoffen mogen echter niet worden gebruikt voor de vervaardiging van de in deel I van deze bijlage vermelde producten, met uitzondering van vruchtennectars;”;

- het derde streepje wordt vervangen door:
 - “– voor vruchtensap, vruchtensap uit concentraat, geconcentreerd vruchtensap, vruchtensap met verlaagd suikergehalte, vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat en geconcentreerd vruchtensap met een verlaagd suikergehalte: 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 gedefinieerd in Verordening (EG) nr. 1333/2008. Indien een dergelijke claim wordt gemaakt, staat ook de volgende vermelding op het etiket: “bevat van nature aanwezige suikers”;”;

- het zevende streepje wordt vervangen door:
 - “– voor de in deel I, punten 1 tot en met 7, gedefinieerde producten, om de zure smaak te corrigeren: 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 en geconcentreerd vruchtensap met verlaagd suikergehalte: water, tot de mate die strikt noodzakelijk is om het water dat verloren is gegaan als gevolg van het procédé 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:
 - “– alleen voor vruchtensap met verlaagd suikergehalte, vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat en geconcentreerd vruchtensap met verlaagd suikergehalte: procédés om de hoeveelheid van nature aanwezige suikers te verminderen, voor zover alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van vruchten waarvan het afkomstig is, behouden blijven, namelijk membraanfiltratie en 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” mag alleen in samenhang met de productbenamingen “Fruchtsaft” of “Fruchtnectar” worden gebruikt:
 - i) voor vruchtennectar die uitsluitend is verkregen uit vruchtensappen, geconcentreerde vruchtensappen of een mengsel van die twee producten die wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt zijn;
 - ii) voor vruchtensap dat verkregen is uit appels of peren, waar passend met toevoeging van appels, maar waaraan geen suiker is toegevoegd;
 - c) “succo e polpa” of “sumo e polpa”, voor vruchtennectars die uitsluitend zijn verkregen uit vruchtenmoes en/of geconcentreerd vruchtenmoes;

- d)
 - i) “æblemost”, als synoniem van appelsap;
 - ii) “æblemost fra koncentrat”, als synoniem van appelsap uit concentraat;
- 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”, als synoniem van appelsap;
- g) “mosto”, als synoniem van druivensap;
- h) “smiltsērķšķu 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 een of meer officiële talen van de Unie

- 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 het tweede streepje worden vervangen door:

“– Jam of confituur is het voldoende gezeleerde 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 de door consumenten doorgaans gebruikte termen kunnen de lidstaten echter toestaan dat op hun grondgebied de term marmelade wordt gebruikt voor de productbenaming jam (confituur), behalve in het geval van jam of confituur van citrusvruchten.

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,
- 180 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 die 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 de door de consumenten doorgaans gebruikte termen kunnen de lidstaten echter toestaan dat op hun grondgebied de term extra marmelade wordt gebruikt voor de productbenaming extra jam (extra confituur), behalve in het geval van extra jam van citrusvruchten (extra confituur van citrusvruchten).

Voor de bereiding van extra jam (extra confituur) mogen de volgende vruchten niet vermengd met andere worden gebruikt: appels, 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:

- 500 g in het algemeen,
- 450 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen,
- 280 g voor gember,
- 290 g voor cashewappelen,
- 100 g voor passievruchten.”;

b) het vijfde en het 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. In de productbenaming “citrusmarmelade” mag “citrus” worden vervangen door de naam van de gebruikte citrusvrucht.

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 gedefinieerde producten moet ten minste 60 % bedragen, behalve voor producten die voldoen aan de voorschriften 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 gedefinieerde 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).”
