



UNIUNEA EUROPEANĂ

PARLAMENTUL EUROPEAN

CONSILIUL

**Bruxelles, 14 mai 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**

**DIRECTIVĂ A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI
DE MODIFICARE A DIRECTIVEI 2001/110/CE A CONSILIULUI
PRIVIND MIEREA, A DIRECTIVEI 2001/112/CE A CONSILIULUI
PRIVIND SUCURILE DE FRUCTE ȘI ANUMITE PRODUSE SIMILARE
DESTINATE CONSUMULUI UMAN, A DIRECTIVEI 2001/113/CE A CONSILIULUI
PRIVIND GEMURILE, JELEURILE ȘI MARMELADELE DE FRUCTE
ȘI PIUREUL DE CASTANE ÎNDULCIT DESTINATE ALIMENTAȚIEI UMANE
ȘI A DIRECTIVEI 2001/114/CE A CONSILIULUI
PRIVIND ANUMITE TIPURI DE LAPTE CONSERVAT, PARȚIAL
SAU INTEGRAL DESHIDRATAT ȘI DESTINAT CONSUMULUI UMAN**

DIRECTIVA (UE) 2024/...
A PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI

din 14 mai 2024

**de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea,
a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare
destinate consumului uman, a Directivei 2001/113/CE a Consiliului privind gemurile, jeleurile
și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane
și a Directivei 2001/114/CE a Consiliului privind anumite tipuri de lapte conservat,
parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman**

PARLAMENTUL EUROPEAN ȘI CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, în special articolul 43 alineatul (2),

având în vedere propunerea Comisiei Europene,

după transmiterea proiectului de act legislativ către parlamentele naționale,

având în vedere avizul Comitetului Economic și Social European¹,

după consultarea Comitetului Regiunilor,

hotărând în conformitate cu procedura legislativă ordinară²,

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

² Poziția Parlamentului European din 10 aprilie 2024 (nepublicată încă în Jurnalul Oficial) și Decizia Consiliului din 24 aprilie 2024.

întrucât:

- (1) În conformitate cu obiectivele stabilite în Comunicarea Comisiei din 11 decembrie 2019 privind „Pactul verde european”, Comisia a adoptat Comunicarea Comisiei din 20 mai 2020 intitulată „O strategie „De la fermă la consumator” pentru un sistem alimentar echitabil, sănătos și ecologic” („Strategia «De la fermă la consumator»”), în care a anunțat măsuri pentru un sistem alimentar al Uniunii mai sănătos și mai durabil. Prin măsurile respective, Comisia urmărește, printre altele, să stimuleze reformularea produselor alimentare în cazul alimentelor cu un conținut mare de zaharuri și să faciliteze trecerea la o alimentație sănătoasă și sustenabilă. În plus, pentru a le permite consumatorilor să facă alegeri alimentare în cunoștință de cauză, sănătoase și sustenabile, Comisia a anunțat o posibilă extindere a indicațiilor obligatorii privind originea sau proveniența anumitor produse, ținând seama pe deplin de impactul asupra pieței interne.
- (2) Directiva 2001/110/CE a Consiliului³ stabilește definițiile, denumirile, normele comune privind compoziția, precum și calitatea și cerințele de etichetare pentru miere.

³ Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea (JO L 10, 12.1.2002, p. 47).

- (3) Având în vedere legătura strânsă dintre calitatea mierii și originea sa și necesitatea de a evita inducerea în eroare a consumatorilor cu privire la calitatea produsului, Directiva 2001/110/CE stabilește norme privind indicarea pe etichetă a originii pentru a preciza unde a fost recoltată mierea. În special, articolul 2 punctul 4 din directiva menționată prevede că țara sau țările de origine în care a fost recoltată mierea trebuie să fie indicate pe etichetă și prevede că, în cazul în care mierea provine din mai multe state membre sau țări terțe, indicarea obligatorie a țărilor de origine poate fi înlocuită cu una dintre următoarele mențiuni, după caz: „amestec de miere provenită din UE”, „amestec de miere provenită din afara UE”, „amestec de miere provenită din UE și din afara UE”. Este posibil ca diferitele norme adoptate de statele membre pe respectiva bază să fi indus în eroare consumatorii și să fi împiedicat funcționarea pieței interne.
- (4) Ținând cont de interesul deosebit manifestat de consumatori pentru originea geografică a mierii, având în vedere obiectivul Strategiei „De la fermă la consumator” de a permite consumatorilor să facă alegeri în cunoștință de cauză, inclusiv în ceea ce privește originea alimentelor lor, și în scopul de a menține funcționarea eficientă a pieței interne în întreaga Uniune prin armonizarea normelor de etichetare, este oportun să se revizuiască normele privind indicarea originii mierii pe etichetă. Prezenta directivă ar trebui să impună, ca regulă standard, ca țara sau țările de origine să fie indicate pe etichetă în ordine descrescătoare împreună cu procentul fiecărei origini, în cazul amestecurilor, cu o toleranță de 5 % pentru fiecare parte individuală din amestec, calculată pe baza documentației de trasabilitate a operatorului.

- (5) Cu toate acestea, pentru a asigura un anumit grad de flexibilitate, statelor membre ar trebui să poată să prevadă că, în cazul amestecurilor de miere cu mai mult de patru țări de origine diferite, este permis să se indice în ceea ce privește procentajul doar cele mai mari patru cote, dacă acestea reprezintă împreună peste 50 % din total. Restul țărilor de origine, ar trebui să fie indicate în ordine descrescătoare, ca atunci când se aplică regula standard. O astfel de flexibilitate nu afectează libera circulație a mierii etichetate în conformitate cu regula standard, deoarece regula standard prevede punerea unor informații mai complete la dispoziția consumatorilor. Din relația dintre regula standard și această flexibilitate rezultă că, în cazul a mai mult de patru țări de origine și în care cotele celei de a cincea țări de origine sau ale altor țări de origine sunt identice cu a patra, nu este posibil să se indice doar cele mai mari patru cote și, prin urmare, ar trebui să se aplice regula standard.
- (6) Având în vedere dimensiunea redusă a ambalajelor care conțin doar o singură porție de miere de 30 g sau mai puțin și dificultățile tehnice rezultate, este oportun să se prevadă ca, în cazul amestecurilor de miere, în locul denumirii complete a țărilor de origine, să se poată utiliza un cod standardizat și cunoscut la nivel internațional, și anume standardul internațional ISO 3166 care definește codurile de litere recunoscute la nivel internațional pentru a face trimitere la țări. În special, este adecvat să fie utilizat codul format din două litere (codul alfa-2), recomandat de Organizația Internațională de Standardizare drept cod de uz general, pentru a soluționa dificultățile tehnice generate de dimensiunea redusă a ambalajelor.

- (7) Planul coordonat de control al Comisiei privind autenticitatea mierii (2015-2017) și acțiunea coordonată a Comisiei „De la stupi” (2021-2022) subliniază că un procent ridicat de miere introdusă pe piața Uniunii este suspectată de a fi contrafăcută. Este necesar să fie asigurată disponibilitatea unor metode armonizate de analiză pentru a detecta mierea contrafăcută produsă și comercializată în Uniune. Prin urmare, Comisiei ar trebui să îi fie conferite competențe de executare în ceea ce privește elaborarea unor astfel de metode uniforme, în plus față de competențele de executare existente menționate la articolul 4 alineatul (1) din Directiva 2001/110/CE. Respectivul competențe ar trebui să fie exercitate în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 182/2011 al Parlamentului European și al Consiliului⁴. Este oportun să se stabilească un termen limită specific pentru exercitarea acestor competențe.
- (8) Anumite tratamente termice pot duce la degradarea constituenților mierii, în special a enzimelor. Polenul, care este o componentă-cheie a mierii și conferă o legătură cu originea sa botanică, poate oferi indicația în ceea ce privește originea geografică a mierii. Pentru a asigura practici comerciale echitabile și pentru a proteja interesele consumatorilor, Comisiei ar trebui să îi fie delegată competența de a adopta acte în conformitate cu articolul 290 din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene (TFUE) în ceea ce privește criteriile de stabilire a originii florale, vegetale sau geografice a mierii și pentru a garanta că mierea introdusă pe piață respectă Directiva 2001/110/CE, în special pentru a evita dezactivarea enzimatică și pentru a se asigura că polenul nu este eliminat în mod semnificativ.

⁴ Regulamentul (UE) nr. 182/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 februarie 2011 de stabilire a normelor și principiilor generale privind mecanismele de control de către statele membre al exercitării competențelor de executare de către Comisie (JO L 55, 28.2.2011, p. 13).

- (9) Pentru a proteja interesele consumatorilor, pentru a limita cât mai mult posibil fraudă legată de produsele contrafăcute care nu corespund denumirii de „miere”, pentru a permite validarea informațiilor furnizate cu privire la originea și calitatea mierii și pentru a asigura cea mai mare transparență, Comisiei ar trebui să îi fie delegată competența de a adopta acte în conformitate cu articolul 290 TFUE pentru a introduce cerințe de trasabilitate care să asigure disponibilitatea și accesul la informațiile esențiale privind originea mierii, inclusiv țara de origine în lanțul de aprovizionare al Uniunii, de la producătorul care recoltează sau importator până la consumator. Sunt necesare cerințe armonizate de trasabilitate pentru mierea produsă și importată în Uniune pentru a permite autorităților competente ale statelor membre să urmărească întregul lanț de aprovizionare cel puțin până la prima etapă din interiorul frontierelor Uniunii. Normele respective nu ar trebui să mărească sarcina administrativă a producătorilor, ci să ajute consumatorii și autoritățile de supraveghere să urmărească tot traseul unei mieri, de la recoltare până la îmbutelierea în Uniune. Prin urmare, prin noile cerințe de trasabilitate a mierii, ar trebui să se asigure informații exacte privind originea unei mieri și autenticitatea acesteia în lanțul său de aprovizionare. În vederea unui sistem de trasabilitate și pentru a formula cele mai adecvate cerințe, între altele privind analiza soluțiilor sau metodelor digitale disponibile, inclusiv, după caz, a unui cod unic de identificare sau a unor tehnici similare, Comisia ar trebui să efectueze un studiu de fezabilitate.

- (10) Atunci când adoptă acte delegate, este deosebit de important ca, în cursul lucrărilor sale pregătitoare, Comisia să organizeze consultări adecvate, inclusiv la nivel de experți, și ca respectivele consultări să se desfășoare în conformitate cu principiile stabilite în Acordul interinstituțional din 13 aprilie 2016 privind o mai bună legiferare⁵. În special, pentru a asigura participarea egală la pregătirea actelor delegate, Parlamentul European și Consiliul primesc toate documentele în același timp cu experții din statele membre, iar experții acestor instituții au acces sistematic la reuniunile grupurilor de experți ale Comisiei însărcinate cu pregătirea actelor delegate.
- (11) Pentru a sprijini Comisia cu cea mai bună expertiză tehnică disponibilă, ar trebui să fie creată o platformă. Platforma respectivă ar trebui, printre altele, să pună la dispoziție recomandări pentru un sistem de trasabilitate al Uniunii care să asigure disponibilitatea și accesul la informațiile esențiale privind originea mierii, inclusiv, după caz, țara de origine, anul producției și un identificator unic al producătorului, în lanțul de aprovizionare al Uniunii, de la producătorul care a recoltat mierea sau importator până la consumator. Aceasta ar trebui, de asemenea, să sprijine înființarea în viitor a unui laborator de referință al Uniunii pentru miere, pentru a îmbunătăți controalele și a detecta contrafacerea mierii prin metode armonizate și pentru testarea în mod sistematic a mierii utilizând cele mai recente metode de testare pentru a dovedi autenticitatea și calitatea mierii.
- (12) Directiva 2001/112/CE a Consiliului⁶ stabilește cerințele esențiale care trebuie îndeplinite în ceea ce privește producția, compoziția și etichetarea sucurilor de fructe și a anumitor produse similare destinate consumului uman, pentru a proteja interesele consumatorilor și pentru a stimula libera circulație a acestor produse.

⁵ JO L 123, 12.5.2016, p. 1.

⁶ Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman (JO L 10, 12.1.2002, p. 58).

- (13) În 2012, Directiva 2001/112/CE a fost modificată prin Directiva 2012/12/UE a Parlamentului European și a Consiliului⁷ pentru a reflecta noile norme privind ingredientele autorizate, cum ar fi cele referitoare la adaosul de zaharuri, care nu mai era autorizat în sucurile de fructe. Având în vedere respectiva modificare a cerințelor privind compoziția sucurilor de fructe, industria sucurilor de fructe a avut posibilitatea să utilizeze, timp de numai un an, o mențiune care să indice că niciun suc de fructe nu conține adaos de zaharuri, pentru a informa consumatorii și pentru a le permite să facă o distincție clară și imediată între sucurile de fructe și alte produse similare în ceea ce privește adaosul de zaharuri în produse. Intervalul scurt respectiv s-a dovedit insuficient pentru a informa consumatorii că, în conformitate cu noile norme privind ingredientele autorizate, adaosul de zaharuri nu mai este autorizat în sucurile de fructe. În conformitate cu partea II punctul 2 a cincea liniuță din anexa I la Directiva 2001/112/CE, nectarurile de fructe care nu conțin nici adaos de zaharuri, nici îndulcitori pot purta mențiunea nutrițională „fără adaos de zaharuri” sau orice altă mențiune care poate avea același înțeles pentru consumator, însoțită de indicația „conține zaharuri prezente în mod natural”. Ca urmare, pentru unii consumatori și unii practicieni din domeniul sănătății, încă nu este clar că sucurile de fructe, spre deosebire de nectarurile de fructe, nu pot conține zaharuri adăugate. Este posibil ca acest lucru să fi indus în eroare consumatorii, deoarece cercetările au arătat că, atunci când aleg între mai multe produse cu o compoziție nutrițională identică sau foarte similară, aceștia ar fi preferat produsele care poartă o mențiune nutrițională.

⁷ Directiva 2012/12/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 19 aprilie 2012 de modificare a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman (JO L 115, 27.4.2012, p. 1).

- (14) Prin urmare, având în vedere, în special, faptul că consumatorii sunt din ce în ce mai conștienți de preocupările legate de sănătate în ceea ce privește consumul de zaharuri, este oportun să se revizuiască normele referitoare la utilizarea mențiunilor privind zaharurile pentru sucurile de fructe, pentru a le permite consumatorilor să aleagă în cunoștință de cauză. Prin urmare, este oportună elaborarea unei norme speciale în ceea ce privește utilizarea voluntară a unei declarații care să indice că sucurile de fructe conțin numai zaharuri prezente în mod natural. O astfel de declarație este destinată să se refere la caracteristicile care rezultă din definiția sucurilor de fructe prevăzută în Directiva 2001/112/CE și din ingredientele autorizate pentru sucurile de fructe identificate în aceasta. Introducerea unei astfel de declarații prezintă consumatorilor informații veridice și exacte, în conformitate cu obiectivele de a-i informa c pe aceștia cu privire la caracteristicile nutriționale ale produselor și de a facilita distincția între sucurile de fructe, pe de o parte, și nectarurile de fructe, pe de altă parte, și de a le permite consumatorilor să facă alegeri în cunoștință de cauză.
- (15) Ca urmare a progresului tehnic, au fost sau sunt dezvoltate noi tehnici de prelucrare pentru a elimina în întregime sau parțial zaharurile prezente în mod natural în sucurile de fructe și în sucurile de fructe obținute din concentrat, pentru a răspunde cererii tot mai mari a consumatorilor de produse cu un conținut mai mic de zaharuri. Astfel de produse pot fi comercializate în Uniune în măsura în care respectă întreaga legislație relevantă. Cu toate acestea, produsele respective sunt obținute prin aplicarea unui tratament care nu se numără printre tratamentele autorizate menționate în partea II punctul 3 din anexa I la Directiva 2001/112/CE, iar conținutul lor total de zaharuri este mai mic decât cel al sucului extras din fructe. Prin urmare, aceste produse nu pot purta denumirea „suc de fructe”, „suc de fructe concentrat” sau „suc de fructe obținut din concentrat”.

- (16) Astfel de produse sunt tot mai frecvent disponibile pe piața Uniunii. Pentru a facilita introducerea pe piața internă a acestor produse și pentru a permite reformularea și inovarea produselor și fără a aduce atingere actelor legislative aplicabile ale Uniunii, ar trebui să fie creată o nouă categorie de produse pentru sucurile de fructe ale căror zaharuri prezente în mod natural au fost reduse, menținându-se în același timp celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc obținut din fructele din care provine. Respectiv, produse ar trebui să poată purta denumirea de „suc de fructe cu zaharuri reduse”, „suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat” sau „suc de fructe concentrat cu zaharuri reduse”. Pentru a asigura coerența cu Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului⁸, reducerea conținutului de zaharuri ar trebui să fie de cel puțin 30 % în comparație cu tipul mediu de suc de fructe, suc de fructe obținut din concentrat și, respectiv, suc de fructe concentrat cu zaharuri reduse din care provine. Prin urmare, este oportun ca aceste noi categorii de produse să fie introduse în partea I din anexa I la Directiva 2001/112/CE și să fie stabilite în partea II din anexa respectivă norme privind ingredientele autorizate pentru aceste produse și privind procedeele și substanțele autorizate. La fel ca în cazul altor tipuri de sucuri de fructe, nici în cazul noilor categorii de produse nu ar trebui să fie permisă utilizarea îndulcitorilor sau adăugarea de ingrediente cu proprietăți de îndulcire.
- (17) În conformitate cu anexa I la Directiva 2001/112/CE, nectarurile de fructe pot conține adaos de zaharuri, de miere sau ambele. Pentru a sprijini producția și comercializarea fructelor, ținând seama, în același timp, de necesitatea de a stimula reformularea produsului pentru a reduce conținutul de zaharuri prezente în nectarurile de fructe, ar trebui să fie diminuată proporția de zaharuri sau de miere care poate fi adăugată în nectarurile de fructe care au în mod natural o aciditate scăzută și care pot fi consumate ca atare.

⁸ Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare (JO L 404, 30.12.2006, p. 9).

- (18) După transpunerea prezentei directive, va fi de competența producătorilor noilor categorii de sucuri de fructe, și anume suc de fructe cu zaharuri reduse, suc de fructe obținut din concentrat cu zaharuri reduse și suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat, să utilizeze procedeele autorizate astfel încât produsul final să îndeplinească caracteristicile prevăzute de Directiva 2001/112/CE. Cu toate acestea, pentru a atinge obiectivele Directivei 2001/112/CE, astfel cum a fost modificată prin prezenta directivă, în acest sens ar trebui să îi fie delegată Comisiei competența de a adopta acte în conformitate cu articolul 290 din TFUE în ceea ce privește stabilirea normelor privind caracteristicile fizice, chimice, organoleptice și nutriționale ale produselor cu conținut redus de zahăr în cauză, precum și utilizarea procedeele autorizate pentru a reduce conținutul de zaharuri. Este deosebit de important ca, în cursul lucrărilor sale pregătitoare, Comisia să organizeze consultări adecvate, inclusiv la nivel de experți, și ca respectivele consultări să se desfășoare în conformitate cu principiile stabilite în Acordul interinstituțional din 13 aprilie 2016 privind o mai bună legiferare. În special, pentru a asigura participarea egală la pregătirea actelor delegate, Parlamentul European și Consiliul primesc toate documentele în același timp cu experții din statele membre, iar experții acestor instituții au acces sistematic la reuniunile grupurilor de experți ale Comisiei însărcinate cu pregătirea actelor delegate.
- (19) În vederea asigurării unor condiții uniforme pentru punerea în aplicare a prezentei directive, Comisiei ar trebui să îi fie conferite competențe de executare în ceea ce privește metodele de analiză pentru a asigura conformitatea cu caracteristicile compoziției ale anumitor tipuri de sucuri de fructe comercializate în Uniune. Respectivele competențe ar trebui să fie exercitate în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 182/2011.

- (20) Având în vedere Pactul verde și obiectivul Strategiei „De la fermă la consumator” de a sprijini consumatorii să facă alegeri în cunoștință de cauză și având în vedere interesul ridicat al consumatorilor pentru indicarea pe etichetă a originii produselor alimentare, Comisia ar trebui, în termen de cel mult 36 de luni de la intrarea în vigoare a prezentei directive, să prezinte Parlamentului European și Consiliului un raport care să conțină o evaluare a fezabilității diferitelor posibilități de etichetare prin care se indică țara sau țările de origine în care au fost recoltate fructele sau fructele utilizate pentru fabricarea sucului de fructe și a piureului de fructe, însoțit, după caz, de o propunere legislativă.
- (21) La punctul 3 din partea II a anexei I la Directiva 2001/112/CE sunt reglementate tratamentele și substanțele autorizate pentru sucurile de fructe și anumite produse similare. Proteinele din semințe de floarea-soarelui sunt utilizate din ce în ce mai mult pentru consumul uman direct și s-au dovedit a fi un instrument eficient pentru limpezirea sucurilor de fructe. Pentru a ține seama de respectivul progres suplimentar, proteinele din semințe de floarea-soarelui trebuie adăugate pe lista tratamentelor și substanțelor autorizate.

- (22) Sucul extras din nuci de cocos este comercializat și consumat tot mai mult în Uniune. În conformitate cu articolul 3 punctul 2 din Directiva 2001/112/CE, denumirea legală a acestui produs este „suc de nucă de cocos”. Cu toate acestea, standardul internațional reflectat în Standardul general Codex pentru sucuri și nectaruri de fructe (CXS 247-2005) indică faptul că denumirea „apă de nucă de cocos”, care este extrasă direct din nuca de cocos și nu este obținută prin presarea pulpei nucii de cocos, este un sinonim al „sucului de nucă de cocos”. Prin urmare, este oportun să se adauge „apa de nucă de cocos” ca denumire specială în anexa III la directiva respectivă. Pentru a se asigura că denumirea specială poate fi ușor înțeleasă de către toți consumatorii din Uniune, este oportun să se prevadă posibilitatea utilizării denumirii „apă de nucă de cocos” în limbile oficiale ale Uniunii. În plus, deoarece sucul de nucă de cocos din concentrat poate fi obținut prin reconstituirea sucului de nucă de cocos concentrat cu apă potabilă, este necesar ca în anexa V la directiva respectivă să fie determinată o valoare Brix minimă pentru produsul respectiv.
- (23) Directiva 2001/113/CE a Consiliului⁹ stabilește cerințele esențiale în ceea ce privește producția, compoziția și etichetarea gemurilor, jeleurilor și marmeladelor de fructe, precum și a piureului de castane îndulcit destinate consumului uman.

⁹ Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane (JO L 10, 12.1.2002, p. 67).

- (24) Articolul 2 punctul 4 din Directiva 2001/113/CE prevede obligația de a indica conținutului de zaharuri pe etichetă, cu excepția cazului în care eticheta conține o mențiune nutrițională referitoare la zaharuri. Această obligație este mai strictă decât normele prevăzute de Directiva 90/496/CEE a Consiliului¹⁰, care prevedea că includerea informațiilor nutriționale pe produsele alimentare preambalate este voluntară, cu excepția cazului în care se face o mențiune nutrițională și, că, în cazul în care mențiunea nutrițională se referă la zaharuri, trebuie să fie incluse conținutul de zaharuri. Directiva 90/496/CEE a fost abrogată și înlocuită de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului¹¹. În temeiul regulamentului respectiv, furnizarea de informații nutriționale pe ambalaje este în prezent obligatorie. Prin urmare, nu mai este necesar să existe în Directiva 2001/113/CE o dispoziție specifică privind menționarea zaharurilor pe etichetă și este oportun ca dispoziția respectivă să fie eliminată.
- (25) Având în vedere Pactul verde și obiectivul Strategiei „De la fermă la consumator” de a sprijini consumatorii să facă alegeri în cunoștință de cauză și având în vedere interesul ridicat al consumatorilor pentru indicarea pe etichetă a originii produselor alimentare, Comisia ar trebui, în termen de cel mult 36 de luni de la intrarea în vigoare a prezentei directive, să prezinte Parlamentului European și Consiliului un raport care să conțină o evaluare a fezabilității diferitelor posibilități de etichetare prin care se indică țara sau țările de origine în care au fost recoltate fructele sau fructele utilizate pentru fabricarea gemurilor, jeleurilor și marmeladelor de citrice, precum și a piureului de castane îndulcit, însoțit, după caz, de o propunere legislativă.

¹⁰ Directiva 90/496/CEE a Consiliului din 24 septembrie 1990 privind indicarea valorii nutritive pe etichetele produselor alimentare (JO L 276, 6.10.1990, p. 40).

¹¹ Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).

- (26) Partea I din anexa I la Directiva 2001/113/CE stabilește cantitatea minimă de fructe care trebuie să fie utilizată la fabricarea gemului, a jeleului, a gemului de calitate superioară sau a jeleului de calitate superioară. Utilizarea termenilor „gem de calitate superioară” și „jелеu de calitate superioară” este rezervată produselor fabricate cu o cantitate mai mare de fructe în comparație cu cea utilizată pentru „gem” și, respectiv, „jелеu”. Partea II din anexa respectivă stabilește conținutul minim de substanță uscată solubilă, și anume zaharurile prezente în mod natural în fructe sau adăugate, pentru aceste produse și, pentru a ține seama de tradițiile naționale existente în ceea ce privește fabricarea gemurilor, jeleurilor și marmeladelor de fructe și a piureului de castane îndulcit, permite statelor membre să autorizeze un conținut minim de substanță uscată solubilă mai mic.
- (27) În cazul în care se mărește cantitatea de fructe utilizată la fabricarea gemurilor și a jeleurilor, conținutul de zaharuri adăugate necesare pentru a atinge conținutul minim de substanță uscată solubilă din aceste produse este redus. Pentru a stimula producția de gemuri și jeleuri cu un conținut crescut de fructe și pentru a sprijini astfel piața fructelor, ținând seama în același timp de necesitatea de a reduce conținutul de zaharuri libere, ar trebui să fie mărită cantitatea minimă de fructe care trebuie să fie utilizată la fabricarea gemurilor și jeleurilor, prevăzută în anexa I la Directiva 2001/113/CE. În mod similar, pentru a ajuta consumatorii să facă alegeri alimentare mai bine informate și sănătoase, este oportun să fie autorizată utilizarea denumirilor rezervate stabilite în partea I din anexa respectivă pentru produsele care au un conținut de substanță uscată solubilă mai mic de 60 %, dar care îndeplinesc condițiile aplicabile mențiunii nutriționale „conținut redus de zaharuri” prevăzute în anexa la Regulamentul (CE) nr. 1924/2006.

- (28) Anexa I la Directiva 2001/113/CE limitează termenul „marmeladă” la un anumit amestec de citrice. Cu toate acestea, în mai multe limbi oficiale ale Uniunii, în timp ce denumirile legale prevăzute în anexa respectivă au fost utilizate în comerț pentru a desemna produsele menționate în aceasta, consumatorii utilizează în mod obișnuit în mod interschimbabil termenii „marmeladă” și „gem” pentru a desemna gemuri din alte fructe decât citricele. Pentru a ține seama de utilizarea respectivă în mod obișnuit de către consumatori, acolo unde există o astfel de utilizare, și ținând seama de faptul că denumirea armonizată rămâne aceea de „gem”, statele membre ar trebui să poată autoriza, pe teritoriul lor, utilizarea termenului „marmeladă” pentru denumirea produsului „gem” în cazul gemurilor din alte fructe decât citricele. Prin urmare, pentru a evita confuzia consumatorilor, termenul „marmeladă de citrice”, în cazul în care termenul „citrice” ar putea fi schimbat cu numele citricelor utilizate ar trebui să fie utilizat în întreaga Uniune pentru produsul definit până în prezent ca „marmeladă” pentru a face distincția între cele două categorii de produse. Prin urmare, Directiva 2001/113/EC ar trebui să fie revizuită în mod corespunzător în ceea ce privește denumirea produselor „marmeladă” și „marmeladă de citrice”.
- (29) Cu toate acestea, într-un stat membru care nu se prevalează de opțiunea de a denumi „gemul” drept „marmeladă” deoarece consumatorii din statul membru respectiv nu utilizează denumirile respective în mod interschimbabil, ar trebui să continue să fie posibil în cazul marmeladei de citrice fabricate din trei sau mai multe fructe, să se autorizeze pe teritoriul statului membru respectiv utilizarea indicației „marmeladă mixtă de fructe” sau „marmeladă de [x] fructe”, unde x este numărul de fructe utilizate.

- (30) Anexa II la Directiva 2001/113/CE enumeră ingredientele suplimentare care pot fi utilizate la fabricarea produselor reglementate de directivă. Sucul de citrice poate fi utilizat ca agent acidifiant în gemul, gemul de calitate superioară, jeleul și jeleul de calitate superioară obținute din alte tipuri de fructe. În comparație cu sucul care nu provine din concentrat, sucul de fructe în formă concentrată este mai puțin voluminos și mai ușor de transportat, mai stabil, poate fi conservat pe o perioadă mai lungă de timp și necesită un consum mai mic de energie pentru evaporarea conținutului de apă în momentul fabricării produsului final, respectiv gemul sau jeleul. Prin urmare, utilizarea sa în producția de gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară este mai sustenabilă decât utilizarea sucului proaspăt de fructe. Prin urmare, este oportun să se specifice în anexa respectivă faptul că, în cazul în care se permite utilizarea anumitor sucuri de fructe în diferitele categorii de gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară, sucurile de fructe respective pot fi utilizate în formă concentrată.
- (31) Utilizarea aditivilor alimentari este reglementată în prezent de Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului¹², care conține dispoziții specifice privind gemul și gemul de calitate superioară. Prin urmare, este oportun să se elimine a patra liniuță din anexa III partea B punctul 1 la Directiva 2001/113/CE și să se modifice în consecință anexa II la aceasta.
- (32) Directiva 2001/114/CE a Consiliului¹³ stabilește definițiile și normele comune privind compoziția, specificațiile de fabricație și etichetarea anumitor tipuri de lapte conservat.

¹² Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16).

¹³ Directiva 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman (JO L 15, 17.1.2002, p. 19).

- (33) La punctul 3 din anexa I la Directiva 2001/114/CE sunt enumerate tratamentele autorizate pentru laptele conservat, parțial sau integral deshidratat. Pentru a răspunde nevoilor în continuă evoluție ale consumatorilor, ar trebui să fie autorizat un tratament pentru a reduce nivelul de lactoză în produsele lactate. În plus, denumirea specială pentru termenul în limba engleză „evaporated milk” din anexa II la directiva respectivă ar trebui să fie în coerență cu standardele internaționale definite în standardul Codex pentru produsele lactate evaporate (CXS 281-1971).
- (34) Directivele 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE și 2001/114/CE conțin trimiteri la acte abrogate. Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului¹⁴ a fost abrogată și înlocuită de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011. Directiva 89/107/CEE a Consiliului¹⁵ și Directiva 95/2/CE a Parlamentului European și a Consiliului¹⁶ au fost abrogate și înlocuite de Regulamentul (CE) nr. 1333/2008. Directiva 98/83/CE a Consiliului¹⁷ a fost abrogată și înlocuită de Directiva (UE) 2020/2184 a Parlamentului European și al Consiliului¹⁸. Prin urmare, trimerile respective ar trebui să fie înlocuite cu trimeri la dispozițiile relevante din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 și Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 și Directiva (UE) 2020/2184.

¹⁴ Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea acestora (JO L 109, 6.5.2000, p. 29).

¹⁵ Directiva 89/107/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind aditivii alimentari autorizați pentru utilizarea în produsele alimentare destinate consumului uman (JO L 40, 11.2.1989, p. 27).

¹⁶ Directiva 95/2/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 februarie 1995 privind aditivii alimentari, alții decât coloranții și îndulcitorii (JO L 61, 18.3.1995, p. 1).

¹⁷ Directiva 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman (JO L 330, 5.12.1998, p. 32).

¹⁸ Directiva (UE) 2020/2184 a Parlamentului European și a Consiliului din 16 decembrie 2020 privind calitatea apei destinate consumului uman (JO L 435, 23.12.2020, p. 1).

- (35) Prin urmare, Directivele 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE și 2001/114/CE ar trebui să fie modificate în consecință.
- (36) Pentru a permite statelor membre să adopte actele cu putere de lege și actele administrative naționale necesare pentru a se conforma prezentei directive ar trebui să fie stabilită o perioadă de transpunere de 18 luni. Pentru a le acorda operatorilor suficient timp pentru a se adapta la noile cerințe, respectivele dispoziții naționale de transpunere a prezentei directive trebuie să se aplice numai după 24 de luni de la data intrării în vigoare a prezentei directive.
- (37) Pentru a ține seama de interesele operatorilor economici care introduc pe piață sau își etichetează produsele în conformitate cu cerințele aplicabile înainte de aplicarea dispozițiilor naționale de transpunere a prezentei directive, este necesar să fie stabilite măsuri tranzitorii adecvate. Prin urmare, prezenta directivă ar trebui să permită ca produsele respective să poată fi comercializate pentru o perioadă limitată de timp ulterior perioadei de transpunere.
- (38) Întrucât obiectivul prezentei directive, și anume modificarea normelor Uniunii privind compoziția și etichetarea mierii, a sucurilor de fructe, a gemurilor, jeleurilor și marmeladelor de fructe, precum și a anumitor tipuri de lapte conservat parțial sau integral deshidratat nu poate fi realizat în mod satisfăcător de către statele membre dar, având în vedere amploarea și efectele prezentei directive, acesta poate fi realizat mai bine la nivelul Uniunii, aceasta poate adopta măsuri, în conformitate cu principiul subsidiarității, astfel cum este prevăzut la articolul 5 din Tratatul privind Uniunea Europeană. În conformitate cu principiul proporționalității, astfel cum este enunțat în respectivul articol, prezenta directivă nu depășește ceea ce este necesar pentru a atinge obiectivul respectiv,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1
Modificarea Directivei 2001/110/CE

Directiva 2001/110/CE se modifică după cum urmează:

1. Articolul 2 se modifică după cum urmează:

(a) teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului* se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții:

* Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).”;

(b) punctul 2 se înlocuiește cu următorul text:

„2. denumirile produselor menționate în anexa I punctele 2 și 3 se aplică numai produselor definite în anexa I și se utilizează pentru a desemna produsele respective, la comercializarea lor. Denumirile respective pot fi înlocuite cu denumirea simplă «miere», cu excepția mierii cu fagure, a mierii cu bucăți de fagure sau a fagurelui cu miere și a mierii destinate industriei alimentare.

Cu toate acestea,

- (a) în cazul mierii destinate industriei alimentare, cuvintele «pentru gătit» trebuie să figureze pe etichetă în proximitatea denumirii produsului;
- (b) cu excepția mierii destinate industriei alimentare, respectivele denumiri pot fi completate cu informații referitoare la:
 - originea florală sau vegetală, dacă produsul provine integral sau în principal din sursa indicată și prezintă caracteristicile organoleptice, fizico-chimice și microscopice ale originii indicate;
 - originea regională, teritorială sau topografică, dacă produsul provine integral din sursa indicată;
 - criteriile calitative specifice;”;
- (c) punctul 4 se înlocuiește cu următorul text:

„(4) (a) țara de origine unde s-a recoltat mierea este precizată pe etichetă. În cazul în care mierea provine din mai multe țări, țările de origine în care a fost recoltată mierea sunt precizate pe etichetă în câmpul vizual principal, în ordinea descrescătoare a ponderii lor în greutate, împreună cu procentul pe care îl reprezintă fiecare din țările de origine respective. Se permite o toleranță de 5 % pentru fiecare parte individuală din amestec, calculată pe baza documentației de trasabilitate a operatorului.

Cu toate acestea, statele membre pot să prevadă că, în ceea ce privește mierea introdusă pe piață pe teritoriul lor, atunci când numărul țărilor de origine a mierii într-un amestec este mai mare de patru și cele mai mari patru cote reprezintă mai mult de 50 % din amestec, este permis să se precizeze procentul numai pentru aceste patru cele mai mari cote, și restul țărilor de origine este precizat în ordine descrescătoare, fără să fie precizat procentul.

În cazul ambalajelor care conțin o cantitate netă de miere mai mică de 30 de grame, denumirile țărilor de origine pot fi înlocuite cu un cod format din două litere, în conformitate cu ultima versiune a standardului internațional ISO 3166-1 pentru codul de două litere (codul alfa-2) în vigoare;

- (b) mențiunile care trebuie să fie precizate în temeiul literei (a) de la prezentul punct sunt considerate mențiuni obligatorii în conformitate cu articolul 9 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011;”.

2. Articolele 3 și 4 se înlocuiesc cu următorul text:

„Articolul 3

În cazul mierii destinate industriei alimentare, recipientele pentru mierea în vrac, documentația privind ambalarea și vânzarea precizează în mod clar denumirea integrală a produsului, astfel cum se prevede la anexa I punctul 3.

Articolul 4

Comisia poate, ținând seama de standardele internaționale și de progresul tehnic, să adopte acte de punere în aplicare de stabilire a metodelor de analiză pentru a verifica dacă mierea respectă prezenta directivă.

Comisia adoptă, până la ... [patru ani de la data intrării în vigoare a prezentei directive de modificare], ținând seama de standardele internaționale și de progresul tehnic, actele de punere în aplicare de stabilire a metodelor de analiză pentru detectarea mierii falsificate.

Actele de punere în aplicare menționate la prezentul articol se adoptă în conformitate cu procedura de examinare menționată la articolul 7 alineatul (2).

Până la adoptarea actelor de punere în aplicare relevante, statele membre utilizează, ori de câte ori este posibil, metode de analiză validate și recunoscute pe plan internațional, de tipul celor aprobate de Codex Alimentarius, pentru a verifica respectarea prezentei directive.”

3. Se introduc următoarele articole:

„Articolul 4a

(1) Pentru a garanta practici comerciale echitabile și pentru a proteja interesele consumatorilor, Comisia este împuternicită să adopte acte delegate, în conformitate cu articolul 6, cu scopul de a completa prezenta directivă prin stabilirea următoarelor:

- (a) criteriul «în principal» în ceea ce privește originea florală sau vegetală a mierii, astfel cum se menționează la articolul 2 punctul 2 al doilea paragraf litera (b) prima liniuță;

- (b) criteriile de compoziție pentru a se asigura că mierea, cu excepția mierii destinate industriei alimentare astfel cum este definită la punctul 3 din anexa I, care este introdusă pe piață ca miere sau este utilizată într-un produs destinat consumului uman nu a fost încălzită sau tratată astfel încât enzimele naturale să fi fost fie distruse, fie inactivate semnificativ, ținând seama de indicele de invertază;
- (c) criteriile de asigurare și verificare a faptului că polenul nu este eliminat din miere și că nu sunt modificate conținutul absolut de polen și spectrul polenului în miere, cu excepția «mierii destinate industriei alimentare», astfel cum este definită la punctul 3 din anexa I, atunci când este introdusă pe piață ca miere sau este utilizată într-un produs destinat consumului uman, ținând seama de conținutul de polen, de dimensiunea minimă a polenului și de dimensiunea ochiurilor filtrelor;
- (d) conținutul minim de polen din mierea destinată industriei alimentare ca urmare a eliminării materiilor străine anorganice sau organice;
- (e) metodele și criteriile de stabilire a locului în care a fost recoltată mierea și cerințele de trasabilitate la nivelul Uniunii pentru miere de la producătorul care a recoltat sau de la importator până la consumator.

Comisia adoptă actele delegate menționate la literele (b)-(e) de la primul paragraf până la ... [cinci ani de la data intrării în vigoare a prezentei directive de modificare].

Înainte de adoptarea actelor delegate respective, Comisia efectuează studii de fezabilitate. În studiul de fezabilitate pe care îl efectuează privind litera (e) de la primul paragraf, Comisia include o analiză a soluțiilor sau metodelor digitale disponibile, inclusiv, după caz, un cod unic de identificare sau tehnici similare.

Comisia prevede, în actele delegate menționate la primul paragraf, măsuri tranzitorii adecvate pentru produsele introduse pe piață înainte de data punerii în aplicare a actelor delegate respective.

- (2) Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 6 pentru a modifica anexa II prin adaptarea criteriilor de compoziție enumerate în anexa respectivă la criteriile prevăzute în actele delegate menționate la alineatul (1) litera (b) de la prezentul articol.

Articolul 4b

- (1) Se înființează o platformă compusă din:
 - (a) reprezentanți ai statelor membre, ai autorităților competente și ai laboratoarelor desemnate;
 - (b) experți care reprezintă părțile interesate relevante din lanțul de aprovizionare cu miere;
 - (c) experți care reprezintă societatea civilă;

- (d) experți numiți cu titlu personal, care dețin cunoștințe și experiență dovedite în domeniile reglementate de prezenta directivă;
 - (e) experți care reprezintă mediul academic, inclusiv universități, institute de cercetare și alte organizații științifice.
- (2) Platforma:
- (a) colectează date pentru metodele de îmbunătățire a verificărilor de autenticitate a mierii, în special a metodelor de detectare a falsificării mierii în vederea unei posibile armonizări a acestora;
 - (b) oferă recomandări pentru un sistem de trasabilitate al Uniunii, în vederea trasării mierii până la producătorul care a recoltat sau până la importator;
 - (c) oferă recomandări cu privire la eventuala necesitate de a actualiza criteriile de compoziție și alți parametri de calitate prevăzuți în prezenta directivă;
 - (d) furnizează recomandări în vederea înființării unui laborator de referință al Uniunii.
- (3) Platforma este prezidată de Comisie. Comisia adoptă norme privind componența și metodele de lucru ale platformei. Comisia poate invita ad-hoc experți care dețin cunoștințe de specialitate specifice.”

4. Anexa I se modifică după cum urmează:

(a) la punctul 2 litera (b), subpunctul (viii) se elimină;

(b) la punctul 3, a treia liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„– să fi fost supraîncălzită; sau

– să fi fost obținută prin îndepărtarea materiilor străine organice și anorganice, ceea ce duce la îndepărtarea, în mod semnificativ, a polenului.”

Articolul 2
Modificarea Directivei 2001/112/CE

Directiva 2001/112/CE se modifică după cum urmează:

1. Articolul 3 se modifică după cum urmează:

(a) teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului* se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții:

* Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).”;

(b) la punctul 1, litera (b) se înlocuiește cu următorul text:

„(b) Ca o alternativă la denumirea produselor menționată la litera (a), anexa III stabilește o listă de denumiri speciale. Atunci când un operator folosește denumirile enumerate în partea I din anexa III, ele pot fi utilizate în limba și în condițiile prevăzute în aceasta. În ceea ce privește denumirile enumerate în partea II din anexa III, statele membre în care produsul este introdus pe piață pot prevedea ca denumirile respective să fie utilizate în una sau mai multe dintre limbile oficiale ale Uniunii.”;

(c) se introduce următorul punct:

„4. Mențiunea «sucurile de fructe conțin numai zaharuri prezente în mod natural» poate apărea pe etichetă în același câmp vizual cu denumirea produselor menționate la punctul 1 din partea I a anexei I.”;

(d) punctul 6 se înlocuiește cu următorul text:

„6. Fără a aduce atingere articolului 22 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, pentru amestecuri de sucuri de fructe obținute din concentrat sau pentru suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat cu suc de fructe sau cu suc de fructe cu zaharuri reduse, precum și pentru nectarul de fructe obținut integral sau parțial din unul sau mai multe produse concentrate, eticheta include cuvintele «obținut din concentrat(e)» sau «obținut parțial din concentrat(e)», după caz. Această informație figurează în proximitatea denumirii produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere foarte vizibile.”

2. Articolul 6 se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 6

Numai tratamentele și substanțele enumerate în partea II din anexa I și materiile prime care sunt conforme cu anexa II pot fi utilizate la fabricarea produselor definite în partea I din anexa I. În plus, nectarurile de fructe trebuie să respecte anexa IV.”

3. Articolul 7 se modifică după cum urmează:

(a) unicul paragraf se numerează ca alineatul (1);

(b) se adaugă următoarele alineate:

„(2) Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 7a pentru completarea prezentei directive prin stabilirea de norme privind caracteristicile fizice, chimice, organoleptice și nutriționale ale produselor enumerate în anexa I partea I punctul 6 litera (a), punctul 6 litera (b) și punctul 7 și privind utilizarea procedeelelor autorizate pentru reducerea zaharurilor menționate în anexa respectivă partea II punctul 3.

(3) Comisia poate să adopte acte de punere în aplicare de stabilire a metodelor de analiză, ținând seama de standardele internaționale și de progresul tehnic, pentru a verifica dacă produsele enumerate în anexa I partea I punctul 1 literele (a) și (b), punctul 2, punctul 6 literele (a) și (b) și punctul 7 sunt conforme cu prezenta directivă.

Respectivele acte de punere în aplicare se adoptă în conformitate cu procedura de examinare menționată la articolul 7b alineatul (2).

Până la adoptarea actelor de punere în aplicare relevante, statele membre utilizează, ori de câte ori este posibil, metode de analiză validate și recunoscute pe plan internațional, de tipul celor aprobate de Codex Alimentarius, pentru a verifica respectarea prezentei directive.”

4. Articolul 7° se modifică după cum urmează:

(a) alineatul (2) se înlocuiește cu următorul text:

„(2) Competența de a adopta acte delegate menționată la articolul 7 alineatul (1) este conferită Comisiei pe o perioadă de cinci ani de la 28 octombrie 2013. Comisia prezintă un raport privind delegarea de competențe cel târziu cu nouă luni înainte de încheierea perioadei de cinci ani. Delegarea de competențe se prelungește tacit cu perioade de timp identice, cu excepția cazului în care Parlamentul European sau Consiliul se opune prelungirii respective cu cel puțin trei luni înainte de încheierea fiecărei perioade.

Competența de a adopta acte delegate menționată la articolul 7 alineatul (2) este conferită Comisiei pentru o perioadă de cinci ani de la ... [data intrării în vigoare a prezentei directive de modificare]. Comisia prezintă un raport privind delegarea de competențe cel târziu cu nouă luni înainte de încheierea perioadei de cinci ani. Delegarea de competențe se prelungește tacit cu perioade de timp identice, cu excepția cazului în care Parlamentul European sau Consiliul se opune prelungirii respective cu cel puțin trei luni înainte de încheierea fiecărei perioade.”;

- (b) la alineatul (3), cuvintele „articolul 7” se înlocuiesc cu cuvintele „articolul 7 alineatele (1) și (2)”;
- (c) la alineatul (5), cuvintele „articolul 7” se înlocuiesc cu cuvintele „articolul 7 alineatele (1) și (2)”.

5. Se introduc următoarele articole:

„Articolul 7b

- (1) Comisia este asistată de Comitetul permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale înființat prin articolul 58 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 în ceea ce privește articolul 7 alineatul (3) din prezenta directivă. Comitetul respectiv este un comitet în sensul Regulamentului (UE) nr. 182/2011 al Parlamentului European și al Consiliului*.
- (2) În cazul în care se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolul 5 din Regulamentul (UE) nr. 182/2011.

În cazul în care comitetul nu emite niciun aviz, Comisia nu adoptă proiectul de act de punere în aplicare și se aplică articolul 5 alineatul (4) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 182/2011.

Articolul 7c

Până la ... [36 de luni de la data intrării în vigoare a prezentei directive de modificare], Comisia prezintă Parlamentului European și Consiliului un raport care prezintă o evaluare a fezabilității diferitelor posibilități de etichetare care să indice țara sau țările de origine în care au fost recoltate fructele sau fructele utilizate pentru fabricarea unui suc de fructe sau a unui piureu de fructe. Raportul respectiv este însoțit, după caz, de o propunere legislativă.

* Regulamentul (UE) nr. 182/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 februarie 2011 de stabilire a normelor și principiilor generale privind mecanismele de control de către statele membre al exercitării competențelor de executare de către Comisie (JO L 55, 28.2.2011, p. 13).”

6. Anexele I și III se modifică în conformitate cu anexa I la prezenta directivă.
7. În anexa IV, al douăzeci și patrulea rând, referitor la „gutui”, se înlocuiește cu următorul text: „gutui (*Cydonia oblonga* L.) 50”.
8. În anexa V se introduce următoarea rubrică, între rubrica „coacăze negre” și rubrica „struguri”:

”

Nucă de cocos (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5
-------------------	--------------------------	-----

”.

Articolul 3
Modificarea Directivei 2001/113/CE

Directiva 2001/113/CE se modifică după cum urmează:

1. Articolul 2 se modifică după cum urmează:

(a) teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului* se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții:

* Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).”;

- (b) la punctul 2 se adaugă următorul paragraf:

„Prin derogare de la primul paragraf, statele membre care nu autorizează utilizarea termenilor «marmeladă» și «marmeladă de calitate superioară» pentru denumirile de produse «gem» și «gem de calitate superioară», astfel cum se prevede în anexa II partea I prima și a doua liniuță, pot autoriza, pe teritoriul lor, utilizarea indicației «marmeladă mixtă de fructe» sau «marmeladă de [x] fructe», unde x este numărul de fructe, în cazul marmeladei de citrice produse din trei sau mai multe fructe.”;

- (c) punctul 4 se elimină;

- (d) punctul 5 se înlocuiește cu următorul text:

„5. Elementele prevăzute la punctul 3 apar în același câmp vizual cu denumirea produsului și în caractere vizibile clar.”;

- (e) punctul 6 se elimină.

2. Articolul 4 se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 4

Numai ingredientele enumerate în anexa II și materiile prime care sunt conforme cu anexa III pot fi utilizate la fabricarea produselor definite în anexa I.”

3. Se introduce următorul articol:

„Articolul 6a

Până la ... [36 de luni de la data intrării în vigoare a prezentei directive de modificare], Comisia prezintă Parlamentului European și Consiliului un raport care prezintă o evaluare a fezabilității diferitelor posibilități de etichetare prin care se indică țara sau țările de origine în care au fost recoltate fructele sau fructele utilizate pentru fabricarea gemurilor, jeleurilor, marmeladelor de citrice și piureului de castane îndulcit. Raportul respectiv este însoțit, după caz, de o propunere legislativă.”

4. Anexa I se modifică în conformitate cu anexa II la prezenta directivă.

5. Anexa II se modifică după cum urmează:

(a) a doua, a treia, a patra, a cincea și a șasea liniuță se înlocuiesc cu următorul text:

- „— suc de fructe, concentrat sau neconcentrat: numai în gem,
- suc de citrice, concentrat sau neconcentrat: în produsele obținute din alte tipuri de fructe: numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară,
- suc de fructe roșii, concentrat sau neconcentrat: numai în gem și în gem de calitate superioară obținut din măceșe, căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune și rubarbă,

- suc de sfeclă roșie, concentrat sau nu: numai în gem și jeleu obținut din căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune,
- uleiuri esențiale din citrice: numai în marmelada de citrice și în marmeladă jeleu,”;

(b) se adaugă următoarea liniuță:

- „– aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului*.

* Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16).”

6. În anexa III partea B punctul 1, a patra liniuță se elimină.

Articolul 4
Modificarea Directivei 2001/114/CE

Directiva 2001/114/CE se modifică după cum urmează:

1. la articolul 3, teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului* se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții:

* Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).”

2. Anexa I se modifică după cum urmează:

(a) la punctul 3 se adaugă următoarea literă:

„(d) Reducerea conținutului de lactoză prin conversia în glucoză și galactoză.
Modificările de compoziție a laptelui ca rezultat al acestui tratament sunt permise numai dacă sunt indicate pe ambalajul produsului, astfel încât acestea să poată fi văzute și citite cu ușurință și fără să poată fi șterse. Astfel de indicații nu aduc atingere obligației cu privire la etichetarea nutrițională stabilită de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011. Statele membre pot limita sau interzice modificările de compoziție a laptelui menționate la prezenta literă.”;

(b) la punctul 4 se adaugă următoarele litere:

„(c) Enzimele alimentare autorizate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului*.

(d) Aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului**.

* Regulamentul (CE) nr. 1332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind enzimele alimentare și de modificare a Directivei 83/417/CEE a Consiliului, a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului, a Directivei 2000/13/CE, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului și a Regulamentului (CE) nr. 258/97 (JO L 354, 31.12.2008, p. 7).

** Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16).”

3. În anexa II, litera (a) se înlocuiește cu următorul text:

„(a) Termenul în limba engleză «evaporated milk» se referă la produsul definit la alineatul (1) litera (b) din anexa I.”

Articolul 5

Transpunere

(1) Statele membre adoptă și publică până la ... [18 luni de la data intrării în vigoare a prezentei directive de modificare] actele cu putere de lege și actele administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive. Statele membre comunică de îndată Comisiei textul dispozițiilor respective.

Statele membre aplică dispozițiile respective de la ... [24 de luni de la data intrării în vigoare a prezentei directive de modificare].

Atunci când statele membre adoptă dispozițiile respective, ele cuprind o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o astfel de trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

(2) Statele membre comunică Comisiei textul principalelor dispoziții de drept intern pe care le adoptă în domeniul reglementat de prezenta directivă.

Articolul 6
Măsuri tranzitorii

Produsele care sunt introduse pe piață sau etichetate înainte de ... [24 de luni de la data intrării în vigoare a prezentei directive de modificare], în conformitate cu Directivele 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE și 2001/114/CE, pot fi comercializate în continuare până la epuizarea stocurilor.

Articolul 7
Intrare în vigoare

Prezenta directivă intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Articolul 8
Destinatari

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Bruxelles,

Pentru Parlamentul European
Președinta

Pentru Consiliu
Președintele

ANEXA I

Anexele I și III la Directiva 2001/112/CE se modifică după cum urmează:

1. Anexa I se modifică după cum urmează:

(a) în partea I punctul 1 litera (b), primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Produsul obținut prin reconstituirea sucului de fructe concentrat, astfel cum este definit la punctul 2, cu apă potabilă care îndeplinește criteriile stabilite în Directiva (UE) 2020/2184 a Parlamentului European și a Consiliului*.

* Directiva (UE) 2020/2184 a Parlamentului European și a Consiliului din 16 decembrie 2020 privind calitatea apei destinate consumului uman (JO L 435, 23.12.2020, p. 1).”;

(b) în partea I, se adaugă următoarele puncte:

„6. (a) Suc de fructe cu zaharuri reduse

Produsul obținut din suc de fructe astfel cum este definit la punctul 1 litera (a) în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la punctul 3 din partea II, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective.

Sucul de fructe cu zaharuri reduse poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse cu suc de fructe, cu piure de fructe sau cu ambele.

(b) Suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat

Produsul obținut din suc de fructe obținut din concentrat astfel cum este definit la punctul 1 litera (b), în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la punctul 3 din partea II, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, sau produsul a fost obținut prin reconstituirea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat astfel cum este definit la punctul 72 cu apă potabilă care îndeplinește criteriile stabilite în Directiva (UE) 2020/2184.

Sucul de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat cu unul sau mai multe din următoarele produse: suc de fructe, suc de fructe obținut din concentrat, suc de fructe cu zaharuri reduse, piure de fructe concentrat și piure de fructe.

7. Suc concentrat de fructe cu zaharuri reduse

Produsul obținut din suc de fructe concentrat în sensul definiției de la punctul 2 în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu de cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la punctul 3 din partea II, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale pentru un tip mediu de produs, sau produsul obținut din suc de fructe cu zaharuri reduse în sensul definiției de la punctul 6 litera (a) prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă.”;

(c) Partea II se modifică după cum urmează:

(i) punctul 2 se modifică după cum urmează:

– a doua liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„– aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008; cu toate acestea, îndulcitorii nu sunt autorizați în fabricarea produselor enumerate în partea I din prezenta anexă, cu excepția nectarurilor de fructe;”;

- a treia liniuță se înlocuiește cu următorul text:
 - „– în cazul sucului de fructe, al sucurilor de fructe obținute din concentrat, al sucurilor de fructe concentrate, al sucului de fructe cu zaharuri reduse, al sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat și al sucurilor concentrate de fructe cu zaharuri reduse: aroma, pulpa și celulele restituite;”;
- a cincea liniuță se înlocuiește cu următorul text:
 - „– în cazul nectarurilor de fructe: aroma, pulpa și celulele restituite; zaharuri și/sau miere până la 20 % din masa totală a produselor finite menționate în partea I a anexei IV, 15 % din masa totală a produselor finite menționate în partea II a anexei IV și 10 % din masa totală a produselor finite menționate în partea III a anexei IV; și/sau îndulcitori.

Mențiunea conform căreia nu s-au adăugat zaharuri la nectarul de fructe sau orice altă mențiune care i-ar putea da de înțeles acest lucru consumatorului poate fi introdusă doar în cazurile în care produsul nu conține niciun adaos de mono- sau dizaharide sau orice alt aliment folosit pentru îndulcire, inclusiv îndulcitori, astfel cum prevede Regulamentul (CE) nr. 1333/2008. În cazul în care se face o astfel de mențiune, pe etichetă trebuie să figureze, de asemenea, următoarea mențiune: «conține zaharuri prezente în mod natural»;

- a șaptea liniuță se înlocuiește cu următorul text:
 - „– în cazul produselor definite la punctele 1-7 din partea I, pentru corectarea gustului acid: suc de lămâie și/sau suc de lămâie verde și/sau suc de lămâie concentrat și/sau suc de lămâie verde concentrat, până la 3 g pe litru de suc, exprimat ca acid citric anhidru;”;
 - se adaugă următoarea liniuță:
 - „– în cazul sucului de fructe cu zaharuri reduse și a sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat: apă în măsura strict necesară pentru a restabili apa pierdută ca urmare a procesului de reducere a zaharurilor.”;
- (ii) punctul 3 se modifică după cum urmează:
- a treisprezecea liniuță se înlocuiește cu următorul text:
 - „– proteine de origine vegetală din grâu, mazăre, cartofi sau semințe de floarea-soarelui pentru limpezire.”;
 - se adaugă următoarea liniuță:
 - „– Numai pentru sucul de fructe cu conținut redus de zahăr, sucul de fructe cu conținut redus de zahăr din concentrat și sucul concentrat de fructe cu conținut redus de zahăr: procedee de reducere a conținutului de zaharuri prezente în mod natural, în măsura în care ele mențin toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, și anume filtrarea prin membrane și fermentarea drojdiei.”

2. Anexa III se înlocuiește cu următorul text:

„ANEXA III

DENUMIRI SPECIALE PENTRU ANUMITE PRODUSE ENUMERATE ÎN ANEXA I

I. Denumiri speciale care pot fi utilizate numai în limba denumirii

- (a) «vruchtendrank», pentru nectaruri de fructe;
- (b) «Süßmost» se utilizează numai în asociere cu denumirile de produs «Fruchtsaft» sau «Fruchtnektar» pentru:
 - (i) nectarul de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor produse care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității lor naturale ridicate;
 - (ii) sucul de fructe obținut din mere sau din pere, cu adaos de mere dacă este cazul, dar fără adaos de zaharuri;
- (c) «succo e polpa» sau «sumo e polpa», pentru nectarurile de fructe obținute exclusiv din piure de fructe și/sau din piure de fructe concentrat;

- (d) (i) «æblemost», sinonim cu sucul de mere;
- (ii) «æblemost fra koncentrat», sinonim cu sucul de mere obținut din concentrat;
- (e) (i) «sur ... saft», împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zahăr obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau soc;
- (ii) «sød ... saft» sau «sødet ... saft», împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos de zaharuri mai mare de 200 g pe litru;
- (f) «äppelmust/äpplemust», sinonim of cu sucul de mere;
- (g) «mosto», sinonim pentru sucul de struguri;
- (h) «smiltsērķšķu sula ar cukuru» sau «astelpaju mahl suhkruga» sau «słodzony sok z rokitnika», pentru sucuri obținute din fructe de cătină albă, cu un adaos de zaharuri de cel mult 140 g pe litru.

II. Denumiri speciale care pot fi utilizate în una sau mai multe dintre limbile oficiale ale Uniunii

- (a) «apă de nucă de cocos», pentru produsul extras direct din nucă de cocos, fără presarea pulpei nucii de cocos, ca sinonim al sucului de nucă de cocos.”

ANEXA II

Anexa I la Directiva 2001/113/CE se modifică după cum urmează:

1. Partea I se modifică după cum urmează:

(a) prima și a doua liniuță se înlocuiesc cu următorul text:

„– «Gemul» reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa și/sau piureul obținut din unul sau mai multe tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de citrice poate fi obținut din întregul fruct tăiat în fâșii și/sau felii.

Cu toate acestea, pentru a ține seama de termenii utilizați în mod obișnuit de consumatori, statele membre pot autoriza, pe teritoriul lor, utilizarea termenului «marmeladă» pentru denumirea produsului «gem», cu excepția gemului de citrice.

Cantitatea de pulpă și/sau de piure utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

- 450 g în general,
- 350 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor,
- 180 g în cazul ghimbirului,

- 230 g în cazul alunelor de caju,
- 80 g în cazul fructelor pasiunii.
- «Gemul de calitate superioară» reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa neconcentrată a unui sau a mai multor tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de calitate superioară de măceșe și cel fără semințe de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi obținut în întregime sau parțial din piureul neconcentrat din fructele respective. Gemul de calitate superioară de citrice poate fi obținut din întregul fruct, tăiat în fâșii și/sau felii.

Cu toate acestea, pentru a ține seama de termenii utilizați în mod obișnuit de consumatori, statele membre pot autoriza, pe teritoriul lor, utilizarea termenului «marmeladă de calitate superioară» pentru denumirea produsului «gem de calitate superioară», cu excepția gemului de citrice de calitate superioară.

Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea gemului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sâmbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.

Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

- 500 g în general,
- 450 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor,
- 280 g în cazul ghimbirului,
- 290 g în cazul alunelor de caju,
- 100 g în cazul fructelor pasiunii.”;

(b) a cincea și a șasea liniuță se înlocuiesc cu următorul text:

„– «Marmelada de citrice» este un amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre produsele următoare obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coaja fructelor. În denumirea produsului «marmeladă de citrice», termenul «citrice» poate fi înlocuit cu denumirea fructului citric folosit.

Cantitatea de citrice utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum 200 g din care cel puțin 75 g trebuie să fie obținute din endocarp.

- Denumirea «marmeladă jeleu» poate fi utilizată în cazul în care produsul definit drept marmeladă de citrice nu conține materie insolubilă cu excepția, eventual, a unor mici cantități de coajă mărunțită.”

2. Partea II se înlocuiește cu următorul text:

„II. Produsele definite în partea I trebuie să aibă un conținut de substanță uscată solubilă de cel puțin 60 %, conform determinării cu ajutorul refractometrului, cu excepția produselor care îndeplinesc cerințele din Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului* în ceea ce privește conținutul redus de zaharuri și a produselor în cazul cărora zaharurile au fost total sau parțial înlocuite cu îndulcitori.

Fără a aduce atingere articolului 17 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, statele membre pot autoriza, în anumite cazuri speciale, denumirile rezervate produselor menționate în partea I, care prezintă un conținut de substanță uscată solubilă de sub 60 %.

* Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare (JO L 404, 30.12.2006, p. 9).”
