



2024/1438

24.5.2024

**DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2024/1438**

**z dnia 14 maja 2024 r.**

**w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, dyrektywy Rady 2001/112/WE odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywy Rady 2001/113/WE odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz dyrektywy Rady 2001/114/WE odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi**

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 43 ust. 2,

uwzględniając wniosek Komisji Europejskiej,

po przekazaniu projektu aktu ustawodawczego parlamentom narodowym,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego <sup>(1)</sup>,

po konsultacji z Komitetem Regionów,

stanowiąc zgodnie ze zwykłą procedurą ustawodawczą <sup>(2)</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z celami określonymi w komunikacie Komisji z dnia 11 grudnia 2019 r. pt. „Europejski Zielony Ład” Komisja przyjęła komunikat z dnia 20 maja 2020 r. pt. „Strategia »Od pola do stołu« na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego” (zwaną dalej „strategią »Od pola do stołu«”), w którym zapowiedziała środki na rzecz zdrowszego i bardziej zrównoważonego systemu żywnościowego Unii. Za pomocą tych środków Komisja ma na celu, między innymi, zachęcić do zmiany składu środków spożywczych o wysokiej zawartości cukrów oraz ułatwić przechodzenie na zdrową i zrównoważoną dietę. Co więcej, w celu wzmocnienia pozycji konsumentów, aby mogli oni dokonywać świadomych, zdrowych i zrównoważonych wyborów żywieniowych, Komisja zapowiedziała możliwe rozszerzenie obowiązku wskazywania pochodzenia lub źródła niektórych produktów, w pełni uwzględniając skutki dla rynku wewnętrznego.
- (2) W dyrektywie Rady 2001/110/WE <sup>(3)</sup> ustanowiono definicje, nazwy oraz wspólne przepisy w zakresie wymogów dotyczących składu oraz jakości i etykietowania miodu.
- (3) Ze względu na ścisły związek między jakością miodu a jego pochodzeniem oraz konieczność uniknięcia wprowadzania konsumentów w błąd co do jakości produktu, w dyrektywie 2001/110/WE ustanowiono przepisy dotyczące wskazywania na etykietach miejsca pochodzenia w celu oznaczenia, gdzie miód został zebrany. W szczególności zgodnie z wymogiem zawartym w art. 2 ust. 4 tej dyrektywy na etykiecie wskazuje się kraj lub kraje pochodzenia, gdzie miód został zebrany, a jeżeli miód pochodzi z więcej niż jednego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, obowiązkowe wskazanie kraju pochodzenia może zostać zastąpione w stosownych przypadkach jednym z następujących oznaczeń: „mieszanka miodów pochodzących z UE”, „mieszanka miodów niepochodzących z UE”, „mieszanka miodów pochodzących z UE i niepochodzących z UE”. Różne przepisy przyjęte na tej podstawie przez państwa członkowskie mogły wprowadzać konsumentów w błąd i utrudniać funkcjonowanie rynku wewnętrznego.
- (4) Ze względu na szczególne zainteresowanie konsumentów geograficznym pochodzeniem miodu i w świetle celu strategii „Od pola do stołu”, jakim jest wspieranie konsumentów w dokonywaniu świadomych wyborów, w tym w odniesieniu do pochodzenia ich żywności, a także by utrzymać sprawne funkcjonowanie rynku wewnętrznego w całej Unii dzięki harmonizacji przepisów dotyczących etykietowania, należy dokonać przeglądu przepisów dotyczących oznaczania na etykiecie miejsca pochodzenia miodu. Niniejsza dyrektywa powinna wymagać, co do zasady, żeby kraj lub kraje pochodzenia były podane na etykiecie w porządku malejącym wraz z, w przypadku mieszanek, procentowym udziałem pochodzącego z nich miodu, obliczanym na podstawie przedstawionej przez podmiot dokumentacji dotyczącej identyfikowalności, z tolerancją 5 % dla każdego udziału.

<sup>(1)</sup> Dz.U. C, C/2023/881, 8.12.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/881/oj>.

<sup>(2)</sup> Stanowisko Parlamentu Europejskiego z dnia 10 kwietnia 2024 r. (dotychczas nieopublikowane w Dzienniku Urzędowym) oraz decyzja Rady z dnia 24 kwietnia 2024 r.

<sup>(3)</sup> Dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do miodu (Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 47).

- (5) Aby jednak zapewnić pewną elastyczność, państwa członkowskie powinny mieć możliwość wprowadzenia przepisu, zgodnie z którym w przypadku mieszanek miodu pochodzącego z więcej niż czterech różnych krajów dozwolone było podawanie tylko czterech największych wartości procentowych, o ile razem stanowią one ponad 50 % całości. Wszelkie pozostałe kraje pochodzenia powinny być wskazane w porządku malejącym, tak jak w przypadku zastosowania standardowej zasady. Taka elastyczność nie zakłóca swobodnego przepływu miodu oznaczonego zgodnie ze standardową zasadą, ponieważ standardowa zasada umożliwi przekazywanie konsumentom bardziej kompletnej informacji. Jak wynika ze związku między zasadą standardową a tą elastycznością, w przypadku więcej niż czterech krajów pochodzenia, gdy odsetek miodu pochodzącego z piątego lub kolejnych krajów pochodzenia jest identyczny z czwartym, nie jest możliwe wskazanie tylko czterech największych odsetków, a zatem zastosowanie ma zasada standardowa.
- (6) Ze względu na mały rozmiar opakowań zawierających tylko pojedynczą porcję miodu o masie do 30 g oraz wynikające z tego trudności techniczne, w przypadku mieszanek miodów należy wprowadzić możliwość stosowania, zamiast pełnej nazwy krajów pochodzenia, znormalizowanego i rozpoznawanego na świecie kodu, a mianowicie międzynarodowej normy ISO 3166 definiującej uznawane na świecie literowe kody odnoszenia się do krajów. Ze względu na techniczne trudności związane z małym rozmiarem opakowań odpowiednie jest w szczególności używanie dwuliterowego kodu alfa-2 zalecanego przez Międzynarodową Organizację Normalizacyjną jako kod ogólnego przeznaczenia.
- (7) W komisyjnym skoordynowanym planie kontroli autentyczności miodu (2015–2017) oraz w skoordynowanym działaniu Komisji „Z ula” (2021–2022) podkreślono podejrzenie, że duża część miodu wprowadzanego do obrotu w Unii jest miodem zafałszowanym. Należy zapewnić dostępność zharmonizowanych metod analiz służących wykryciu fałszowania miodu produkowanego i wprowadzanego do obrotu w Unii. Należy zatem powierzyć Komisji uprawnienia wykonawcze w odniesieniu do opracowywania takich jednolitych metod, w uzupełnieniu do istniejących uprawnień wykonawczych, o których mowa w art. 4 ust. 1 dyrektywy 2001/110/WE. Uprawnienia te powinny być wykonywane zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 182/2011<sup>(4)</sup>. Należy ustalić konkretny termin wykonania tych uprawnień.
- (8) Niektóre procesy obróbki cieplnej mogą powodować degradację składników miodu, w szczególności enzymów. Pyłek, który jest kluczowym składnikiem miodu i elementem łączącym z jego botanicznym pochodzeniem, pozwala na ustalenie pochodzenia geograficznego miodu. Aby zapewnić uczciwe praktyki handlowe i chronić interesy konsumentów, należy przekazać Komisji uprawnienia do przyjmowania aktów zgodnie z art. 290 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (TFUE) w odniesieniu do kryteriów określania pochodzenia kwiatowego, warzywnego lub geograficznego miodu oraz w celu zapewnienia zgodności miodu wprowadzanego do obrotu z dyrektywą 2001/110/WE, w szczególności w celu uniknięcia dezaktywacji enzymów lub zapewnienia, aby nie usunąć znaczącej ilości pyłku.
- (9) W celu ochrony interesów konsumentów, aby w jak największym stopniu ograniczyć oszustwa związane z produktami fałszowanymi, które nie odpowiadają oznaczeniu „miód”, umożliwić potwierdzanie przekazywanych informacji na temat pochodzenia i jakości miodu oraz zapewnić jak największą przejrzystość, należy przekazać Komisji uprawnienia do przyjmowania aktów zgodnie z art. 290 TFUE w odniesieniu do wprowadzenia wymogów dotyczących identyfikowalności, które zapewnią dostępność i możliwość uzyskania zasadniczych informacji dotyczących pochodzenia miodu, w tym kraju pochodzenia w unijnym łańcuchu dostaw, od podmiotu zbierającego miód lub importera po konsumentów. Zharmonizowane wymogi dotyczące identyfikowalności miodów produkowanych w Unii i do niej importowanych są konieczne, aby umożliwić właściwym organom państw członkowskich śledzenie całego łańcucha dostaw przynajmniej z powrotem do pierwszego etapu w granicach Unii. Przepisy te nie powinny zwiększać obciążenia administracyjnego producentów, ale powinny ułatwiać konsumentom i organom nadzoru śledzenie całej drogi miodu od jego zbierania po rozlewanie do słoików w Unii. W związku z tym poprawne informacje na temat pochodzenia miodu i jego autentyczności w łańcuchu dostaw należy zapewnić poprzez wprowadzenie nowych wymogów dotyczących identyfikowalności miodu. Komisja powinna przeprowadzić studium wykonalności z myślą o wprowadzeniu systemu identyfikowalności oraz w celu sformułowania najważniejszych wymogów, dotyczących między innymi przeanalizowania dostępnych rozwiązań lub metod cyfrowych, w tym, w stosownych przypadkach, zastosowania niepowtarzalnego kodu identyfikacyjnego lub podobnych technik.

<sup>(4)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 182/2011 z dnia 16 lutego 2011 r. ustanawiające przepisy i zasady ogólne dotyczące trybu kontroli przez państwa członkowskie wykonywania uprawnień wykonawczych przez Komisję (Dz.U. L 5 z 28.2.2011, s. 13).

- (10) W ramach przyjmowania tych aktów delegowanych szczególnie ważne jest, aby w czasie prac przygotowawczych Komisja prowadziła stosowne konsultacje, w tym na poziomie ekspertów, oraz aby konsultacje te prowadzone były zgodnie z zasadami określonymi w Porozumieniu międzyinstytucjonalnym z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie lepszego stanowienia prawa<sup>(5)</sup>. W szczególności, aby zapewnić Parlamentowi Europejskiemu i Radzie udział na równych zasadach w przygotowaniu aktów delegowanych, instytucje te otrzymują wszelkie dokumenty w tym samym czasie co eksperci państw członkowskich, a eksperci tych instytucji mogą systematycznie brać udział w posiedzeniach grup eksperckich Komisji zajmujących się przygotowaniem aktów delegowanych.
- (11) Aby wesprzeć Komisję, dostarczając jej najlepszej dostępnej wiedzy technicznej, należy ustanowić platformę. Platforma ta powinna między innymi przedstawiać zalecenia dotyczące unijnego systemu identyfikowalności, który zapewni dostępność i możliwość uzyskania zasadniczych informacji na temat pochodzenia miodu – w tym, w stosownych przypadkach, kraju pochodzenia, roku produkcji i niepowtarzalnego identyfikatora producenta – w unijnym łańcuchu dostaw, od podmiotu zbierającego miód lub importera po konsumenta. Platforma powinna również działać na rzecz ustanowienia w przyszłości unijnego laboratorium referencyjnego ds. miodu w celu poprawy kontroli i wykrywania fałszowania miodu za pomocą zharmonizowanych metod, oraz systematycznego badania miodu z wykorzystaniem najnowszych metod badawczych w celu potwierdzenia autentyczności i jakości miodu.
- (12) W dyrektywie Rady 2001/112/WE<sup>(6)</sup> ustanowiono zasadnicze wymagania dotyczące produkcji, składu i etykietowania soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi w celu ochrony interesów konsumentów oraz poprawienia swobodnego przepływu tych produktów.
- (13) W 2012 roku dyrektywę 2001/112/WE zmieniono dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/UE<sup>(7)</sup> w celu uwzględnienia nowych przepisów dotyczących dozwolonych składników, takich jak przepisy dotyczące dodatku cukrów, które nie są już dozwolone w sokach owocowych. W związku z tą zmianą wymogów dotyczących składu soków owocowych branża soków owocowych mogła, tylko przez rok, stosować oświadczenie informujące, że żadne soki owocowe nie zawierają dodatku cukrów, w celu informowania konsumentów i umożliwienia im natychmiastowego i wyraźnego odróżnienia soków owocowych od niektórych podobnych produktów, jeżeli chodzi o dodatek cukrów. Ten krótki okres okazał się niewystarczający, aby poinformować konsumentów, że nowe przepisy dotyczące dozwolonych składników nie zezwalają na dodawanie cukrów do soków owocowych. Zgodnie z częścią II pkt 2 tiret piąte załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE nektary owocowe niezawierające ani dodatku cukrów, ani substancji słodzących można opatrzyć oświadczeniem żywieniowym „bez dodatku cukrów” lub każdym oświadczeniem, które może mieć takie samo znaczenie dla konsumenta, wraz z oznaczeniem „zawiera naturalnie występujące cukry”. W rezultacie dla niektórych konsumentów i pracowników medycznych wciąż nie jest jasne, że w przeciwieństwie do nektarów owocowych soki owocowe nie mogą zawierać dodatku cukrów. Mogło to wprowadzić konsumentów w błąd, ponieważ badania wykazały, że – w przypadku dokonywania wyboru spośród kilku produktów o identycznym lub bardzo podobnym składzie odżywczym – preferowany byłby produkt opatrzone oświadczeniem żywieniowym.
- (14) W związku z tym, biorąc pod uwagę w szczególności fakt, że konsumenci są coraz bardziej świadomi problemów zdrowotnych związanych ze spożywaniem cukrów, należy dokonać przeglądu przepisów dotyczących stosowania oświadczeń odnośnie do cukrów w sokach owocowych, aby umożliwić konsumentom podejmowanie świadomych decyzji. Należy zatem ustanowić specjalną zasadę dobrowolnego stosowania stwierdzenia informującego, że soki owocowe zawierają wyłącznie naturalnie występujące cukry. Takie stwierdzenie ma na celu odniesienie się do właściwości wynikających z definicji soków owocowych określonej w dyrektywie 2001/112/WE, oraz z dozwolonych składników soków owocowych w niej określonych. Wprowadzenie takiego stwierdzenia dostarcza konsumentom prawdziwych i poprawnych informacji, co jest zgodne z celami polegającymi na informowaniu ich o właściwościach odżywczych produktów, ułatwieniu odróżnienia soków owocowych od nektarów owocowych oraz umożliwieniu konsumentom dokonywania świadomych wyborów.
- (15) Wraz z postępowaniem technicznym opracowano lub opracowuje się nowe techniki przetwórstwa, które pozwalają całkowicie lub częściowo usunąć cukry naturalnie występujące w sokach owocowych i sokach owocowych z zagęszczonego soku, aby odpowiedzieć na rosnące zapotrzebowanie ze strony konsumentów na produkty o niższej zawartości cukru. Takie produkty mogą być wprowadzane do obrotu w Unii, o ile są zgodne ze wszystkimi odpowiednimi przepisami. Produkty te otrzymuje się jednak z zastosowaniem procesu obróbki innego niż dozwolone procesy obróbki wymienione w części II pkt 3 załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE, a ich łączna zawartość cukru jest niższa niż w przypadku soku otrzymanego z danego owocu. W związku z tym nie mogą one być opatrzone nazwą „sok owocowy”, „zagęszczony sok owocowy” ani „sok owocowy z zagęszczonego soku”.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 123 z 12.5.2016, s. 1.

<sup>(6)</sup> Dyrektywa Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 58).

<sup>(7)</sup> Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/UE z dnia 19 kwietnia 2012 r. zmieniająca dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 115 z 27.4.2012, s. 1).

- (16) Takie produkty stają się coraz bardziej dostępne na rynku unijnym. Aby ułatwić wprowadzanie tych produktów na rynek wewnętrzny oraz umożliwić zmianę składu produktów i innowacje, bez uszczerbku dla mających zastosowanie przepisów prawa Unii, należy utworzyć nową kategorię produktów dla soków owocowych, w których obniżono zawartość naturalnie występujących cukrów, a jednocześnie zachowano inne podstawowe właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze przeciętnego rodzaju soku z owoców, z których pochodzi. Produkty te powinny móc nosić nazwę „sok owocowy o obniżonej zawartości cukrów”, „sok owocowy o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku” lub „zagęszczony sok owocowy o obniżonej zawartości cukrów”. Aby zapewnić zgodność z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006<sup>(8)</sup>, obniżenie zawartości cukru powinno wynosić co najmniej 30 % w porównaniu z, odpowiednio, przeciętnym typem soku owocowego, soku owocowego z zagęszczonego soku i zagęszczonego soku owocowego, z którego został otrzymany. Należy zatem włączyć te nowe kategorie produktów do części I załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE, jak również ustanowić przepisy dotyczące dozwolonych składników tych produktów, a także dozwolonych procesów i substancji w części II tego załącznika. Podobnie jak w przypadku innych rodzajów soków owocowych, także w odniesieniu do tych nowych kategorii produktów nie należy zezwalać na stosowanie substancji słodzących ani dodawanie składników o właściwościach słodzących.
- (17) Zgodnie z załącznikiem I do dyrektywy 2001/112/WE nektary owocowe mogą zawierać dodatek cukrów, miodu lub obu tych substancji. Aby wspierać produkcję i wprowadzanie do obrotu owoców, przy jednoczesnym uwzględnieniu potrzeby zachęcania do zmiany składu produktów w celu obniżenia ilości cukrów obecnych w nektarach owocowych, należy obniżyć odsetek cukrów lub miodu, które mogą być dodawane do nektarów owocowych charakteryzujących się naturalnie niską kwasowością i dobrym smakiem.
- (18) Po transpozycji niniejszej dyrektywy do producentów nowych kategorii soków owocowych, a mianowicie soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów, zagęszczonego soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów oraz soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku, należeć będzie stosowanie dozwolonych procesów w taki sposób, aby produkt końcowy miał właściwości wymagane na podstawie dyrektywy 2001/112/WE. Aby jednak osiągnąć cele dyrektywy 2001/112/WE zmienionej niniejszą dyrektywą w tym zakresie, należy przekazać Komisji uprawnienia do przyjmowania aktów zgodnie z art. 290 TFUE w odniesieniu do ustanawiania przepisów dotyczących właściwości fizycznych, chemicznych, organoleptycznych i odżywczych przedmiotowych produktów o obniżonej zawartości cukru, jak również w odniesieniu do stosowania dozwolonych procesów obniżania ilości cukrów. Szczególnie ważne jest, aby w czasie prac przygotowawczych Komisja prowadziła stosowne konsultacje, w tym na poziomie ekspertów, oraz aby konsultacje te prowadzone były zgodnie z zasadami określonymi w Porozumieniu międzyinstytucjonalnym z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie lepszego stanowienia prawa\*. W szczególności, aby zapewnić Parlamentowi Europejskiemu i Radzie udział na równych zasadach w przygotowaniu aktów delegowanych, instytucje te otrzymują wszelkie dokumenty w tym samym czasie co eksperci państw członkowskich, a eksperci tych instytucji mogą systematycznie brać udział w posiedzeniach grup eksperckich Komisji zajmujących się przygotowaniem aktów delegowanych.
- (19) W celu zapewnienia jednolitych warunków wykonywania niniejszej dyrektywy należy powierzyć Komisji uprawnienia wykonawcze w odniesieniu do metod analizy pozwalających zapewnić zgodność z wymogami w zakresie właściwości dotyczących składu niektórych rodzajów soków owocowych wprowadzanych do obrotu w Unii. Uprawnienia te powinny być wykonywane zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 182/2011.
- (20) W świetle Zielonego Ładu i celu strategii „Od pola do stołu”, jakim jest wspieranie konsumentów w dokonywaniu świadomych wyborów, a także z uwagi na duże zainteresowanie konsumentów podawaniem na etykietach informacji o pochodzeniu żywności, Komisja powinna, najpóźniej 36 miesięcy po wejściu w życie niniejszej dyrektywy, przedstawić Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie zawierające ocenę wykonalności różnych wariantów podawania na etykietach kraju lub krajów pochodzenia, w których zebrano owoce użyte do produkcji soku owocowego i przecieru owocowego; w stosownych przypadkach sprawozdaniu temu powinien towarzyszyć wniosek ustawodawczy.
- (21) W części II pkt 3 załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE uregulowano dozwolone procesy obróbki i substancje w odniesieniu do soków owocowych i niektórych podobnych produktów. Białko uzyskane z nasion słonecznika jest coraz częściej wykorzystywane do bezpośredniego spożycia przez ludzi i okazało się skutecznym środkiem do klarowania soków owocowych. W celu uwzględnienia tego postępu białka uzyskane z nasion słonecznika należy dodać do wykazu dozwolonych procesów obróbki i substancji.

<sup>(8)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 9).

- (22) W Unii coraz częściej wprowadza się do obrotu i spożywa sok otrzymywany z orzechów kokosowych. Zgodnie z art. 3 ust. 2 dyrektywy 2001/112/WE nazwa prawna tego produktu to „sok kokosowy”. W normie międzynarodowej zapisanej w normie ogólnej Kodeksu Żywnościowego dotyczącej soków owocowych i nektarów (XS 247-2005), wskazano jednak, że nazwa „woda kokosowa” jest synonimem nazwy „sok kokosowy”, który to sok jest bezpośrednio otrzymywany z orzecha kokosowego bez wyciskania miąższu kokosowego. W załączniku III do tej dyrektywy należy zatem dodać szczegółowe oznaczenie „woda kokosowa”. Aby zagwarantować, że szczegółowe oznaczenie będzie zrozumiałe dla wszystkich konsumentów w Unii, należy zapewnić możliwość używania nazwy „woda kokosowa” w językach urzędowych Unii. Ponadto, ponieważ sok kokosowy z zagęszczonego soku można otrzymać przez odtworzenie zagęszczonego soku kokosowego z wodą pitną, właściwe jest określenie w załączniku V do tej dyrektywy minimalnej wartości w skali Brix dla tego produktu.
- (23) W dyrektywie Rady 2001/113/WE<sup>(9)</sup> ustanowiono podstawowe wymogi w odniesieniu do produkcji, składu i etykietowania dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
- (24) Art. 2 ust. 4 dyrektywy 2001/113/WE zawiera wymóg obowiązkowego wskazywania na etykiecie zawartości cukrów, chyba że na etykiecie znajduje się oświadczenie żywieniowe dotyczące cukrów. Wymóg ten wykraczał poza przepisy określone w dyrektywie Rady 90/496/EWG<sup>(10)</sup>, która stanowiła, że zamieszczanie informacji o wartościach odżywczych na żywności opakowanej było dobrowolne, o ile nie zostało przedstawione oświadczenie żywieniowe, oraz że w przypadku gdy oświadczenie żywieniowe dotyczyło cukrów, miało ono obejmować ich ilość. Dyrektywa 90/496/EWG została uchylona i zastąpiona rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011<sup>(11)</sup>. Zgodnie z tym rozporządzeniem podawanie informacji o wartościach odżywczych na opakowaniach jest obecnie obowiązkowe. W związku z tym przepis szczegółowy dotyczący podawania na etykiecie zawartości cukrów nie jest już potrzebny w dyrektywie 2001/113/WE i należy go uchylić.
- (25) W świetle Zielonego Ładu i celu strategii „Od pola do stołu”, jakim jest wspieranie konsumentów w dokonywaniu świadomych wyborów, a także z uwagi na duże zainteresowanie konsumentów podawaniem na etykietach informacji o pochodzeniu żywności, Komisja powinna, najpóźniej 36 miesięcy po wejściu w życie niniejszej dyrektywy, przedstawić Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie zawierające ocenę wykonalności różnych wariantów podawania na etykietach kraju lub krajów pochodzenia, w których zebrano owoce użyte do produkcji dżemów owocowych, galaretek, marmolady z owoców cytrusowych i słodzonego przecieru z kasztanów; w stosownych przypadkach sprawozdaniu temu powinien towarzyszyć wniosek ustawodawczy.
- (26) W części I załącznika I do dyrektywy 2001/113/WE ustanowiono minimalną ilość owoców, jaką należy użyć do wytworzenia dżemu, galaretki, dżemu ekstra lub galaretki ekstra. Stosowanie określeń „dżem ekstra” i „galaretka ekstra” jest zarezerwowane dla produktów wytwarzanych z użyciem większej ilości owoców w porównaniu z, odpowiednio, „dżemem” i „galaretką”. W części II tego załącznika określono minimalną zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego metodą refraktometryczną, tj. cukrów, naturalnie występujących w owocach lub dodanych, w tych produktach oraz – w celu uwzględnienia istniejących krajowych tradycji wytwarzania dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów – umożliwiono państwom członkowskim dopuszczenie obniżonej minimalnej zawartości ekstraktu ogólnego oznaczonego metodą refraktometryczną.
- (27) W przypadku gdy zwiększa się ilość owoców używanych do produkcji dżemów i galaretek, zmniejsza się ilość dodanych cukrów niezbędna do osiągnięcia minimalnej zawartości ekstraktu ogólnego oznaczonego metodą refraktometryczną w tych produktach. Aby zachęcać do produkcji dżemów i galaretek o zwiększonej zawartości owoców, a tym samym wspierać rynek owoców przy jednoczesnym uwzględnieniu potrzeby obniżenia ilości wolnych cukrów, należy zwiększyć minimalną ilość owoców, jakiej należy użyć do wytwarzania dżemów i galaretek, ustanowioną w załączniku I do dyrektywy 2001/113/WE. Podobnie, aby pomóc konsumentom dokonywać bardziej świadomych, zdrowych wyborów żywieniowych, należy zezwolić na stosowanie nazw zastrzeżonych określonych w części I tego załącznika w odniesieniu do produktów, które zawierają mniej niż 60 % ekstraktu ogólnego oznaczonego metodą refraktometryczną, ale spełniają warunki mające zastosowanie do oświadczenia żywieniowego „o obniżonej zawartości cukrów” określone w załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1924/2006.

<sup>(9)</sup> Dyrektywa Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 67).

<sup>(10)</sup> Dyrektywa Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych (Dz.U. L 276 z 6.10.1990, s. 40).

<sup>(11)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).

- (28) W załączniku I do dyrektywy 2001/113/WE ograniczono termin „marmolada” do określonej mieszanki owoców cytrusowych. Chociaż nazwy prawne ustanowione w tym załączniku są stosowane w handlu do oznaczania produktów określonych we wspomnianym załączniku, to jednak w szeregu języków urzędowych Unii konsumenci powszechnie używają określeń „marmolada” i „dżem” zamiennie w odniesieniu do dżemów z owoców innych niż owoce cytrusowe. Z uwagi na ten uzus wśród konsumentów, tam gdzie taki uzus występuje, oraz uwzględniając fakt, że nazwą zharmonizowaną pozostaje „dżem”, państwa członkowskie powinny mieć możliwość zezwolenia na stosowanie na swoim terytorium określenia „marmolada” zamiast nazwy „dżem” w przypadku dżemów z owoców innych niż owoce cytrusowe. W związku z tym, aby uniknąć wprowadzania konsumentów w błąd, w celu rozróżnienia tych dwóch kategorii produktów, w całej Unii należy w odniesieniu do produktu definiowanego dotychczas jako „marmolada” stosować określenie „marmolada z owoców cytrusowych”, gdzie określenie „z owoców cytrusowych” można zastąpić nazwą użytych owoców cytrusowych. Należy zatem odpowiednio zmienić dyrektywę 2001/113/WE w odniesieniu do nazw „marmolada” i „marmolada cytrusowa”.
- (29) Jednakże w państwie członkowskim, które nie korzysta z możliwości określenia „dżemu” „marmoladą” ze względu na to, że konsumenci w tym państwie członkowskim nie używają tych określeń zamiennie, powinna istnieć możliwość – w przypadku marmolady z owoców cytrusowych produkowanej z trzech lub więcej owoców – zezwolenia na terytorium tego państwa członkowskiego na stosowania określenia „marmolada wieloowocowa” lub „marmolada z [x] owoców”, gdzie x jest liczbą użytych owoców.
- (30) Załącznik II do dyrektywy 2001/113/WE zawiera wykaz dodatkowych składników, których można użyć do wytwarzania produktów objętych tą dyrektywą. Sok z owoców cytrusowych można wykorzystać jako czynnik zakwaszający w dżemie, dżemie ekstra, galaretki i galaretki ekstra, które otrzymano z innych rodzajów owoców. W porównaniu z sokiem niewytworzonym z zagełszczonego soku, sok owocowy w postaci zagełszczonej ma mniejszą objętość i mniejszy ciężar w transporcie, jest stabilniejszy, może być przechowywany przez dłuższy czas i wymaga mniejszego zużycia energii na odparowanie wody podczas wytwarzania produktu końcowego w postaci dżemu lub galaretki. Stosowanie go do wytwarzania dżemów, dżemów ekstra, galaretek i galaretek ekstra jest zatem bardziej zrównoważone niż stosowanie świeżego soku owocowego. Należy zatem określić w tym załączniku, że w przypadku gdy określone soki są dozwolone do stosowania w różnych kategoriach dżemu, dżemu ekstra, galaretki i galaretki ekstra mogą one być stosowane w postaci skoncentrowanej.
- (31) Stosowanie dodatków do żywności jest obecnie uregulowane w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008<sup>(12)</sup>, które zawiera szczegółowe przepisy dotyczące dżemu i dżemu ekstra. Należy zatem uchylić tiret czwarte w części B pkt 1 załącznika III do dyrektywy 2001/113/WE i odpowiednio zmienić załącznik II do niej.
- (32) W dyrektywie Rady 2001/114/WE<sup>(13)</sup> ustanowiono definicje i wspólne przepisy dotyczące składu, specyfikacji produkcji i etykietowania niektórych rodzajów mleka konserwowanego.
- (33) Pkt 3 załącznika I do dyrektywy 2001/114/WE zawiera wykaz sposobów obróbki dopuszczonych w celu częściowego lub całkowitego odwodnienia mleka konserwowanego. Aby odpowiedzieć na zmieniające się potrzeby konsumentów, należy dopuścić proces obróbki umożliwiający zmniejszenie zawartości laktozy w przetworach mlecznych. Ponadto szczególne oznaczenie w postaci angielskiego określenia „evaporated milk” w załączniku II do tej dyrektywy należy uspołnić z normami międzynarodowymi określonymi w normie Kodeksu Żywnościowego dotyczącej mleka odparowanego (XS 281-1971).
- (34) Dyrektywy 2001/110/WE, 2001/112/WE, 2001/113/WE i 2001/114/WE zawierają odniesienia do uchylonych aktów prawnych. Dyrektywa 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady<sup>(14)</sup> została uchylona i zastąpiona rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011. Dyrektywa Rady 89/107/EWG<sup>(15)</sup> oraz dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady nr 95/2/WE<sup>(16)</sup> zostały uchylone i zastąpione rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008. Dyrektywa Rady 98/83/WE<sup>(17)</sup> została uchylona i zastąpiona dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2020/2184<sup>(18)</sup>. Odniesienia do tych aktów należy zatem zastąpić odniesieniami do odpowiednich przepisów rozporządzeń (UE) nr 1169/2011 i (WE) nr 1333/2008 oraz dyrektywy (UE) 2020/2184.

<sup>(12)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).

<sup>(13)</sup> Dyrektywa Rady 2001/114/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 15 z 17.1.2002, s. 19).

<sup>(14)</sup> Dyrektywa 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych (Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29).

<sup>(15)</sup> Dyrektywa Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących dodatków do środków spożywczych dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 40 z 11.2.1989, s. 27).

<sup>(16)</sup> Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady nr 95/2/WE z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz.U. L 61 z 18.3.1995, s. 1).

<sup>(17)</sup> Dyrektywa Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 330 z 5.12.1998, s. 32).

<sup>(18)</sup> Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2020/2184 z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 435 z 23.12.2020, s. 1).

- (35) Należy zatem odpowiednio zmienić dyrektywy 2001/110/WE, 2001/112/WE, 2001/113/WE i 2001/114/WE.
- (36) Aby umożliwić państwom członkowskim przyjęcie krajowych przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych niezbędnych do wykonania niniejszej dyrektywy, należy ustanowić okres transpozycji wynoszący 18 miesięcy. Aby zapewnić podmiotom gospodarczym wystarczającą ilość czasu na przystosowanie się do nowych wymogów, przedmiotowe przepisy krajowe transponujące niniejszą dyrektywę należy stosować dopiero po upływie 24 miesięcy od daty wejścia w życie niniejszej dyrektywy.
- (37) W celu uwzględnienia interesów podmiotów gospodarczych, które wprowadzają do obrotu lub etykietują swoje produkty zgodnie z wymogami mającymi zastosowanie przed rozpoczęciem stosowania krajowych przepisów transponujących niniejszą dyrektywę, konieczne jest ustanowienie odpowiednich środków przejściowych. Dlatego też niniejsza dyrektywa powinna zezwalać na wprowadzanie tych produktów do obrotu przez ograniczony czas po upływie okresu transpozycji.
- (38) Ponieważ cel niniejszej dyrektywy, a mianowicie zmiana unijnych przepisów w zakresie składu i etykietowania miodu, soków owocowych, dżemów owocowych, galaretek i marmolad oraz niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego, nie może zostać osiągnięty w sposób wystarczający przez państwa członkowskie, natomiast ze względu na zasięg i skutki niniejszej dyrektywy możliwe jest jego lepsze osiągnięcie na poziomie Unii, może ona podjąć działania zgodnie z zasadą pomocniczości określoną w art. 5 Traktatu o Unii Europejskiej. Zgodnie z zasadą proporcjonalności określoną w tym artykule, niniejsza dyrektywa nie wykracza poza to, co jest konieczne do osiągnięcia tego celu,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### Artykuł 1

#### Zmiany w dyrektywie 2001/110/WE

W dyrektywie 2001/110/WE wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 2 wprowadza się następujące zmiany:

a) formuła wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

„Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 (\*) stosuje się do produktów określonych w załączniku I do niniejszej dyrektywy, z zastrzeżeniem następujących warunków:

(\*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).”;

b) ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Nazwy produktu określone w załączniku I pkt 2 i 3 stosują się jedynie do produktów w nim określonych i stosowane są w handlu do ich oznaczenia. Nazwy te mogą być zastąpione przez prostą nazwę »miód«, z wyjątkiem plastrów miodu, miodu w bryłkach lub krojonych plastrów w miodzie oraz miodu piekarskiego.

Jednakże

a) w przypadku miodu piekarskiego wyrazy »przeznaczony tylko do gotowania« umieszcza się na etykiecie w bezpośredniej bliskości nazwy produktu;

b) z wyjątkiem miodu piekarskiego nazwy te można uzupełnić informacjami odnoszącymi się do:

— pochodzenia kwiatowego lub warzywnego miodu, jeżeli produkt pochodzi w całości lub głównie ze wskazanego źródła i ma właściwości organoleptyczne, fizyko-chemiczne i mikroskopowe charakterystyczne dla wskazanego pochodzenia,

- pochodzenia regionalnego, terytorialnego lub topograficznego, jeżeli produkt całkowicie pochodzi ze wskazanego źródła,
- szczególnych kryteriów jakości dotyczących miodu.”;

c) ust. 4 otrzymuje brzmienie:

- „4. a) na etykiecie wskazuje się kraj pochodzenia, w którym miód został zebrany. Jeżeli miód pochodzi z więcej niż jednego kraju, kraje pochodzenia, w których miód został zebrany, wskazuje się na etykiecie w głównym polu widzenia, w porządku malejącym według ich udziału wagowego, wraz z udziałem procentowym miodu z każdego z tych krajów pochodzenia. Dopuszcza się tolerancję 5 % dla każdego udziału miodu w mieszance, który oblicza się na podstawie przedstawionej przez podmiot dokumentacji dotyczącej identyfikowalności.

Państwa członkowskie mogą jednak postanowić – w odniesieniu do miodu wprowadzanego do obrotu na ich terytorium – że w przypadku gdy liczba krajów pochodzenia miodów w mieszance jest większa niż cztery, a cztery największe udziały miodu stanowią razem ponad 50 % mieszanki, dozwolone jest podanie wartości procentowej wyłącznie w odniesieniu do tych czterech największych udziałów, a pozostałe kraje pochodzenia mają zostać wymienione w porządku malejącym bez udziału procentowego.

W przypadku opakowań zawierających ilości miodu o masie poniżej 30 gramów netto nazwy krajów pochodzenia można zastąpić dwuliterowym kodem, zgodnie z najnowszą obowiązującą wersją międzynarodowej normy ISO 3166-1 określającej dwuliterowy kod (alfa-2);

- b) dane szczegółowe, które należy wskazać zgodnie z lit. a) niniejszego ustępu, uznaje się za dane, których podanie jest obowiązkowe, zgodnie z art. 9 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.”;

2) art. 3 i 4 otrzymują brzmienie:

#### „Artykuł 3

W przypadku miodu piekarskiego, na pojemnikach do przewozu luzem, na opakowaniu i w dokumentacji sprzedaży wyraźnie podaje się pełną nazwę produktu określoną w załączniku I pkt 3.

#### Artykuł 4

Uwzględniając normy międzynarodowe i postęp techniczny, Komisja może przyjmować akty wykonawcze ustanawiające metody przeprowadzania analiz mających na celu sprawdzenie, czy miód jest zgodny z niniejszą dyrektywą.

Uwzględniając normy międzynarodowe i postęp techniczny, Komisja do dnia 14 czerwca 2028 r., przyjmuje akty wykonawcze ustanawiające metody analizy w celu wykrywania zafałszowanego miodu.

Akty wykonawcze, o których mowa w niniejszym artykule, przyjmuje się zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 7 ust. 2.

Do chwili przyjęcia odpowiednich aktów wykonawczych państwa członkowskie wykorzystują celem weryfikacji zgodności z niniejszą dyrektywą, o ile jest to możliwe, uznane międzynarodowo, usankcjonowane metody analizy, takie jak zatwierdzone Kodeksem Żywnościowym.”;

3) dodaje się artykuły w brzmieniu:

#### „Artykuł 4a

1. W celu zapewnienia uczciwych praktyk handlowych i ochrony interesów konsumentów Komisji powierza się uprawnienia do przyjmowania aktów delegowanych zgodnie z art. 6, uzupełniających niniejszą dyrektywę przez określenie:

- a) kryterium »głównie« w odniesieniu do pochodzenia kwiatowego lub warzywnego miodu, o którym mowa w art. 2 pkt 2 akapit drugi lit. b) tiret pierwsze;
- b) kryteriów składu pozwalających zapewnić, że miód – z wyjątkiem miodu piekarskiego, zdefiniowanego w pkt 3 załącznika I – który jest wprowadzany do obrotu jako miód lub używany w produkcie przeznaczonym do spożycia przez ludzi, nie został podgrzany ani poddany obróbce w taki sposób, że naturalne enzymy zostały zniszczone lub znacząco dezaktywowane, z uwzględnieniem wskaźnika inwertazy;



- c) kryteriów pozwalających zagwarantować i zweryfikować, że z miodu wprowadzanego do obrotu jako miód lub używanego w produkcie przeznaczonym do spożycia przez ludzi, z wyjątkiem miodu piekarskiego, zdefiniowanego w załączniku I pkt 3, nie usunięto pyłku i że nie zmieniono zawartości pyłku w miodzie w liczbach bezwzględnych ani spektrum pyłkowego miodu, z uwzględnieniem zawartości pyłku, minimalnej wielkości ziaren pyłku i rozmiaru oczek filtrów;
- d) minimalnej zawartości pyłku w miodzie piekarskim po usunięciu obcych substancji nieorganicznych lub organicznych;
- e) metod i kryteriów określania miejsca, w którym miód został zebrany, oraz ogólnounijnych wymogów dotyczących identyfikowalności miodu od podmiotu zbierającego miód lub importera do konsumenta.

Komisja przyjmuje akty delegowane, o których mowa w lit. b)–e) akapitu pierwszego do dnia 14 czerwca 2029 r.

Przed przyjęciem tych aktów delegowanych, Komisja przeprowadza studium wykonalności. W przeprowadzonym studium wykonalności dotyczącym akapitu pierwszego lit. e), Komisja uwzględni analizę dostępnych rozwiązań lub metod cyfrowych, w tym, w stosownych przypadkach, zastosowania niepowtarzalnego kodu identyfikacyjnego lub podobnych technik.

W aktach delegowanych, o których mowa w akapicie pierwszym, Komisja przewiduje odpowiednie przepisy przejściowe dotyczące produktów wprowadzonych do obrotu przed rozpoczęciem stosowania tych aktów delegowanych.

2. Komisja jest uprawniona do przyjmowania aktów delegowanych zgodnie z art. 6 w celu zmiany załącznika II poprzez dostosowanie kryteriów składu wymienionych w tym załączniku do kryteriów określonych w aktach delegowanych, o których mowa w ust. 1 akapit pierwszy lit. b) niniejszego artykułu.

#### Artykuł 4b

1. Ustanawia się platformę, w której skład wchodzi:

- a) przedstawiciele państw członkowskich, właściwych organów i wyznaczonych laboratoriów;
- b) eksperci reprezentujący odpowiednich interesariuszy z łańcucha dostaw miodu;
- c) eksperci reprezentujący społeczeństwo obywatelskie;
- d) eksperci działający we własnym imieniu, mający udokumentowaną wiedzę i doświadczenie w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą;
- e) eksperci reprezentujący środowiska akademickie, w tym uniwersytety, instytuty badawcze i inne organizacje naukowe.

2. Platforma:

- a) gromadzi dane na potrzeby metod pozwalających poprawić weryfikację autentyczności miodu, w szczególności metod wykrywania przypadków fałszowania miodu, w celu ich ewentualnej harmonizacji;
- b) przedstawia zalecenia dotyczące unijnego systemu identyfikowalności pozwalającego ustalić, od jakiego podmiotu zbierającego miód lub od jakiego importera pochodzi miód;
- c) przedstawia zalecenia dotyczące ewentualnej potrzeby aktualizacji kryteriów składu i innych parametrów jakościowych określonych w niniejszej dyrektywie;
- d) przedstawia zalecenia w celu ustanowienia unijnego laboratorium referencyjnego.

3. Platformie przewodniczy Komisja. Komisja przyjmuje przepisy dotyczące składu i metod pracy platformy. Komisja może na zasadzie ad hoc zapraszać ekspertów mających wiedzę specjalistyczną w danej dziedzinie.”;

4) w załączniku I wprowadza się następujące zmiany:

- a) uchyla się pkt 2 lit. b) ppkt viii);
- b) w pkt 3 tiret trzecie otrzymuje brzmienie:

„— być przegrzany, lub

- być uzyskany przez usunięcie obcych substancji nieorganicznych lub organicznych w taki sposób, aby usunąć znaczącą ilość pyłku.”.

## Artykuł 2

### Zmiany w dyrektywie 2001/112/WE

W dyrektywie 2001/112/WE wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 3 wprowadza się następujące zmiany:

a) formuła wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

„Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 (\*) stosuje się do produktów określonych w załączniku I do niniejszej dyrektywy, z zastrzeżeniem następujących warunków:

(\*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).”;

b) pkt 1 lit. b) otrzymuje brzmienie:

„b) Alternatywą dla nazw produktów, o których mowa w lit. a), jest wykaz szczegółowych oznaczeń zawarty w załączniku III. Gdy podmiot używa oznaczeń wymienionych w części I załącznika III, robi to w języku oraz na warunkach określonych w tym załączniku. W odniesieniu do oznaczeń wymienionych w części II załącznika III, państwa członkowskie, w których produkt jest wprowadzany do obrotu, mogą postanowić, że oznaczenia te mają być używane w co najmniej jednym języku urzędowym Unii.”;

c) dodaje się punkt w brzmieniu:

„4) Na etykiecie w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się nazwa produktów, o których mowa w części I pkt 1 załącznika I, można umieścić stwierdzenie »soki owocowe zawierają wyłącznie naturalnie występujące cukry«.”;

d) pkt 6 otrzymuje brzmienie:

„6) Bez uszczerbku dla art. 22 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w przypadku mieszanek soku owocowego z zagęszczonego soku lub soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku z sokiem owocowym lub sokiem owocowym o obniżonej zawartości cukrów, a także w przypadku nektaru owocowego otrzymanego całkowicie lub częściowo z co najmniej jednego zagęszczonego produktu, na etykietach zamieszcza się odpowiednio określenia »wyprodukowano z zagęszczonego(-ych) soku(-ów)« lub »częściowo wyprodukowano z zagęszczonego(-ych) soku(-ów)«. Informację tę umieszcza się blisko nazwy produktu, w sposób dobrze odróżniający ją od tła, wyraźnie czytelną czcionką.”;

2) art. 6 otrzymuje brzmienie:

#### „Artykuł 6

Do wytworzenia produktów zdefiniowanych w części I załącznika I mogą być użyte wyłącznie procesy obróbki i substancje wymienione w części II załącznika I oraz surowce zgodne z załącznikiem II. Ponadto nektary owocowe muszą być zgodne z załącznikiem IV.”;

3) w art. 7 wprowadza się następujące zmiany:

a) jedyny akapit staje się ust. 1;

b) dodaje się ustępy w brzmieniu:

„2. Komisja jest uprawniona do przyjmowania aktów delegowanych zgodnie z art. 7a uzupełniających niniejszą dyrektywę poprzez ustanowienie przepisów dotyczących właściwości fizycznych, chemicznych, organoleptycznych i odżywczych produktów wymienionych w pkt 6 lit. a) i b) oraz pkt 7 części I załącznika I oraz dotyczących stosowania dozwolonych procesów obniżania zawartości cukrów, o których mowa w pkt 3 części II tego załącznika.

3. Komisja może przyjmować akty wykonawcze ustanawiające metody analizy, z uwzględnieniem norm międzynarodowych i postępu technicznego, w celu sprawdzenia, czy produkty wymienione w pkt 1 lit. a) i b), pkt 2, pkt 6 lit. a) i b) oraz pkt 7 części I załącznika I są zgodne z niniejszą dyrektywą.

Te akty wykonawcze przyjmuje się zgodnie z procedurą sprawdzającą, o której mowa w art. 7b ust. 2.

Do chwili przyjęcia odpowiednich aktów wykonawczych państwa członkowskie do weryfikacji zgodności z niniejszą dyrektywą wykorzystują, gdy tylko jest to możliwe, uznane międzynarodowo usankcjonowane metody analizy, takie jak metody zatwierdzone Kodeksem Żywnościowym.”;

4) w art. 7a wprowadza się następujące zmiany:

a) ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Uprawnienia do przyjmowania aktów delegowanych, o których mowa w art. 7 ust. 1, powierza się Komisji na okres pięciu lat od dnia 28 października 2013 r. Komisja sporządza sprawozdanie dotyczące przekazania uprawnień nie później niż dziewięć miesięcy przed końcem okresu pięciu lat. Przekazanie uprawnień zostaje automatycznie przedłużone na takie same okresy, chyba że Parlament Europejski lub Rada sprzeciwią się takiemu przedłużeniu nie później niż trzy miesiące przed końcem każdego okresu.

Uprawnienia do przyjmowania aktów delegowanych, o których mowa w art. 7 ust. 2, powierza się Komisji na okres pięciu lat od dnia 13 czerwca 2024 r. Komisja sporządza sprawozdanie dotyczące przekazania uprawnień nie później niż dziewięć miesięcy przed końcem okresu pięciu lat. Przekazanie uprawnień zostaje automatycznie przedłużone na takie same okresy, chyba że Parlament Europejski lub Rada sprzeciwią się takiemu przedłużeniu nie później niż trzy miesiące przed końcem każdego okresu.”;

b) w ust. 3 „art. 7” zastępuje się „art. 7 ust. 1 i 2”;

c) w ust. 5 „art. 7” zastępuje się „art. 7 ust. 1 lub 2”;

5) dodaje się artykuły w brzmieniu:

„Artykuł 7b

1. W odniesieniu do art. 7 ust. 3 niniejszej dyrektywy Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz ustanowiony na mocy art. 58 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002. Komitet ten jest komitetem w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 182/2011 (\*).

2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu stosuje się art. 5 rozporządzenia (UE) nr 182/2011.

W przypadku gdy komitet nie wyda żadnej opinii, Komisja nie przyjmuje projektu aktu wykonawczego i stosuje się art. 5 ust. 4 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 182/2011.

Artykuł 7c

Nie później niż 14 czerwca 2027 r. Komisja przedstawia Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie zawierające ocenę wykonalności różnych wariantów podawania na etykietach kraju lub krajów pochodzenia, w których zebrano owoce użyte do produkcji soku owocowego i przecieru owocowego. W stosownych przypadkach, sprawozdaniu temu towarzyszy wniosek ustawodawczy.”;

(\*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 182/2011 z dnia 16 lutego 2011 r. ustanawiające przepisy i zasady ogólne dotyczące trybu kontroli przez państwa członkowskie wykonywania uprawnień wykonawczych przez Komisję (Dz.U. L 55 z 28.2.2011, s. 13).”;

6) w załącznikach I i III wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszej dyrektywy;

7) w załączniku IV, sekcja I wiersz dwudziesty czwarty dotyczący „Owoców pigwy” otrzymuje brzmienie: „Owoce pigwy (*Cydonia oblonga* L.) 50”;

8) w załączniku V dodaje się następujący wiersz między wierszami dotyczącymi „Czarnej porzeczki” i „Winogron”:

„Orzech kokosowy (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5”
----------------------	--------------------------	------

### Artykuł 3

#### Zmiany w dyrektywie 2001/113/WE

W dyrektywie 2001/113/WE wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 2 wprowadza się następujące zmiany:

a) formuła wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

„Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 (\*) stosuje się do produktów określonych w załączniku I do niniejszej dyrektywy, z zastrzeżeniem następujących warunków:

(\*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).”;

b) w pkt 2 dodaje się akapit w brzmieniu:

„W drodze odstępstwa od akapitu pierwszego państwa członkowskie, które nie zezwalają na stosowanie określeń »marmolada« i »marmolada ekstra« w odniesieniu do nazw produktów »dżem« i »dżem ekstra«, jak przewidziano w tiret pierwszym i drugim części I załącznika I, mogą zezwolić na swoim terytorium na stosowanie określenia »marmolada wieloowocowa« lub »marmolada z [x] owoców«, gdzie x jest liczbą owoców, w przypadku marmolady z owoców cytrusowych wytwarzanej z trzech lub więcej owoców.”;

c) uchyla się pkt 4;

d) pkt 5 otrzymuje brzmienie:

„5. Dane szczegółowe, o których mowa w pkt 3, umieszcza się w tym samym polu widzenia co nazwę produktu i wyraźnie widoczną czcionką.”;

e) uchyla się pkt 6;

2) art. 4 otrzymuje brzmienie:

#### „Artykuł 4

Do wytwarzania produktów określonych w załączniku I można używać jedynie składników wymienionych w załączniku II oraz surowców zgodnych z załącznikiem III.”;

3) dodaje się artykuł w brzmieniu:

#### „Artykuł 6a

Nie później niż dnia 14 czerwca 2027 r. Komisja przedstawia Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie zawierające ocenę wykonalności różnych wariantów podawania na etykietach kraju lub krajów pochodzenia, w których zebrano owoce użyte do produkcji dżemów owocowych, galaretek, marmolady z owoców cytrusowych i słodzonego przecieru z kasztanów. W stosownych przypadkach sprawozdaniu temu towarzyszy wniosek ustawodawczy.”;

4) w załączniku I wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszej dyrektywy;

5) w załączniku II wprowadza się następujące zmiany:

a) tiret od drugiego do szóstego otrzymują brzmienie:

„— sok owocowy, zagęszczony lub nie: jedynie w dżemie,

- sok z owoców cytrusowych, zagęszczony lub nie: w produktach sporządzonych z innych typów owoców: tylko w dżemie, dżemie ekstra, galaretce i galaretce ekstra,
- soki z czerwonych owoców, zagęszczony lub nie: jedynie w dżemie i dżemie ekstra, wytworzonych z owoców dzikiej róży, truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek, śliwek i rabarbaru,
- sok z buraków ćwikłowych, zagęszczony lub nie: jedynie w dżemie i galaretce, wytworzonych z truskawek, malin, agrestu, czerwonych porzeczek i śliwek,
- olejki eteryczne z owoców cytrusowych: jedynie w marmoladzie z owoców cytrusowych i marmoladzie galaretkowej;”;

b) dodaje się tiret w brzmieniu:

„— dodatki do żywności dopuszczone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (\*) .

(\*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).”;

6) w załączniku III część B pkt 1 uchyla się tiret czwarte.

#### Artykuł 4

### Zmiany w dyrektywie 2001/114/WE

W dyrektywie 2001/114/WE wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 3 formuła wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

„Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 (\*) stosuje się do produktów określonych w załączniku I do niniejszej dyrektywy, z zastrzeżeniem następujących warunków:

(\*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).”;

2) w załączniku I wprowadza się następujące zmiany:

a) w pkt 3 dodaje się literę w brzmieniu:

„d) Obniżenie zawartości laktozy przez konwersję na glukozę i galaktozę. Powstałe w wyniku tego procesu obróbki modyfikacje składu mleka są dopuszczalne tylko wtedy, gdy wzmianka o nich znajduje się na opakowaniu produktu, jest nieusuwalna, łatwa do zauważenia i czytelna. Taka wzmianka pozostaje bez uszczerbku dla obowiązku oznaczania wartości odżywczej, który to obowiązek został określony w rozporządzeniu (UE) nr 1169/2011. Państwa członkowskie mogą wprowadzić ograniczenia lub zakazać modyfikacji składu mleka, o których mowa w niniejszej literze.”;

b) w pkt 4 dodaje się litery w brzmieniu:

„c) Dopuszczone enzymy spożywcze zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1332/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (\*) .

d) Dopuszczone dodatki do żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (\*\*) .

(\*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych, zmieniające dyrektywę Rady 83/417/EWG, rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999, dyrektywę 2000/13/WE, dyrektywę Rady 2001/112/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 258/97 (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 7).

(\*\*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).”;

3) w załączniku II lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) Angielskie określenie »evaporated milk« oznacza produkt zdefiniowany w pkt 1 lit. b) załącznika I.”.

#### Artykuł 5

### Transpozycja

1. Państwa członkowskie przyjmują i publikują przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy do dnia 14 grudnia 2025 r. Niezwłocznie przekazują one Komisji tekst tych przepisów.

Państwa członkowskie stosują te przepisy od dnia 14 czerwca 2026 r.

Przepisy przyjęte przez państwa członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Sposób dokonywania takiego odniesienia określany jest przez państwa członkowskie.

2. Państwa członkowskie przekazują Komisji tekst najważniejszych przepisów prawa krajowego w dziedzinie objętej zakresem niniejszej dyrektywy.

#### Artykuł 6

### Środki przejściowe

Produkty, które zostały wprowadzone do obrotu lub etykietowane przed dniem 14 czerwca 2026 r. zgodnie z dyrektywami 2001/110/WE, 2001/112/WE, 2001/113/WE i 2001/114/WE, mogą być nadal pozostawać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów.

#### Artykuł 7

### Wejście w życie

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

#### Artykuł 8

### Adresaci

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 maja 2024 r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego

Przewodnicząca

R. METSOLA

W imieniu Rady

Przewodnicząca

H. LAHBIB

## ZAŁĄCZNIK I

W załącznikach I i III do dyrektywy 2001/112/WE wprowadza się następujące zmiany:

1) W załączniku I wprowadza się następujące zmiany:

a) w części I lit. b) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Produkt otrzymany poprzez odtworzenie zagęszczonego soku owocowego, zdefiniowanego w pkt 2 za pomocą wody pitnej spełniającej kryteria określone w dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2020/2184 (\*) .

(\*) Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2020/2184 z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 435 z 23.12.2020, s. 1).”;

b) w części I dodaje się punkty w brzmieniu:

„6. a) Soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów

Produkt otrzymywany z soków owocowych zdefiniowanych w pkt 1 lit. a), w których ilość naturalnie występujących cukrów została obniżona o co najmniej 30 % poprzez zastosowanie procesu dozwolonego zgodnie z warunkami określonymi w pkt 3 części II, który to proces zachowuje wszystkie pozostałe istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju.

Sok owocowy o obniżonej zawartości cukru można otrzymać poprzez zmieszanie soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów z sokiem owocowym lub przecierem owocowym.

b) Soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku

Produkt otrzymywany z soków owocowych z zagęszczonego soku, zdefiniowanych w pkt 1 lit. b), w których ilość naturalnie występujących cukrów została obniżona o co najmniej 30 % poprzez zastosowanie procesu dozwolonego zgodnie z warunkami określonymi w pkt 3 części II, który to proces zachowuje wszystkie pozostałe istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju, lub produkt otrzymywany poprzez odtworzenie zagęszczonego soku owocowego zdefiniowanego w pkt 7 za pomocą wody pitnej spełniającej kryteria określone w dyrektywie (UE) 2020/2184.

Sok owocowy o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku można otrzymać poprzez zmieszanie soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku z jednym z następujących produktów: sokiem owocowym, sokiem owocowym z zagęszczonego soku, sokiem owocowym o obniżonej zawartości cukrów, przecierem owocowym z zagęszczonego soku i przecierem owocowym.

7. Zagęszczony sok owocowy o obniżonej zawartości cukrów

Produkt otrzymywany z zagęszczonego soku owocowego, zdefiniowanego w pkt 2, w którym zawartość naturalnie występujących cukrów została obniżona o co najmniej 30 % poprzez zastosowanie procesu dozwolonego zgodnie z warunkami określonymi w pkt 3 części II, który to proces pozwala zachować wszystkie pozostałe istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ produktu, lub produkt otrzymywany z soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów, zdefiniowanego w pkt 6 lit. a), poprzez fizyczne usunięcie określonej ilości zawartej w nim wody. W przypadku gdy produkt przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia, musi zostać usunięte co najmniej 50 % zawartości wody.”;

c) w części II wprowadza się następujące zmiany:

(i) w pkt 2 wprowadza się następujące zmiany:

— tiret drugie otrzymuje brzmienie:

„— dodatki do żywności dozwolone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008; substancje słodzące nie mogą jednak służyć do wytwarzania produktów wymienionych w części I niniejszego załącznika, z wyjątkiem nektarów owocowych.”;

— tiret trzecie otrzymuje brzmienie:

„— w przypadku soku owocowego, soku owocowego z zagęszczonego soku, zagęszczonego soku owocowego, soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów, soku owocowego z zagęszczonego soku o obniżonej zawartości cukrów oraz zagęszczonego soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów: ponownie wprowadzone aromat, miążgę i komórki miąższu.”;

— tiret piąte otrzymuje brzmienie:

„— w przypadku nektarów owocowych: ponownie wprowadzone, aromat, miążgę i komórki miąższu; cukry lub miód do 20 % całkowitej masy produktów końcowych, o których mowa w części I załącznika IV, 15 % całkowitej masy produktów końcowych, o których mowa w części II załącznika IV, oraz 10 % całkowitej masy produktów końcowych, o których mowa w części III załącznika IV; lub substancje słodzące.

Oświadczenie, że do nektaru owocowego nie zostały dodane cukry, oraz każde oświadczenie, które może mieć takie samo znaczenie dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt nie zawiera żadnych dodanych cukrów prostych, dwucukrów ani żadnych innych środków spożywczych zastosowanych ze względu na ich właściwości słodzące, w tym substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. W przypadku gdy przedstawione jest takie oświadczenie, na etykiecie musi się również znaleźć następująca informacja: »zawiera naturalnie występujące cukry«;

— tiret siódme otrzymuje brzmienie:

„— w przypadku produktów zdefiniowanych w pkt 1–7 części I w celu uregulowania smaku kwaśnego: sok cytrynowy lub sok z limonek lub zagęszczony sok cytrynowy lub zagęszczony sok z limonek, do 3 g na litr soku, wyrażonych jako bezwodny kwas cytrynowy;»;

— dodaje się tiret w brzmieniu:

„— w przypadku soków owocowych o obniżonej zawartości cukrów i soków owocowych o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku: wodę w ilości ściśle niezbędnej do odtworzenia wody utraconej w wyniku procesu obniżania zawartości cukrów.»;

(ii) w pkt 3 wprowadza się następujące zmiany:

— tiret trzynaste otrzymuje brzmienie:

„— białka roślinne uzyskane z pszenicy, grochu, ziemniaków lub nasion słonecznika używane do klarowania.»;

— dodaje się tiret w brzmieniu:

„— »jedynie w odniesieniu do soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów, soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku i zagęszczonego soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów: procesy służące zmniejszeniu ilości naturalnie występujących cukrów, w zakresie, w jakim zachowują one wszystkie pozostałe istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju, to jest: filtracja membranowa oraz fermentacja drożdży.«»;

2) załącznik III otrzymuje brzmienie:

#### „ZAŁĄCZNIK III

### SZCZEGÓŁOWE OZNACZENIA NIEKTÓRYCH PRODUKTÓW WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU I

I. Szczegółowe oznaczenia, które mogą być używane wyłącznie w języku oznaczenia

a) »vruchtendrank« w odniesieniu do nektarów owocowych;

b) »Süßmost« wyłącznie w połączeniu z nazwami produktów »Fruchtsaft« lub »Fruchtnektar«:

(i) w odniesieniu do nektaru owocowego otrzymywanego wyłącznie z soków owocowych, zagęszczonych soków owocowych lub mieszanki tych produktów, nienadających się do bezpośredniego spożycia z powodu ich naturalnie wysokiej kwasności;

(ii) w odniesieniu do soku owocowego otrzymywanego z jabłek lub z gruszek, w stosownych przypadkach z dodatkiem jabłek, ale bez dodatku cukru;

c) »succo e polpa« lub »sumo e polpa« w odniesieniu do nektarów owocowych otrzymywanych wyłącznie z przecieru owocowego lub zagęszczonego przecieru owocowego;

d) (i) »æblemost«, synonim soku jabłkowego;

(ii) »æblemost fra koncentrat«, synonim soku jabłkowego z zagęszczonego soku;



- e) (i) »sur ... saft«, razem z nazwą (w języku duńskim) użytego owocu, dla soków bez dodatku cukru otrzymanych z czarnych porzeczek, wiśni, czerwonych porzeczek, białych porzeczek, malin, truskawek lub jagód bzu czarnego,
  - (ii) »sød ... saft« lub »sødet ... saft«, z nazwą (w języku duńskim) użytego owocu, w odniesieniu do soków otrzymanych z tych owoców, z dodatkiem więcej niż 200 g cukru na litr;
  - f) »äppelmust/äpplemust«, synonim soku jabłkowego;
  - g) »mosto«, synonim soku winogronowego;
  - h) »smiltsērķšķu sula ar cukuru« lub »astelpaju mahl suhkruga« lub »słodzony sok z rokitnika« w odniesieniu do soków otrzymanych z owoców rokitnika zwyczajnego, z dodatkiem cukru nieprzekraczającym 140 g na litr.
- II. Szczegółowe oznaczenia, które mogą być używane w jednym lub większej liczbie języków urzędowych Unii
- a) »woda kokosowa« w odniesieniu do produktu, który jest otrzymywany bezpośrednio z orzecha kokosowego bez wyciskania miąższu kokosowego, jako synonim soku kokosowego.”.
-

## ZAŁĄCZNIK II

W załączniku I do dyrektywy 2001/113/WE wprowadza się następujące zmiany:

1) w części I wprowadza się następujące zmiany:

a) tiret pierwsze i drugie otrzymują brzmienie:

„— »Dżem« jest doprowadzoną do odpowiedniej zżelowanej konsystencji mieszaniną cukrów, pulpy lub przecieru z co najmniej jednego rodzaju owoców oraz wody. Dżem z owoców cytrusowych można jednak otrzymać z całego owocu, pokrojonego w paski lub w plastry.

Państwa członkowskie mogą jednak, w celu uwzględnienia określeń powszechnie używanych przez konsumentów, zezwolić na stosowanie na swoim terytorium określenia »marmolada« w odniesieniu do nazwy produktu »dżem«, z wyjątkiem przypadku dżemu z owoców cytrusowych.

Ilość pulpy lub przecieru użytych do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

- 450 g – ogólnie,
- 350 g w przypadku czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,
- 180 g w przypadku imbiru,
- 230 g w przypadku owoców nerkowca,
- 80 g w przypadku passiflory.

— »Dżem ekstra« jest doprowadzoną do odpowiedniej zżelowanej konsystencji mieszaniną cukrów, niezagęszczonej pulpy z co najmniej jednego rodzaju owoców oraz wody. Dżem ekstra z owoców dzikiej róży oraz dżem ekstra z malin, jeżyn, czarnych porzeczek, borówek i czerwonych porzeczek, bez pestek, można jednak otrzymać całkowicie lub częściowo z niezagęszczonego przecieru z poszczególnych owoców. Dżem ekstra z owoców cytrusowych można otrzymać z całego owocu, pokrojonego w paski lub w plastry.

Państwa członkowskie mogą jednak, w celu uwzględnienia określeń powszechnie używanych przez konsumentów, zezwolić na stosowanie na swoim terytorium określenia »marmolada ekstra« w odniesieniu do nazwy produktu »dżem ekstra«, z wyjątkiem przypadku dżemu ekstra z owoców cytrusowych.

Przy wytwarzaniu dżemu ekstra następujących owoców nie wolno mieszać z innymi owocami: jabłek, gruszek, śliwek o nieodstających pestkach, melonów, arbuźów, winogron, dyni, ogórków i pomidorów.

Ilość pulpy użytej do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż:

- 500 g – ogólnie,
- 450 g w przypadku czerwonych porzeczek, owoców jarzębiny, owoców rokitnika, czarnych porzeczek, owoców dzikiej róży i pigwy,
- 280 g w przypadku imbiru,
- 290 g w przypadku owoców nerkowca,
- 100 g w przypadku passiflory.”;

b) tiret piąte i szóste otrzymują brzmienie:

„— »Marmolada z owoców cytrusowych« jest doprowadzoną do odpowiedniej zżelowanej konsystencji mieszaniną wody, cukrów i jednego lub większej ilości następujących produktów otrzymanych z owoców cytrusowych: pulpy, przecieru, soku, ekstraktów wodnych i skórki. W nazwie produktu »marmolada z owoców cytrusowych« wyraz »z owoców cytrusowych« można zastąpić nazwą użytego owocu cytrusowego.

Ilość owoców cytrusowych użytych do wytworzenia 1 000 g produktu końcowego nie może być mniejsza niż 200 g, z czego co najmniej 75 g musi być otrzymane z owocni wewnętrznej.

— Nazwy »marmolada galaretkowa« można używać w przypadku, gdy produkt zdefiniowany jako marmolada z owoców cytrusowych nie zawiera substancji nierozpuszczalnych, a wyjątkiem może być mała ilość drobno posiekanej skórki.”;

2) część II otrzymuje brzmienie:

„II. Produkty zdefiniowane w części I muszą zawierać co najmniej 60 % ekstraktu ogólnego oznaczonego metodą refraktometryczną, z wyjątkiem produktów, które spełniają wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady (\*) w odniesieniu do obniżonej zawartości cukrów, oraz produktów, w których cukry zostały całkowicie lub częściowo zastąpione substancjami słodzącymi.

Bez uszczerbku dla art. 17 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 państwa członkowskie mogą celem uwzględnienia niektórych szczególnych przypadków zezwolić na stosowanie nazw zastrzeżonych w odniesieniu do produktów zdefiniowanych w części I, które zawierają mniej niż 60 % ekstraktu ogólnego oznaczonego metodą refraktometryczną.

(\*) Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 9).”