



Brüssel, den 21.4.2023
COM(2023) 201 final

2023/0105 (COD)

Vorschlag für eine

RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

zur Änderung der Richtlinien des Rates 2001/110/EG über Honig, 2001/112/EG über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, 2001/113/EG über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung und 2001/114/EG über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung

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

BEGRÜNDUNG

1. KONTEXT DES VORSCHLAGS

• Gründe und Ziele des Vorschlags

Bei den sogenannten „Frühstücksrichtlinien“ handelt es sich um sieben Richtlinien¹, in denen gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung, die Verkehrsbezeichnung, die Kennzeichnung und die Aufmachung bestimmter Lebensmittel festgelegt sind, um die Interessen der Verbraucher zu schützen und den freien Verkehr dieser Erzeugnisse im Binnenmarkt zu gewährleisten. Sie funktionieren ähnlich wie die Vermarktungsnormen, die für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates² festgelegt wurden, da sie technische Beschreibungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse, ihrer Zusammensetzung, ihrer Merkmale und der verwendeten Erzeugungsmethoden enthalten.

Erzeugnisse, für die solche gemeinsamen Vorschriften festgelegt sind, dürfen nur unter den jeweiligen Verkehrsbezeichnungen vermarktet werden, wenn sie diesen Vorschriften entsprechen. Die Verwendung dieser Verkehrsbezeichnungen bringt in der Regel einen erheblichen Handelswert mit sich, da die Verbraucher diese Bezeichnungen erkennen und sich bei ihrer Kaufentscheidung darauf stützen.

Veraltete Vorschriften können dazu führen, dass Innovationen behindert oder die Erwartungen der Verbraucher nicht erfüllt werden. In einem solchen Fall müssen die Vorschriften angepasst werden. Die derzeit geltenden Frühstücksrichtlinien sind mehr als zehn Jahre alt. In den letzten zehn Jahren haben sich die Lebensmittelmärkte aufgrund von Innovationen, aber auch Veränderungen der gesellschaftlichen Erwartungen und der Nachfrage der Verbraucher erheblich weiterentwickelt. Daher müssen bestimmte Vorschriften der Frühstücksrichtlinien überarbeitet werden.

Diese Überarbeitung erfolgt auch vor dem Hintergrund der Kommissionsstrategie „Vom Hof auf den Tisch“³ und der Ziele der Vereinten Nationen für eine nachhaltige Entwicklung (Abschnitt 6.1). In der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ wurde angekündigt, dass mit der Überarbeitung der Vermarktungsnormen der Union – wobei davon auszugehen ist, dass

¹ Richtlinie 1999/4/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 über Kaffee- und Zichorienextrakte (ABl. L 66 vom 13.3.1999, S. 26).

Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2000 über Kakao- und Schokoladeprodukte für die menschliche Ernährung (ABl. L 197 vom 3.8.2000, S. 19).

Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47).

Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 53).

Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 58).

Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 67).

Richtlinie 2001/114/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung (ABl. L 15 vom 17.1.2002, S. 19).

² ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

³ Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen „Vom Hof auf den Tisch“ – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem, COM(2020) 381 final.

aufgrund ihrer Ähnlichkeit mit den Vermarktungsnormen auch die Frühstücksrichtlinien darunter fallen – die Akzeptanz von bzw. die Versorgung mit nachhaltigen Erzeugnissen sichergestellt werden soll. Darüber hinaus verpflichtete sich die Kommission, nach Möglichkeiten zu suchen, den Übergang zu einer gesünderen Ernährung zu erleichtern⁴ und die Neuformulierung von Lebensmitteln anzuregen, insbesondere bei solchen mit hohem Fett-, Zucker- und Salzgehalt. Um die Verbraucher in die Lage zu versetzen, sich sachkundig für nachhaltige Lebensmittel zu entscheiden, hat die Kommission zudem angekündigt, in Erwägung zu ziehen, eine Ausweitung der obligatorischen Ursprungs- oder Herkunftsangabe auf bestimmte Erzeugnisse vorzuschlagen, und dabei die Auswirkungen auf den Binnenmarkt in vollem Umfang zu berücksichtigen.

In den Schlussfolgerungen des Vorsitzes des Europäischen Rates vom 15./16. Dezember 2020 zur Nährwertkennzeichnung auf der Packungsvorderseite sowie zu Nährwertprofilen und zur Ursprungskennzeichnung⁵ wird auf die Forderungen der Mitgliedstaaten an den Rat (Landwirtschaft und Fischerei) verwiesen, insbesondere die Richtlinie 2001/110/EG dahin gehend zu überarbeiten, dass die Ursprungsländer von Honig, der in Honigmischungen verwendet wird, anzugeben sind. Zudem wird darin die Kommission aufgefordert, mit der Ausarbeitung eines Legislativvorschlags zur entsprechenden Änderung der Richtlinie zu beginnen. In seiner Entschließung vom 20. Oktober 2021 zu der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem⁶ fordert das Europäische Parlament die Kommission ferner auf, legislative Änderungen der Vorschriften für die Kennzeichnung von Honig vorzuschlagen, die zu einer besseren Information der Verbraucher führen werden.

Vor diesem Hintergrund sollten die Frühstücksrichtlinien überarbeitet werden, insbesondere die Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig, die Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, die Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung und die Richtlinie 2001/114/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung.

- **Kohärenz mit den bestehenden Vorschriften in diesem Bereich**

Bei den vier Richtlinien, die Gegenstand dieses Vorschlags sind, handelt es sich um eigenständige Rechtsakte mit Vorschriften für die betreffenden Erzeugnisse. Sofern in den Richtlinien nichts anderes bestimmt ist, gelten die Vorschriften des allgemeinen Lebensmittelrechts, doch es gibt keine anderen Rechtsvorschriften, in denen die in den genannten Richtlinien enthaltenen Aspekte in Bezug auf Honig, Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse, Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem oder bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch konkret geregelt wären.

⁴ Dazu gehört auch, den Anteil freier Zucker an der Ernährung zu verringern, wie im wissenschaftlichen Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) über die tolerierbare Obergrenze für die Aufnahme von Zuckern in Lebensmitteln vom 28. Februar 2022 dargelegt <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7074>. Zu den freien Zuckern gehören zugesetzte Zucker sowie Zucker mit aufgebrochener Struktur, die von Natur aus in Fruchtsaft und konzentriertem Fruchtsaft vorkommen. Gelees werden aus Fruchtsaft und Zucker hergestellt.

⁵ Rat (Landwirtschaft und Fischerei), 15./16. Dezember 2020 (14048/20).

⁶ 2020/2260 (INI).

- **Kohärenz mit der Politik der Union in anderen Bereichen**

Die Überarbeitung trägt zu den anderen Maßnahmen im Rahmen der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ und von Europas Plan gegen den Krebs⁷ bei, mit denen eine nachhaltigere und gesündere Ernährung gefördert werden sollen. Sie steht im Einklang damit, dass im Hinblick auf die Ursprungs- und Nährwertkennzeichnung auch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates⁸ betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel demnächst überarbeitet werden soll. Zudem soll sie den angekündigten Vorschlag für einen Rechtsrahmen für nachhaltige Lebensmittelsysteme ergänzen.

2. RECHTSGRUNDLAGE, SUBSIDIARITÄT UND VERHÄLTNISMÄßIGKEIT

- **Rechtsgrundlage**

Artikel 37 des Vertrags zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft (Amsterdam konsolidierte Fassung) ist die Rechtsgrundlage für die vier Richtlinien, die Gegenstand dieser Überarbeitung sind. Artikel 43 AEUV ist die entsprechende Rechtsgrundlage für die Änderung dieser Richtlinien.

- **Subsidiarität (bei nicht ausschließlicher Zuständigkeit)**

Gemäß dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union ist die Zuständigkeit für die Landwirtschaft zwischen der Union und den Mitgliedstaaten geteilt.

Die Rechtsvorschriften der Union über Vermarktungsnormen für landwirtschaftliche Erzeugnisse, einschließlich der Frühstücksrichtlinien, sind bei vielen Erzeugnissen an die Stelle zuvor bestehender heterogener nationaler Normen getreten. Die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die unter die vier genannten Frühstücksrichtlinien fallenden Erzeugnisse wurde damit begründet, dass es durch die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften für die genannten Erzeugnisse zu unlauterem Wettbewerb kommen könnte, wodurch die Verbraucher möglicherweise irreführt würden, mit den entsprechenden direkten Auswirkungen auf das Funktionieren des Binnenmarkts. Angesichts der Auswirkungen auf den Binnenmarkt konnte das Problem durch nationale Normen der einzelnen Mitgliedstaaten nicht in ausreichendem Maß bewältigt werden.

Obwohl die mit den Vermarktungsnormen der Union, einschließlich der Frühstücksrichtlinien, angestrebten Ziele erreicht wurden, ist eine Änderung erforderlich, um neuen Erfordernissen, Problemen und Fragen Rechnung zu tragen, die seit der Verabschiedung der Rechtsakte entstanden sind, wie beispielsweise Nachhaltigkeitsabwägungen. Dieser Vorschlag zur Änderung von vier Frühstücksrichtlinien besteht hauptsächlich in der Aktualisierung der Anforderungen und Erzeugnisdefinitionen und ändert somit die in den geänderten Rechtsvorschriften festgelegten Aufteilung der Zuständigkeiten zwischen der Union und den Mitgliedstaaten nicht wesentlich.

Insbesondere bei der Ursprungskennzeichnung von Honig haben die Verbraucher – wie in Erwägungsgrund 5 der Richtlinie 2001/110/EG dargelegt – das Recht, den geografischen

⁷ Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat, „Europas Plan gegen den Krebs“ (COM/2021/44 final).

⁸ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

Ursprung von Honig zu kennen. Mehrere Arten von Honig werden beispielsweise auf der Grundlage verschiedener Pflanzen und Bäume erzeugt. Geografische Bedingungen sowie Umwelt- und Klimabedingungen können sich auf die Merkmale des Erzeugnisses auswirken, das in unterschiedlichen Teilen der Welt erzeugt wird. Die Mischung von Honig unterschiedlichen geografischen Ursprungs wirkt sich ebenfalls auf diese Merkmale aus. Daher besteht ein enger Zusammenhang zwischen den Merkmalen und der Qualität des Honigs einerseits und seinem Ursprung andererseits. Um sicherzustellen, dass die Verbraucher angemessen über die Merkmale und die Qualität des von ihnen verzehrten Honigs informiert werden, ist es unerlässlich, umfassende Informationen dazu zur Verfügung zu stellen, damit die Verbraucher nicht irreführt werden. Daher ist nach der derzeit geltenden Richtlinie vorgeschrieben, dass das Ursprungsland bzw. die Ursprungsländer, in dem/denen der Honig erzeugt wurde, auf dem Etikett anzugeben ist/sind. Allerdings ist auch die Möglichkeit vorgesehen, die Angabe der Ursprungsländer des Honigs gegebenenfalls durch eine der folgenden Angaben zu ersetzen: „Mischung von Honig aus EU-Ländern“, „Mischung von Honig aus Nicht-EU-Ländern“ oder „Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern“. Die fehlende Harmonisierung der Normen in der EU hat zu Unterschieden bei der Kennzeichnung von Honig in der Union geführt, durch die die Verbraucher irreführt und das Funktionieren des Binnenmarkts beeinträchtigt werden könnten. So kann es vorkommen, dass Marktteilnehmer, die Honigmischungen einführen, die in einem Mitgliedstaat verpackt werden sollen, in dem die Auflistung der einzelnen Länder vorgeschrieben ist, die einzelnen Ursprungsländer des Honigs nicht kennen. Da die Qualität und der Ursprung von Honig eng miteinander verbunden sind, da die Verbraucher mit der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ besser in die Lage versetzt werden sollen, sachkundige Entscheidungen zu treffen, auch bezüglich des Ursprungs ihrer Lebensmittel, und da das Funktionieren des Binnenmarkts verbessert werden muss, ist es angezeigt, die Vorschriften über die Ursprungskennzeichnung zu harmonisieren und die Möglichkeit zu streichen, die Ursprungsländer nicht anzugeben, wenn der Honig seinen Ursprung in mehr als einem Land hat.

Ein weiterer Punkt ist, dass es keine gemeinsamen Unionsvorschriften über die Reduzierung von Zucker gibt, der von Natur aus in Fruchtsäften enthalten ist, und somit die Qualität und Authentizität dieser Getränke (d. h. die Tatsache, dass der von Natur aus enthaltene Zucker durch ein spezifisches Verfahren entfernt wurde und nicht durch Verdünnung mit Wasser oder durch die Verwendung von Saft aus unreifen Früchten) nicht unionsweit harmonisiert würden. Da solche Erzeugnisse auf dem Unionsmarkt mehr und mehr erhältlich sein werden, muss ein Rechtsrahmen der Union geschaffen werden, um den freien **Verkehr** dieser Erzeugnisse zwischen den Mitgliedstaaten zu erleichtern und gleichzeitig den Schutz der Verbraucherinteressen in Bezug auf Fruchtsäfte zu wahren (d. h. Verwirrung zu vermeiden) und sowohl einen wirksamen und fairen Wettbewerb für die Marktteilnehmer als auch die Qualität und Integrität dieser zuckerreduzierten Fruchtsäfte zu gewährleisten, da sich das Verfahren zur Zuckerreduzierung auf die Merkmale des Erzeugnisses auswirken kann.

Schließlich sollte in die Richtlinie über eingedickte Milch und Trockenmilch ein Verfahren zur Herstellung laktosefreier Milcherzeugnisse aufgenommen werden, um den sich wandelnden Bedürfnissen der Verbraucher gerecht zu werden; zudem sollte die englische Benennung „evaporated milk“ an internationale Normen angeglichen werden.

- **Verhältnismäßigkeit**

Die wichtigsten vorgeschlagenen Änderungen der vier genannten Frühstücksrichtlinien gehen nicht über das hinaus, was zur Erreichung der angestrebten Ziele angemessen und erforderlich ist.

Was die Ursprungskennzeichnung von Honig betrifft, so soll mit der vorgeschlagenen Änderung sichergestellt werden, dass Honig im Binnenmarkt frei zirkulieren kann und dass den Verbrauchern angesichts des engen Zusammenhangs zwischen der Qualität des Honigs und seinem Ursprung umfassende Informationen über den Ursprung des Honigs zur Verfügung stehen. Wird die Liste der einzelnen Länder durch einen Verweis auf eine Mischung ersetzt, kann sich dadurch zwar der Aufwand für die Marktteilnehmer verringern, aber es kann nicht sichergestellt werden, dass den Verbrauchern umfassende Informationen über den Ursprung von Honig zur Verfügung stehen. Die Verpflichtung, alle Länder, aus denen der Honig stammt, aufzuführen, ohne die Möglichkeit, die einzelnen Ländernamen durch einen Verweis auf eine Mischung zu ersetzen, besteht zudem bereits in mehreren Mitgliedstaaten, weshalb diese Vorschrift die Verbraucher irreführt und das Funktionieren des Binnenmarkts behindert haben könnte. Die Streichung der Möglichkeit, die Liste der Ursprungsländer nicht anzugeben, wenn der Honig seinen Ursprung in mehr als einem Land hat, ist daher verhältnismäßig, um die verfolgten Ziele zu erreichen.

Bei zuckerreduzierten Fruchtsäften soll eine neue Erzeugniskategorie eingeführt werden und der vorgeschriebene Wert für die Reduzierung des Zuckeranteils an die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates⁹ über nährwertbezogene Angaben im Zusammenhang mit der Reduzierung des Zuckeranteils (um mindestens 30 %), um die Kohärenz zwischen diesen beiden Rechtsvorschriften zu gewährleisten und Verwirrung bei den Verbrauchern zu vermeiden, obwohl bei dieser neuen Erzeugniskategorie „zuckerreduziert“ keine nährwertbezogene Angabe, sondern Teil der eigentlichen Verkehrsbezeichnung ist. Darüber hinaus muss das Enderzeugnis alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale aufweisen, die erforderlich sind, damit den Verbrauchern ein hochwertiges Erzeugnis angeboten wird.

Bei Konfitüren hätten Vorgaben zur Änderung der Zuckermenge (d. h. Verringerung oder Streichung der Mindestzuckermenge), mehr Nachteile als Vorteile. Eine Änderung der Mindestzuckermenge, die bei Konfitüren benötigt wird, um sie haltbar zu machen und für die richtige Konsistenz und das gewünschte Mundgefühl zu sorgen, hätte Folgen. Erstens wäre es technisch sehr kompliziert, da ein neuer geeigneter Wert gefunden werden müsste, bei dem die Konfitüre unter Verwendung geeigneter Pektine in der richtigen Menge noch geliert. Zweitens hätte es erhebliche wirtschaftliche und nicht unerhebliche ökologische Folgen (d. h. Entstehung zusätzlicher Lebensmittelabfälle, da die Konfitüre nicht so lange haltbar wäre, größerer Wasserbedarf aufgrund der Hinzufügung größerer Mengen an Pektinen und höherer Energieverbrauch, da dieses zusätzliche Wasser verdunstet werden müsste und die Pasteurisierung länger dauern würde). Eine Reduzierung der Mindestzuckermenge würde auch dazu führen, dass keine zuckerreduzierten Konfitüren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwertbezogene Angaben mehr vermarktet werden könnten, da es technisch unmöglich wäre, solche Konfitüren herzustellen. Somit sollten künftig die Verkehrsbezeichnungen „Konfitüre“ und „Gelee“ nur für Erzeugnisse verwendet werden dürfen, die einen höheren Mindestfruchtgehalt aufweisen als derzeit vorgeschrieben. Dadurch könnten auch weiterhin zuckerreduzierte Konfitüren im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwertbezogene Angaben (Reduzierung des Zuckeranteils um mindestens 30 %) vermarktet werden.

Wo immer möglich, wird – wie bei eingedickter Milch und Trockenmilch – auf international vereinbarte Normen verwiesen, um keine unverhältnismäßigen Vorschriften einzuführen,

⁹ Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9).

durch die sich ein Widerspruch zwischen dem Binnenmarkt und den internationalen Normen ergeben würde.

- **Wahl des Instruments**

Das gewählte Instrument ist eine Richtlinie, da die bestehenden Rechtsvorschriften in Richtlinien verankert sind und kein nachweislicher Bedarf besteht, sie durch eine unmittelbar geltende Verordnung zu ersetzen.

3. ERGEBNISSE DER EX-POST-BEWERTUNG, DER KONSULTATION DER INTERESSENTRÄGER UND DER FOLGENABSCHÄTZUNG

- **Ex-post-Bewertung/Eignungsprüfungen bestehender Rechtsvorschriften**

Zur Vorbereitung der Überarbeitung hat die Kommission eine externe Studie zur Unterstützung der Bewertung der Vermarktungsnormen¹⁰ (im Folgenden „Studie“) und eine Arbeitsunterlage der Kommissionsdienststellen zur Bewertung der Vermarktungsnormen¹¹ (im Folgenden „Bewertung“) veröffentlicht. Beide Dokumente betreffen auch die Frühstücksrichtlinien.

Auf der Grundlage der Studie kam die Bewertung zu dem Ergebnis, dass die Vermarktungsnormen der Union ihren Zweck allgemein wirksam erfüllen und keine erheblichen ungewollten oder unerwarteten Auswirkungen haben. Insbesondere bei Konfitüren, Gelees und Marmeladen kam die Bewertung zu dem Ergebnis, dass dank der Bestimmungen über den Mindestzuckergehalt und der den Mitgliedstaaten eingeräumten Möglichkeit, diesbezügliche Ausnahmen zuzulassen, ein zufriedenstellendes Gleichgewicht zwischen den unterschiedlichen Aspekten erreicht wurde, nämlich dem Interesse der Verbraucher an der Haltbarkeit der Erzeugnisse, der Notwendigkeit, nationale Besonderheiten zu berücksichtigen, und den politischen Bestrebungen, eine gesündere Ernährung zu fördern (Konfitüren mit niedrigerem Gehalt an freien Zuckern). Die Bewertung ergab ferner, dass die Vermarktungsnormen der Union einen erheblichen Mehrwert im Vergleich zu internationalen und privatwirtschaftlichen Vermarktungsnormen bieten, weil sie i) verbindlich sind und ihre Anforderungen in der gesamten Union eingehalten werden müssen, ii) auf die spezifische Funktionsweise und Marktlage der Union zugeschnitten sind und iii) bei vielen Erzeugnissen höhere Anforderungen an die Qualität stellen. Bei der Bewertung wurde festgestellt, dass einige bestehende Normen möglicherweise nicht ausreichend an geänderte Technologien, Vermarktungsstrategien und Verbraucherpräferenzen angepasst wurden. Dies war insbesondere bei Säften der Fall, bei denen in der Bewertung Folgendes festgestellt wurde: In der Richtlinie 2012/12/EU wurde festgelegt, dass der Zusatz von Zucker zu Fruchtsäften nicht mehr zulässig ist und dass nach dem 28. Oktober 2016 die Angabe „ab dem 28. April 2015 enthalten Fruchtsäfte keinen zugesetzten Zucker“ bei Fruchtsäften nicht mehr aufgeführt werden darf, während bei anderen Getränken auf Fruchtbasis, einschließlich Nektaren, weiterhin die Angaben „ohne Zuckerzusatz“ und „enthält nur von Natur aus vorkommende Zucker“ verwendet werden dürfen, was zu Verwirrung bei den Verbrauchern und zu unlauterem Wettbewerb führt.

¹⁰ Areté et al. (2020). „Evaluation of marketing standards contained in the CMO Regulation, the ‘Breakfast Directives’ and CMO secondary legislation“ (Bewertung der Vermarktungsnormen in der GMO-Verordnung, in den „Frühstücksrichtlinien“ und im GMO-Sekundärrecht). Brüssel, Europäische Kommission. <https://doi.org/10.2762/475831>.

¹¹ Europäische Kommission (2020). Bewertung der Vermarktungsnormen. Arbeitsunterlage der Kommissionsdienststellen SWD/2020/0230.

- **Konsultation der Interessenträger**

2019 führte die Kommission eine Bewertung der Vermarktungsnormen, einschließlich der den Vermarktungsnormen gleichgestellten Frühstücksrichtlinien, durch. In diesem Zusammenhang fand auch eine öffentliche Konsultation statt. Zuletzt führte die Kommission zwischen dem 8. Juni und dem 31. August 2021 unter Nutzung ihrer Konsultationsplattform „EU Survey“ eine öffentliche Konsultation zur Überarbeitung der Vermarktungsnormen der Union für landwirtschaftliche Erzeugnisse, einschließlich der den Vermarktungsnormen gleichgestellten Frühstücksrichtlinien, durch. Darüber hinaus veranstaltete die Kommission am 9. September 2021 in Zusammenarbeit mit der JRC einen technischen Workshop¹² mit ausgewählten Sachverständigen aus der Lebensmittelversorgungskette, von Verbraucherverbänden und NRO sowie aus der Wissenschaft und konsultierte die Mitgliedstaaten im Rahmen einer gezielten Konsultation, die vom 17. September bis zum 14. Oktober 2021 lief. Zudem führte die Kommission ergänzende Konsultationen und einen bilateralen Austausch mit wichtigen Interessenträgern per E-Mail und Ad-hoc-Videositzungen durch.

Was Honig anbelangt, so unterstützt der Bienenzuchtsektor in der Union nachdrücklich strengere Vorschriften für die Ursprungskennzeichnung und die Angabe der einzelnen Länder in Honigmischungen. Einführer und Verpacker von Honig betonten die Notwendigkeit gleicher Wettbewerbsbedingungen und einheitlicher Vorschriften in allen Mitgliedstaaten.

Was Fruchtsäfte betrifft, so unterstützt die Saftindustrie, dass für Fruchtsäfte, bei denen von Natur aus vorkommende Zucker unter Erhaltung aller anderen wesentlichen Merkmale entfernt wurden, eine neue Kategorie eingeführt wird. Darüber hinaus bekundete die Branche ihr Interesse, die Verkehrsbezeichnung „Fruchtsaft“ auch dann verwenden zu dürfen, wenn andere Zutaten und Zusatzstoffe wie Gewürze, Kräuter und Ballaststoffe zugesetzt wurden. Dies würde jedoch die wesentlichen Merkmale der Fruchtsäfte verändern, und bei Fruchtsäften handelt es sich um ein Erzeugnis, für das nur eine begrenzte Liste an möglichen Zutaten und Stoffen verwendet werden darf. Schließlich wünscht der Sektor auch, bei der Kennzeichnung angeben zu können, dass Fruchtsäften kein Zucker zugesetzt wurde.

Bei Konfitüren, Gelees und Marmeladen möchten die wichtigsten Hersteller den Status quo in Bezug auf den Frucht- und Zuckergehalt beibehalten, während die Obstlieferanten eine Erhöhung des Fruchtgehalts in diesen Erzeugnissen befürworten.

- **Folgenabschätzung**

Die Kommission hat einen Bericht über die Folgenabschätzung zur Überarbeitung der Vermarktungsnormen der Union für landwirtschaftliche Erzeugnisse, einschließlich der den Vermarktungsnormen gleichgestellten Frühstücksrichtlinien, erstellt. Durch diese Überarbeitung sollen die Vorschriften an die Marktentwicklungen angepasst und die Akzeptanz von und die Versorgung mit nachhaltigen Erzeugnissen sichergestellt werden.¹³ Der Ausschuss für Regulierungskontrolle gab am 21. September 2022 eine befürwortende Stellungnahme mit Vorbehalten zum Bericht über die Folgenabschätzung ab.¹⁴ Was die in diesem Vorschlag behandelten Änderungen betrifft, forderte der Ausschuss für Regulierungskontrolle, dass im Bericht über die Folgenabschätzung bei den für eingehende Bewertungen ausgewählten Normen die Optionen detaillierter bewertet und verglichen

¹² Russo, C. et al. (2022). Workshop on Marketing Standards: Benefits and costs of EU marketing standards for agri-food products (Workshop zu Vermarktungsnormen: Kosten und Nutzen der Vermarktungsnormen der EU im Bereich der Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse). Technischer Bericht der JRC. Luxemburg: Europäische Union. <https://doi.org/10.2760/635080>.

¹³ [to be completed by OP]

¹⁴ [to be completed by OP]

werden sollten; Gleiches gilt für die geplanten Monitoringregelungen, die in den entsprechenden Abschnitten des Berichts über die Folgenabschätzung behandelt wurden.

Bei Honig wurden folgende Optionen in Betracht gezogen:

- Ersetzung des Begriffs „Nicht-EU“ durch die Angabe der Nicht-EU-Ursprungsländer;
- Ersetzung des Begriffs „Nicht-EU“ durch die Angabe der geografischen Ursprungsregion;
- obligatorische Angabe aller einzelnen Ursprungsländer (Mitgliedstaaten und Drittländer);
- obligatorische Angabe aller einzelnen Ursprungsländer (Mitgliedstaaten und Drittländer), einschließlich der jeweiligen prozentualen Anteile.

Die bevorzugte Option schafft Rechtssicherheit für Hersteller und Importeure von Honig in der EU. Die Mitgliedstaaten und Interessenträger betonten mehrfach, dass die Verbraucher besser über den Ursprung von Honig in Mischungen informiert werden müssen. Letztlich fiel die Wahl auf die dritte Option, da dadurch die Ursprungsländer genau angegeben werden und somit den Verbrauchererwartungen entsprochen wird. Gleichzeitig werden die Kosten und Belastungen in Grenzen gehalten, die bei der Angabe des genauen Prozentsatzes jedes Ursprungs in Honigmischungen entstehen würden, und ist die Einhaltung der internationalen Verpflichtungen der Union gewährleistet.

Bei zuckerreduzierten Fruchtsäften wurden folgende Optionen in Betracht gezogen:

- Option I: Zulassung bestimmter Behandlungen von Fruchtsäften zur Reduzierung von von Natur aus vorkommenden Zuckern und, da der Zuckergehalt unter die vorgeschriebenen Werte gesenkt wird, Aufnahme einer Ausnahme von den Mindestbrixwerten für Fruchtsäfte aus Konzentrat (unter der Voraussetzung, dass nicht mehr Wasser zugegeben wird, als bei der Konzentration entzogen wurde).
- Option II: Zulassung bestimmter Behandlungen oder zusätzlicher Zutaten zur Reduzierung von von Natur aus vorkommendem Zucker, wobei alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale des Erzeugnisses (z. B. Nährstoffe, Geschmack, Mundgefühl) erhalten bleiben müssen, um die Verkehrsbezeichnung „Fruchtsaft“ verwenden zu dürfen (Fruchtsaft aus Konzentrat usw.).
- Option III: wie Option II mit der zusätzlichen Anforderung, dass im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwertbezogene Angaben die Reduzierung des Zuckergehalts im Vergleich zu einem ähnlichen Erzeugnis mindestens 30 % betragen muss.

Letztlich fiel die Wahl auf die dritte Option, da sich dadurch am effizientesten und angemessensten sicherstellen lässt, dass der Verbraucher korrekt über das Erzeugnis informiert wird und es sich um ein hochwertiges Erzeugnis handelt. Die Option schafft einen klaren Rechtsrahmen, sorgt für wirtschaftliche Planbarkeit sowohl bei größeren Unternehmen als auch bei KMU, die dieses neue Erzeugnis entwickeln, und legt die Grundlage dafür, dass sich die geleistete Forschung und Entwicklung in einer Kapitalrendite niederschlägt. Die Wissenschaft ist so weit fortgeschritten, dass sich die Authentizität der zuckerreduzierten Fruchtsäfte überprüfen lässt. Darüber hinaus entstehen keine wesentlichen zusätzlichen Belastungen für die nationalen Kontrollbehörden. Sowohl bei den Verbrauchern als auch bei

den Gesundheitsbehörden besteht der Wunsch nach einer Neuformulierung von Verarbeitungserzeugnissen, insbesondere nach Erzeugnissen mit einem geringeren Gehalt an freien Zuckern. Mit der gewählten Option wird dieser Forderung Rechnung getragen. Da die Lebensmittelunternehmer und Verbraucher bereits daran gewöhnt sind, dass für alle Erzeugnisse hinsichtlich der nährwertbezogenen Angaben zum Zuckergehalt eine Reduzierung um mindestens 30 % gilt, erscheint es sinnvoll, für Fruchtsäfte mit reduziertem Zuckergehalt denselben Schwellenwert von 30 % zu verwenden, anstatt andere reduzierte Zuckergehalte, auch um weniger als 30 %, zuzulassen.

Alle Optionen sorgen im gesamten Fruchtsaftsektor, sei es bei künftigen Einfuhren von außerhalb der Union oder bei der künftigen Vermarktung innerhalb der Union, für positive Auswirkungen auf die Kapitalrendite, d. h. positive wirtschaftliche Auswirkungen für die Hersteller. Die bevorzugte Option bietet mehr Möglichkeiten in Bezug auf die Marktsegmentierung und lässt eine bessere Einschätzung der Qualität des Enderzeugnisses zu. Sicherzustellen, dass den Verbrauchern Erzeugnisse mit reduziertem Zuckergehalt (zuckerreduzierte Fruchtsäfte mit einem insgesamt besseren Nährwertprofil) zur Verfügung stehen, trägt dazu bei, die Verbraucher in die Lage zu versetzen, sich sachkundig für gesunde und nachhaltige Lebensmittel zu entscheiden. Gleiches gilt für die Gewährleistung, dass die Verkehrsbezeichnung die Verbraucher nicht verwirrt und sie nicht dazu veranlasst, ein Erzeugnis zu wählen, das ihren Erwartungen nicht entspricht. Die bevorzugte Option sieht eine Reduzierung des Zuckergehalts um mindestens 30 % vor. Damit tritt der Gesundheitsaspekt stärker in den Vordergrund, denn der Zuckergehalt würde um mindestens 30 % und nicht um irgendeinen darunter liegenden Wert reduziert. Bei dieser Option besteht jedoch die Gefahr, dass weniger Erzeugnisse mit einem derart geringen Zuckergehalt vermarktet würden als bei den Optionen, bei denen die Reduzierung nicht mindestens 30 % betragen muss. Würde die Angabe, dass das Erzeugnis zuckerreduziert ist, verpflichtend gemacht, würden die Verbraucher jedoch deutlicher darauf aufmerksam gemacht, dass es sich um ein zuckerreduziertes Erzeugnis handelt. Es werden keine direkten Auswirkungen auf die Umwelt erwartet, da offenbar bei keinem der Verfahren zur Reduzierung von Natur aus vorkommender Zucker Produkte benötigt werden, die erhebliche Umweltauswirkungen oder einen besonders hohen Energieverbrauch haben.

Bei Konfitüren wurden folgende Optionen in Betracht gezogen:

- vollständige Streichung der erforderlichen Mindestmenge an Gesamtzucker;
- Verringerung der erforderlichen Mindestmenge an Gesamtzucker und Festsetzung beispielsweise auf 55 % wie in Frankreich, Deutschland und den Niederlanden oder auf 50 %;
- Anhebung des generellen Mindestfruchtgehalts auf 450 g/1000 g (gegenüber derzeit 350 g/1000 g), der bisher für „Konfitüre extra“ und „Gelee extra“ galt, sodass die Menge an zugesetztem Zucker reduziert wird, die erforderlich ist, um den Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse in diesen Erzeugnissen zu erreichen.

Letztlich fiel die Wahl auf die dritte Option, da sich dadurch am effizientesten und angemessensten sicherstellen lässt, dass die Menge an zugesetztem Zucker reduziert wird, die erforderlich ist, um den Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse in diesen Erzeugnissen zu erreichen, und dass gleichzeitig die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses (Haltbarkeit, Konsistenz und Mundgefühl) erhalten bleiben. Diese Option führt dazu, dass der derzeit für „Konfitüre extra“ und „Gelee extra“ geltende Fruchtgehalt künftig der für „Konfitüre“ und „Gelee“ geltende Fruchtgehalt sein wird und dass für Erzeugnisse mit den Bezeichnungen

„Konfitüre extra“ und „Gelee extra“ ein noch höherer Fruchtgehalt erforderlich wird. Dies ist eine ökonomisch sinnvolle Option, die sich auf Erwägungen der nachfrageorientierten Marktsegmentierung stützt, und zwar sowohl im Hinblick auf den Binnenmarkt als auch auf den internationalen Handel, wodurch gesündere Erzeugnisse mit weniger freien Zuckern gefördert werden. Sie führt nicht zu zusätzlicher Lebensmittelverschwendung. Es entsteht kein zusätzlicher Verwaltungsaufwand, während die Mitgliedstaaten auch weiterhin die Möglichkeit haben, die Vorschriften an nationale Präferenzen anzupassen und den Mindestzuckergehalt von Konfitüren und Gelees in ihren nationalen Rechtsvorschriften zu reduzieren.

Durch diese Option würde die Menge an zugesetztem Zucker in Erzeugnissen automatisch reduziert. Diese Option könnte theoretisch zu höheren Kosten für die Verarbeiter führen, dieser Kostenanstieg wird aber als geringfügige eingeschätzt, da die allermeisten in der Union vermarkteten Konfitüren bereits einen Fruchtgehalt aufweisen, der dem derzeit für Konfitüre extra erforderlichen Gehalt entspricht oder darüber liegt. Gewisse Kosten würden in dem Sektor entstehen, um die Kennzeichnung auf den Verpackungen entsprechend anzupassen. Diese wirtschaftlichen Auswirkungen könnten durch eine Übergangsphase bei der Anwendung der neuen Vorschriften abgedeckt werden. Eine generelle Anhebung des Fruchtgehalts von Konfitüre auf den für Konfitüre extra geltenden Wert würde sich nur bei Herstellern, die derzeit keine Konfitüre extra erzeugen, auf die Kosten und die Produktionsabläufe auswirken, da sie ihre Produktion ändern müssten, um den Fruchtgehalt zu erhöhen und weiterhin die Verkehrsbezeichnung „Konfitüre“ verwenden zu dürfen. Die wirtschaftlichen Auswirkungen wären daher eher begrenzt. Was die sozialen Auswirkungen betrifft, so führt diese Option zu einer Änderung des Gehalts an freiem Zucker in Konfitüren und der Menge an enthaltenen Früchten, die Haltbarkeit wird jedoch nicht beeinflusst, da der Mindestgesamtzuckergehalt unverändert bleibt. Auch die Möglichkeit für die Mitgliedstaaten, einen niedrigeren Mindestzuckergehalt zuzulassen, und die Vermarktung von Konfitüren mit einem (um mindestens 30 %) reduzierten Zuckergehalt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwertbezogene Angaben blieben erhalten. Bei gleicher Portionsgröße würde diese Änderung zu einer Erhöhung des Gesamtfruchtgehalts in Konfitüren und zu einem geringeren Anteil an freien Zuckern führen. Die Hauptwirkung dieser Option bestünde darin, dass es auf dem Unionsmarkt keine Erzeugnisse mit einem geringeren Gesamtfruchtgehalt mehr geben würde, die als Konfitüre gekennzeichnet sind, wodurch die Norm insgesamt angehoben und eine höhere Qualität für die Verbraucher sichergestellt würde. Es sind keine unmittelbaren Auswirkungen auf die Umwelt zu erwarten. Dies könnte sogar zusätzliche Absatzmöglichkeiten für Früchte eröffnen, die nicht den Normen für die Vermarktung als frisches Erzeugnis entsprechen, und somit zu weniger Lebensmittelverschwendung führen. Diese positiven Auswirkungen lassen sich jedoch nur schwer quantifizieren, da sie je nach Fruchtart und Erzeugungsregion in der Union unterschiedlich sind.

Der Vorschlag zur Änderung der vier Richtlinien dürfte keine unmittelbaren Auswirkungen auf die Umwelt haben. Somit konnten keine wesentlichen schädlichen Umweltauswirkungen oder Inkohärenzen mit dem Europäischen Klimagesetz¹⁵ festgestellt werden.

Die bevorzugten Optionen tragen demnach zu den folgenden Zielen für eine nachhaltige Entwicklung¹⁶ bei:

¹⁵ Verordnung (EU) 2021/1119 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 2021 zur Schaffung des Rahmens für die Verwirklichung der Klimaneutralität und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 401/2009 und (EU) 2018/1999 (ABl. L 243 vom 9.7.2021, S. 1).

- Ziel 2: Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern (2.4 Bis 2030 die Nachhaltigkeit der Systeme der Nahrungsmittelproduktion sicherstellen und resiliente landwirtschaftliche Methoden anwenden, die die Produktivität und den Ertrag steigern, zur Erhaltung der Ökosysteme beitragen, die Anpassungsfähigkeit an Klimaänderungen, extreme Wetterereignisse, Dürren, Überschwemmungen und andere Katastrophen erhöhen und die Flächen- und Bodenqualität schrittweise verbessern).
- Ziel 3: Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern (3.4 Bis 2030 die vorzeitige Sterblichkeit aufgrund von nichtübertragbaren Krankheiten durch Prävention und Behandlung um ein Drittel senken und die psychische Gesundheit und das Wohlergehen fördern).
- Ziel 8: Dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern (8.2 Eine höhere wirtschaftliche Produktivität durch Diversifizierung, technologische Modernisierung und Innovation erreichen, einschließlich durch Konzentration auf mit hoher Wertschöpfung verbundene und arbeitsintensive Sektoren).
- Ziel 12: Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen (12.8 Bis 2030 sicherstellen, dass die Menschen überall über einschlägige Informationen und das Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung und eine Lebensweise in Harmonie mit der Natur verfügen).

Der Vorschlag betrifft die Begriffsbestimmungen, die Bezeichnungen, die gemeinsamen Vorschriften für die Zusammensetzung und die Vorschriften für die Kennzeichnung von Honig, Fruchtsäften und Konfitüren. Er zielt nicht darauf ab, automatisierte Prozesse zu ändern, die die Industrie oder die Behörden zur Herstellung bzw. zur Kontrolle der Qualität der betreffenden Erzeugnisse eingeführt haben oder einführen werden. In diesem Sinne sind keine Auswirkungen auf den Grundsatz „standardmäßig digital“¹⁷ zu erwarten.

- **Effizienz der Rechtsetzung und Vereinfachung**

Bei der Bewertung wurde festgestellt, dass nur wenig Potenzial zur Vereinfachung der Vorschriften für Honig, Konfitüren, Gelees und Marmeladen, Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse sowie eingedickte Milch und Trockenmilch besteht, da die Kosten für die Einhaltung der Vermarktungsnormen der Union relativ gering sind und die konsultierten Interessenträger (Unternehmen und zuständige Behörden) keine Überschneidungen/Redundanzen in den Bestimmungen festgestellt haben, die unnötige Kosten nach sich ziehen könnten. Vor diesem Hintergrund sind weder Effizienzgewinne noch eine Vereinfachung bei der Umsetzung der Politik zu erwarten.

- **Grundrechte**

Die Überarbeitung steht im Einklang mit den in der Charta der Grundrechte der Europäischen Union verankerten Rechten (Artikel 51 und 52); ein wirksames System von EU-Vermarktungsnormen, die auch die Frühstücksrichtlinien einschließen, wird insbesondere dazu beitragen, dass die Interessenträger ihre Geschäftstätigkeit im gesamten Binnenmarkt unter gleichen Wettbewerbsbedingungen ausüben können (Artikel 16), während die

¹⁶ <https://undocs.org/A/RES/71/313>.

¹⁷ Mitteilung der Kommission „Digitaler Kompass 2030: der europäische Weg in die digitale Dekade“, COM(2021) 118.

Interessen der Verbraucher geschützt werden und ihren Erwartungen Rechnung getragen wird.

4. AUSWIRKUNGEN AUF DEN HAUSHALT

Der Vorschlag hat keine Auswirkungen auf den EU-Haushalt.

5. WEITERE ANGABEN

- **Durchführungspläne sowie Monitoring-, Bewertungs- und Berichterstattungsmodalitäten**

Ein Durchführungsplan wird bei diesen Überarbeitungen nicht für notwendig erachtet, da die Mitgliedstaaten über langjährige Erfahrungen mit der Durchführung der vier betroffenen Frühstücksrichtlinien verfügen und die vorgeschlagenen Überarbeitungen einen sehr technischen Anwendungsbereich haben.

Die Auswirkungen der wichtigsten Überarbeitungen der vier betroffenen Frühstücksrichtlinien werden wie folgt evaluiert:

Wie sich die detaillierte Ursprungskennzeichnung von Honigmischungen auf den Honigmarkt der EU auswirkt, wird evaluiert, indem die Entwicklung des Absatzes von Honig mit unterschiedlichen Ursprungsangaben überwacht wird. Diese Informationen sind nicht systematisch verfügbar. Dazu bedarf es einer repräsentativen Markterhebung. Im Idealfall stützt sich die Kommission bei dieser Erhebung auf Informationen aus den einzelnen Mitgliedstaaten.

Wie sich die Aufnahme einer neuen Erzeugniskategorie in die Richtlinie 2001/112/EG auswirkt, wird evaluiert, indem anhand von Marktberichten und Euromonitor-Daten die mittelfristige Entwicklung von zuckerreduzierten Fruchtsäften in der Union bezüglich des Absatzes und der Marktanteile beobachtet wird, um die Akzeptanz von und das Interesse der Verbraucher an zuckerreduzierten Fruchtsäften zu bewerten.

Wie sich die geänderte Zusammensetzung von Konfitüren und Gelees auswirkt, wird evaluiert, indem in regelmäßigen Abständen der Absatz von Konfitüren und anderen unter die Richtlinie fallenden Erzeugnissen im Vergleich zu anderen streichfähigen Erzeugnissen oder anderen Erzeugnissen auf Obstbasis überprüft und der Umfang bestehender Erhebungen, wie der Eurostat-Erhebung über den Verzehr von Obst und Gemüse, sowie nationaler ernährungswissenschaftlicher Erhebungen auf andere Obst enthaltende Erzeugnisse ausgeweitet wird, um zu bewerten, in welchem Umfang Konfitüren und Gelees in der Union verzehrt werden.

Darüber hinaus wird die Kommission bestehende Kanäle nutzen, um die generelle Umsetzung der Vermarktungsnormen zu überwachen und so Informationen und Daten darüber zu sammeln, wie die vorgeschlagenen Überarbeitungen der Frühstücksrichtlinien von den Marktteilnehmern auf dem Markt umgesetzt werden, wie sie von den Verbrauchern wahrgenommen werden, wie sie von den Behörden kontrolliert werden und welchen allgemeinen Mehrwert sie haben. Dazu gehört auch, dass in der Sachverständigengruppe für die gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse mit Delegierten der Behörden der Mitgliedstaaten und in der Gruppe für den zivilen Dialog mit den einschlägigen Interessenträgern regelmäßig gezielte Diskussionen über die Normen geführt werden. Die Informationen werden dann zusammen mit anderen in eine Studie einfließen, die die Kommission mittelfristig über das Funktionieren der Vermarktungsnormen (einschließlich der Frühstücksrichtlinien) und deren Beitrag zum Funktionieren des Marktes durchführen will.

- **Erläuternde Dokumente (bei Richtlinien)**

Für diesen Vorschlag sind keine erläuternden Dokumente zu seiner Umsetzung erforderlich, da er hinreichend eigenständig ist.

- **Ausführliche Erläuterung einzelner Bestimmungen des Vorschlags**

Gemäß Artikel 2 Absatz 4 der Richtlinie 2001/110/EG ist vorgeschrieben, dass das Ursprungsland bzw. die Ursprungsländer, in dem/denen der Honig erzeugt wurde, auf dem Etikett anzugeben ist/sind und dass, wenn der Honig seinen Ursprung in mehr als einem Mitgliedstaat oder Drittland hat, die obligatorische Angabe der Ursprungsländer gegebenenfalls durch eine der folgenden Angaben ersetzt werden kann: „Mischung von Honig aus EU-Ländern“, „Mischung von Honig aus Nicht-EU-Ländern“ oder „Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern“. Angesichts des Ziels der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“, die Verbraucher dabei zu stärken, sachkundige Entscheidungen zu treffen, auch was den Ursprung ihrer Lebensmittel betrifft, und um durch eine Harmonisierung der Kennzeichnungsvorschriften auch weiterhin das reibungslose Funktionieren des Binnenmarkts in der gesamten EU zu gewährleisten, ist es angezeigt, die Vorschriften für die Angabe des Ursprungs von Honig zu überarbeiten und vorzusehen, dass das Ursprungsland bzw. die Ursprungsländer auf der Verpackung anzugeben sind. Angesichts der geringeren Größe der Packungen, die nur eine einzige Honigportion enthalten (Frühstückspackungen) und der dadurch bedingten technischen Schwierigkeiten, wenn der Honig seinen Ursprung in mehr als einem Land hat, sollten diese Packungen von der Pflicht zur Auflistung aller Ursprungsländer ausgenommen werden.

2012 wurde die Richtlinie 2001/112/EG durch die Richtlinie 2012/12/EU des Europäischen Parlaments und des Rates geändert, um den neuen Vorschriften über zugelassene Zutaten Rechnung zu tragen, z. B. in Bezug auf den Zusatz von Zuckern, der bei Fruchtsäften nicht mehr zulässig war. Infolge dieser geänderten Anforderungen an die Zusammensetzung von Fruchtsäften durfte die Fruchtsaftindustrie nur ein Jahr lang einen Hinweis anbringen, dass Fruchtsäfte keine zugesetzten Zucker enthalten, damit die Verbraucher informiert wurden und bezüglich zugesetzter Zucker in Erzeugnissen klar und unmittelbar zwischen Fruchtsäften und anderen ähnlichen Erzeugnissen unterscheiden konnten. Diese kurze Zeitspanne reichte nicht aus, um die Gesellschaft darüber zu informieren, dass Fruchtsäften nach den neuen Vorschriften über zugelassene Zutaten keine Zucker mehr zugesetzt werden dürfen. Daher ist für einige Verbraucher und Beschäftigte in Gesundheitsberufen immer noch nicht klar, dass Fruchtsäfte im Gegensatz zu Fruchtnektaren keine zugesetzten Zucker enthalten dürfen.

Gemäß Anhang I Teil II Nummer 2 fünfter Gedankenstrich der Richtlinie 2001/112/EG durfte bei Fruchtnektaren, denen weder Zucker noch Süßungsmittel zugesetzt wurden, die nährwertbezogene Angabe „ohne Zuckerzusatz“ oder eine andere Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, zusammen mit der Angabe „enthält von Natur aus Zucker“ verwendet werden. Zusammen mit der Tatsache, dass bei Fruchtsäften weder eine nährwertbezogene Angabe zu Zuckern noch die Angabe „enthält von Natur aus Zucker“ verwendet werden darf, könnte dies die Verbraucher irreführt haben, da Untersuchungen gezeigt haben, dass unter mehreren Erzeugnissen mit identischer oder sehr ähnlicher Nährwertzusammensetzung das Erzeugnis bevorzugt wird, das mit nährwertbezogenen Angaben versehen ist.

Da sich Verbraucher der gesundheitlichen Risiken im Zusammenhang mit dem Zuckerkonsum immer stärker bewusst werden, sollten die Vorschriften über die Verwendung von Angaben zu Zucker bei Fruchtsäften überarbeitet werden, damit die Verbraucher sachkundige Entscheidungen treffen können. Daher sollte der Industrie wieder die

Möglichkeit eingeräumt werden, diesmal zeitlich unbegrenzt, die Angabe anzubringen, dass Fruchtsäfte niemals zugesetzte Zucker enthalten.

Im Zuge des technischen Fortschritts wurden bzw. werden neue Verarbeitungsverfahren entwickelt, um bei Fruchtsäften und Fruchtsäften aus Konzentrat von Natur aus enthaltene Zucker zu entfernen und so der wachsenden Nachfrage der Verbraucher nach Erzeugnissen mit niedrigerem Zuckergehalt gerecht zu werden. Solche Erzeugnisse dürfen in der Union vermarktet werden, wenn sie allen einschlägigen Rechtsvorschriften entsprechen, dürfen aber nicht die Verkehrsbezeichnung „Fruchtsaft“ oder „Fruchtsaft aus Konzentrat“ tragen, da die zur Herstellung dieser Erzeugnisse vorgenommene Behandlung nicht zu den gemäß Anhang I Teil II Nummer 3 der Richtlinie 2001/112/EG zugelassenen Behandlung zählt und ihr Gesamtzuckergehalt (Brixwert) niedriger ist als bei den Fruchtsäften, die aus Früchten gewonnen werden.

Da solche Erzeugnisse vermehrt auf dem Unionsmarkt erhältlich sind, ist es angezeigt, eine neue Erzeugniskategorie für Fruchtsäfte einzuführen, bei denen die von Natur aus enthaltenen Zucker teilweise entfernt wurden, aber alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale erhalten bleiben, damit sie leichter auf dem Binnenmarkt vermarktet werden können und gleichzeitig berücksichtigt wird, dass die Neuformulierung der Erzeugnisse zur Reduzierung des Zuckergehalts in Fruchtsäften gefördert werden muss. Diese Erzeugnisse sollten die Verkehrsbezeichnung „zuckerreduzierter Fruchtsaft“ oder „zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat“ tragen und einen niedrigeren Brixwert als aus Früchten gewonnene Säfte aufweisen. Darüber hinaus sollten für diese Erzeugnisse Vorschriften über die zugelassenen Zutaten sowie über die zugelassenen Behandlungen und Stoffe festgelegt werden. Voraussichtlich werden infolge des technischen Fortschritts auch künftig neue Verarbeitungsverfahren entwickelt. Mit den Artikeln 7 und 7a der Richtlinie 2001/112/EG wurde der Kommission die Befugnis übertragen, delegierte Rechtsakte zu erlassen, um unter anderem die zugelassenen Behandlungen in Anhang I Teil II Nummer 3 der Richtlinie so festzulegen, dass sie den Entwicklungen bei den einschlägigen internationalen Normen oder dem technischen Fortschritt entsprechen, insbesondere was die Reduzierung des Zuckergehalts von Fruchtsäften betrifft.

Gemäß Anhang I der Richtlinie 2001/112/EG dürfen Fruchtnektare zugesetzte Zucker und/oder Honig enthalten. Um die Erzeugung und Vermarktung von Früchten zu fördern und die Mindestqualität von Nektaren zu verbessern, sollte der Anteil an Zuckern und/oder Honig, der Fruchtnektaren zugesetzt werden darf, die von Natur aus säurearm und zum unmittelbaren Genuss geeignet sind, gesenkt werden.

In Anhang I Teil II Nummer 3 der Richtlinie 2001/112/EG ist geregelt, welche Behandlungen und Stoffe bei Fruchtsäften und bestimmten gleichartigen Erzeugnissen zugelassen sind. Proteine aus Sonnenblumenkernen werden zunehmend für den unmittelbaren menschlichen Verzehr verwendet und haben sich als wirksamer Stoff zur Klärung von Fruchtsäften erwiesen. Um diesen weiteren Fortschritten Rechnung zu tragen, sollten Proteine aus Sonnenblumenkernen in die Liste der zugelassenen Behandlungen und Stoffe aufgenommen werden.

Aus Kokosnüssen gewonnener Saft wird in der Union zunehmend vermarktet und konsumiert. Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 2001/112/EG lautet die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dieses Erzeugnisses „Kokosnussaft“. Die im Codex General Standard für Fruchtsäfte und Fruchtnektare (Codex Stan 247-2005) enthaltene internationale Norm, die von der Codex-Alimentarius-Kommission auf ihrer 28. Tagung vom 4. bis 9. Juli 2005 angenommen wurde, besagt jedoch, dass die Bezeichnung „Kokosnusswasser“ ein Synonym

für Kokosnusssaft ist, der ohne Auspressen des Fruchtfleischs unmittelbar aus der Kokosnuss gewonnen wird. Um die Richtlinie 2001/112/EG des Rates mit dieser internationalen Norm in Einklang zu bringen, ist es daher angezeigt, „Kokosnusswasser“ als besondere Bezeichnung in Anhang III aufzunehmen. Diese besondere Bezeichnung darf in den verschiedenen Amtssprachen verwendet werden. Da Kokosnusssaft aus konzentriertem Kokosnusssaft mit Trinkwasser wiederhergestellt werden kann, sollte in Anhang V der genannten Richtlinie ein Mindestbrixwert für dieses Erzeugnis festgelegt werden.

Gemäß Artikel 2 Absatz 4 der Richtlinie 2001/113/EG muss auf dem Etikett der Zuckergehalt angegeben werden, es sei denn, auf dem Etikett erscheint eine nährwertbezogene Angabe für Zucker. Diese Anforderung ging über die Bestimmungen der Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln hinaus, nach der die Angabe von Nährwertinformationen auf vorverpackten Lebensmitteln freiwillig war, es sei denn, es wurde eine nährwertbezogene Angabe gemacht, und nach der bei einer nährwertbezogenen Angabe für Zucker die Zuckermengen anzugeben waren. Die Richtlinie 90/496/EWG wurde aufgehoben und durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel ersetzt. Mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 wurden Nährwertangaben auf der Verpackung obligatorisch. Daher ist eine spezifische Bestimmung zur Angabe des Zuckergehalts in der Richtlinie 2001/113/EG nicht mehr erforderlich und sollte gestrichen werden.

In Anhang I Teil I der Richtlinie 2001/113/EG ist die Mindestmenge an Früchten festgelegt, die bei der Herstellung von Konfitüre, Gelee, Konfitüre extra oder Gelee extra zu verwenden ist. Die Verwendung der Bezeichnungen „Konfitüre extra“ und „Gelee extra“ ist Erzeugnissen vorbehalten, die mit einer größeren Fruchtmenge als „Konfitüre“ bzw. „Gelee“ hergestellt werden. In Anhang I Teil II derselben Richtlinie ist der Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse (d. h. von Natur aus in der Frucht enthaltene oder zugesetzte Zucker) für diese Erzeugnisse festgelegt. Um bestehenden nationalen Traditionen bei der Herstellung von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem Rechnung zu tragen, können die Mitgliedstaaten einen niedrigeren Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse zulassen.

Wird die zur Herstellung von Konfitüren und Gelees verwendete Fruchtmenge erhöht, so wird die Menge des zugesetzten Zuckers reduziert, die erforderlich ist, um den Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse in diesen Erzeugnissen zu erreichen. Um die Herstellung von Konfitüren mit erhöhtem Fruchtgehalt zu fördern und somit den Obstmarkt zu unterstützen und gleichzeitig der Notwendigkeit Rechnung zu tragen, den Gehalt an freien Zuckern, d. h. sowohl zugesetzten als auch von Natur aus in Fruchtsaft enthaltenen Zuckern, zu reduzieren, sollte die in Anhang I der Richtlinie 2001/113/EG für die Herstellung von Konfitüre und Konfitüre extra festgelegte Mindestfruchtmenge erhöht werden. Um die Erzeugung von Gelees mit erhöhtem Fruchtgehalt zu fördern und somit den Obstmarkt zu unterstützen, sollte die in Anhang I der Richtlinie 2001/113/EG für die Herstellung von Gelee und Gelee extra festgelegte Mindestfruchtmenge erhöht werden. Damit sich die Verbraucher sachkundiger für gesunde Lebensmittel entscheiden können, sollte die Verwendung der vorbehaltenen Bezeichnungen gemäß Anhang I Teil I der Richtlinie 2001/113/EG für Erzeugnisse zugelassen werden, die einen Gehalt an löslicher Trockenmasse von weniger als 60 % aufweisen, aber die Bedingungen für die nährwertbezogene Angabe „reduzierter Zuckeranteil“ gemäß dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 in Bezug auf reduzierten Zucker erfüllen.

Gemäß Anhang I der Richtlinie 2001/113/EG darf die Bezeichnung „Marmelade“ nur für eine bestimmte Mischung von Zitrusfrüchten verwendet werden. Im Handel wurden zwar die in Anhang I der Richtlinie 2001/113/EG festgelegten rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen

für die dort aufgeführten Erzeugnisse verwendet, doch in mehreren Amtssprachen der EU werden für aus anderen Früchten als Zitrusfrüchten hergestellte Konfitüren unterschiedslos die Bezeichnungen „Marmelade“ und „Konfitüre“ verwendet. Um in diesen Fällen dem Sprachgebrauch Rechnung zu tragen, sollten die Mitgliedstaaten erlauben können, dass für die Verkehrsbezeichnung „Konfitüre“ die Bezeichnung „Marmelade“ verwendet wird. Um Verwirrung bei den Verbrauchern zu vermeiden, sollte unionsweit die Bezeichnung „Zitrusmarmelade“ für das bisher als „Marmelade“ definierte Erzeugnis verwendet werden, um die beiden Erzeugniskategorien zu unterscheiden. Dies steht auch im Einklang mit der im Codex General Standard für Konfitüren, Gelees und Marmeladen (Codex Stan 296-2009) enthaltenen internationalen Norm, die von der Codex-Alimentarius-Kommission auf ihrer 32. Tagung vom 29. Juni bis 4. Juli 2009 angenommen wurde und in der zwischen Marmelade aus Zitrusfrüchten und Marmelade aus anderen Früchten unterschieden wird. Daher sollte die Richtlinie 2001/113/EG hinsichtlich der Verkehrsbezeichnung „Marmelade“ entsprechend überarbeitet werden.

In Anhang II der Richtlinie 2001/113/EG sind die zusätzlichen Zutaten aufgeführt, die bei der Herstellung der unter die Richtlinie fallenden Erzeugnisse verwendet werden dürfen. Bei Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra, die aus anderen Früchten hergestellt werden, darf Saft von Zitrusfrüchten als Säuerungsmittel verwendet werden. Im Vergleich zu Saft, der nicht aus Konzentrat hergestellt wird, hat Saftkonzentrat aus Zitrusfrüchten weniger Volumen, lässt sich leichter transportieren, ist stabiler und länger haltbar, und bei der Herstellung des Enderzeugnisses, also der Konfitüre oder des Gelees, wird weniger Energie zur Verdunstung des Wassers verbraucht. Die Verwendung von Konzentrat bei der Herstellung von Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra ist daher nachhaltiger als die Verwendung von frischem Saft aus Zitrusfrüchten. Daher sollte Saftkonzentrat aus Zitrusfrüchten in das Verzeichnis der Stoffe in Anhang II der Richtlinie 2001/113/EG aufgenommen werden, die zugesetzt werden dürfen.

In Anhang I Nummer 3 der Richtlinie 2001/114/EG sind die Behandlungen aufgeführt, die zugelassen sind, um haltbar gemachter Milch das gesamte oder einen Teil des enthaltenen Wassers zu entziehen. Um den sich wandelnden Bedürfnissen der Verbraucher gerecht zu werden, sollte eine Behandlung zur Herstellung laktosefreier Trockenmilcherzeugnisse zugelassen werden. Darüber hinaus sollte die besondere Bezeichnung für die englische Benennung „evaporated milk“ in Anhang II der genannten Richtlinie an die internationalen Normen angeglichen werden, die im Codex Standard für Kondensmilch (Codex Stan 281-1971) festgelegt sind.

Die Richtlinien 2001/110/EG, 2001/112/EG, 2001/113/EG und 2001/114/EG enthalten Verweise auf aufgehobene Rechtsakte. Die Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür wurde durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgehoben und ersetzt. Die Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, und die Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel wurden durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe aufgehoben und ersetzt. Die entsprechenden Verweise sollten daher durch Verweise auf die einschlägigen Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ersetzt werden.

Um es den Mitgliedstaaten zu ermöglichen, die zur Einhaltung dieser Richtlinie erforderlichen nationalen Rechts- und Verwaltungsvorschriften zu erlassen, sollte eine

Umsetzungsfrist von 18 Monaten festgelegt werden. Damit die Marktteilnehmer genügend Zeit haben, sich an die neuen Anforderungen anzupassen, sollten die nationalen Bestimmungen zur Umsetzung dieser Richtlinie erst ab 24 Monate nach Inkrafttreten dieser Richtlinie gelten.

Um die Interessen der Wirtschaftsbeteiligten zu berücksichtigen, die ihre Erzeugnisse gemäß den Anforderungen vermarkten oder kennzeichnen, die vor der Anwendung der nationalen Vorschriften zur Umsetzung dieser Richtlinie gelten, ist es notwendig, angemessene Übergangsmaßnahmen festzulegen. Deshalb sollte in dieser Richtlinie vorgesehen werden, dass diese Erzeugnisse für eine begrenzte Zeit nach Ablauf der Umsetzungsfrist weiterhin vermarktet werden dürfen —

Vorschlag für eine

RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

zur Änderung der Richtlinien des Rates 2001/110/EG über Honig, 2001/112/EG über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, 2001/113/EG über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung und 2001/114/EG über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —
gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 43 Absatz 2,

auf Vorschlag der Europäischen Kommission,

nach Zuleitung des Entwurfs des Gesetzgebungsakts an die nationalen Parlamente,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses¹,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen²,

gemäß dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Im Einklang mit den Zielen der Mitteilung der Kommission vom 11. Dezember 2019 mit dem Titel „Der europäische Grüne Deal“ nahm die Kommission am 20. Mai 2020 die Mitteilung mit dem Titel „Vom Hof auf den Tisch – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem“ (im Folgenden „Strategie ‚Vom Hof auf den Tisch‘“) an, in der sie Maßnahmen für ein gesünderes und nachhaltigeres Lebensmittelsystem der Union ankündigte. Im Rahmen dieser Maßnahmen bemüht sich die Kommission, die Neuformulierung von Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt zu fördern und die Umstellung auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu erleichtern. Um die Verbraucher in die Lage zu versetzen, sich sachkundig für gesunde und nachhaltige Lebensmittel zu entscheiden, hat die Kommission zudem eine mögliche Ausweitung der obligatorischen Ursprungs- oder Herkunftsangabe auf bestimmte Erzeugnisse angekündigt, bei der die Auswirkungen auf den Binnenmarkt in vollem Umfang berücksichtigt werden.
- (2) In der Richtlinie 2001/110/EG des Rates³ sind Begriffsbestimmungen, Verkehrsbezeichnungen und gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Honig festgelegt.
- (3) Angesichts des engen Zusammenhangs zwischen der Qualität des Honigs und seinem Ursprung und der Notwendigkeit, dass die Verbraucher hinsichtlich der Qualität des Erzeugnisses nicht irreführt werden, enthält die Richtlinie 2001/110/EG

¹ ABl. C [...] vom [...], S. [...].

² ABl. C [...] vom [...], S. [...].

³ Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47).

Vorschriften für die Kennzeichnung des Ursprungs des Honigs. Insbesondere schreibt Artikel 2 Absatz 4 der genannten Richtlinie vor, dass das Ursprungsland bzw. die Ursprungsländer, in dem/denen der Honig erzeugt wurde, auf dem Etikett anzugeben ist/sind und dass, wenn der Honig seinen Ursprung in mehr als einem Mitgliedstaat oder Drittland hat, die obligatorische Angabe der Ursprungsländer gegebenenfalls durch eine der folgenden Angaben ersetzt werden kann: „Mischung von Honig aus EU-Ländern“, „Mischung von Honig aus Nicht-EU-Ländern“ oder „Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern“. Die unterschiedlichen Vorschriften, die von den Mitgliedstaaten auf dieser Grundlage erlassen wurden, könnten die Verbraucher irregeführt und das Funktionieren des Binnenmarkts behindert haben. Angesichts des Ziels der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“, die Verbraucher dabei zu unterstützen, sachkundige Entscheidungen, auch im Hinblick auf den Ursprung von Lebensmitteln, zu treffen, und im Interesse des reibungslosen Funktionierens des Binnenmarkts in der gesamten Union durch eine Harmonisierung der Kennzeichnungsvorschriften ist es angezeigt, die Vorschriften für die Kennzeichnung des Ursprungs von Honig zu überarbeiten und vorzusehen, dass das Ursprungsland bzw. die Ursprungsländer auf der Verpackung angegeben werden sollten. Angesichts der geringeren Größe der Packungen, die nur eine einzige Honigportion enthalten (Frühstückspackungen) und der dadurch bedingten technischen Schwierigkeiten, sollten diese Packungen von der Pflicht zur Auflistung aller Ursprungsländer ausgenommen werden, wenn der Honig seinen Ursprung in mehr als einem Land hat.

- (4) In der Richtlinie 2001/112/EG des Rates⁴ sind die wesentlichen Anforderungen festgelegt, die bei der Herstellung, Zusammensetzung und Kennzeichnung von Fruchtsäften und bestimmten gleichartigen Erzeugnissen für die menschliche Ernährung erfüllt werden müssen, um die Interessen der Verbraucher zu schützen und den freien Verkehr mit diesen Erzeugnissen zu fördern.
- (5) 2012 wurde die Richtlinie 2001/112/EG durch die Richtlinie 2012/12/EU des Europäischen Parlaments und des Rates⁵ geändert, um den neuen Vorschriften über zugelassene Zutaten Rechnung zu tragen, z. B. in Bezug auf den Zusatz von Zuckern, der bei Fruchtsäften nicht mehr zulässig war. Infolge dieser geänderten Anforderungen an die Zusammensetzung von Fruchtsäften durfte die Fruchtsaftindustrie nur ein Jahr lang einen Hinweis anbringen, dass Fruchtsäfte keine zugesetzten Zucker enthalten, damit die Verbraucher informiert wurden und bezüglich zugesetzter Zucker in Erzeugnissen klar und unmittelbar zwischen Fruchtsäften und anderen ähnlichen Erzeugnissen unterscheiden konnten. Diese kurze Zeitspanne reichte nicht aus, um die Gesellschaft darüber zu informieren, dass Fruchtsäften nach den neuen Vorschriften über zugelassene Zutaten keine Zucker mehr zugesetzt werden dürfen. Daher ist für einige Verbraucher und Beschäftigte in Gesundheitsberufen immer noch nicht klar, dass Fruchtsäfte im Gegensatz zu Fruchtnektaren keine zugesetzten Zucker enthalten dürfen.
- (6) Gemäß Anhang I Teil II Nummer 2 fünfter Gedankenstrich der Richtlinie 2001/112/EG durfte bei Fruchtnektaren, denen weder Zucker noch Süßungsmittel zugesetzt wurden, die nährwertbezogene Angabe „ohne Zuckerzusatz“ oder eine andere Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung

⁴ Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 58).

⁵ Richtlinie 2012/12/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. April 2012 zur Änderung der Richtlinie 2001/112/EG des Rates über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung (ABl. L 115 vom 27.4.2012, S. 1).

hat, zusammen mit der im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates⁶ aufgeführten Angabe „enthält von Natur aus Zucker“ tragen. Zusammen mit der Tatsache, dass bei Fruchtsäften weder eine nährwertbezogene Angabe zu Zuckern noch die Angabe „enthält von Natur aus Zucker“ verwendet werden darf, könnte dies die Verbraucher irreführt haben, da Untersuchungen gezeigt haben, dass unter mehreren Erzeugnissen mit identischer oder sehr ähnlicher Nährwertzusammensetzung das Erzeugnis bevorzugt wird, das mit nährwertbezogenen Angaben versehen ist.

- (7) Da sich Verbraucher der gesundheitlichen Risiken im Zusammenhang mit dem Zuckerkonsum immer stärker bewusst werden, sollten die Vorschriften über die Verwendung von Angaben zu Zucker bei Fruchtsäften überarbeitet werden, damit die Verbraucher sachkundige Entscheidungen treffen können. Daher sollte der Industrie wieder die Möglichkeit eingeräumt werden, diesmal zeitlich unbegrenzt, die Angabe anzubringen, dass Fruchtsäfte niemals zugesetzte Zucker enthalten.
- (8) Im Zuge des technischen Fortschritts wurden bzw. werden neue Verarbeitungsverfahren entwickelt, um bei Fruchtsäften und Fruchtsäften aus Konzentrat von Natur aus enthaltene Zucker ganz oder teilweise zu entfernen und so der wachsenden Nachfrage der Verbraucher nach Erzeugnissen mit niedrigerem Zuckergehalt gerecht zu werden. Solche Erzeugnisse dürfen in der Union vermarktet werden, sofern sie allen einschlägigen Rechtsvorschriften entsprechen. Diese Erzeugnisse werden jedoch durch eine Behandlung gewonnen, die nicht zu den zugelassenen Behandlungen gemäß Anhang I Teil II Nummer 3 der Richtlinie 2001/112/EG gehört, und ihr Gesamtzuckergehalt, der bei einer wässrigen Lösung als Brixwert bezeichnet wird, ist niedriger als der Gesamtzuckergehalt von aus Früchten gewonnenem Saft. Sie dürfen daher nicht die Verkehrsbezeichnung „Fruchtsaft“ oder „Fruchtsaft aus Konzentrat“ tragen.
- (9) Solche Erzeugnisse werden immer häufiger auf dem Unionsmarkt angeboten. Um die Vermarktung dieser Erzeugnisse auf dem Binnenmarkt zu erleichtern, sollte unter Berücksichtigung der Notwendigkeit, dass die Neuformulierung der Erzeugnisse zur Reduzierung des Zuckergehalts in Fruchtsäften gefördert werden muss, eine neue Erzeugniskategorie für Fruchtsäfte eingeführt werden, bei denen die von Natura aus enthaltenen Zucker reduziert oder ganz entfernt wurden, aber alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale erhalten bleiben. Diese Erzeugnisse sollten die Verkehrsbezeichnung „zuckerreduzierter Fruchtsaft“ oder „zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat“ tragen und einen niedrigeren Brixwert als aus Früchten gewonnene Säfte aufweisen. Um die Kohärenz mit der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 zu gewährleisten, sollte der Zuckergehalt im Vergleich zu Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Konzentrat um mindestens 30 % gesenkt werden. Es ist daher angezeigt, die neue Erzeugniskategorie in Anhang I Teil I der Richtlinie 2001/112/EG aufzunehmen und Vorschriften über die zugelassenen Zutaten für diese Erzeugnisse sowie über die zugelassenen Behandlungen und Stoffe festzulegen.
- (10) Gemäß Anhang I der Richtlinie 2001/112/EG dürfen Fruchtnektare zugesetzte Zucker und/oder Honig enthalten. Um die Erzeugung und Vermarktung von Früchten zu fördern und gleichzeitig der Notwendigkeit Rechnung zu tragen, die Neuformulierung

⁶ Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9).

von Erzeugnissen anzuregen, um die Zuckermenge in Fruchtnektaren zu reduzieren, sollte der Anteil an Zuckern und/oder Honig, der Fruchtnektaren zugesetzt werden darf, die von Natur aus säurearm und zum unmittelbaren Genuss geeignet sind, gesenkt werden.

- (11) In Anhang I Teil II Nummer 3 der Richtlinie 2001/112/EG ist geregelt, welche Behandlungen und Stoffe bei Fruchtsäften und bestimmten gleichartigen Erzeugnissen zugelassen sind. Proteine aus Sonnenblumenkernen werden zunehmend für den unmittelbaren menschlichen Verzehr verwendet und haben sich als wirksamer Stoff zur Klärung von Fruchtsäften erwiesen. Um diesem weiteren Fortschritt Rechnung zu tragen, sollten Proteine aus Sonnenblumenkernen in die Liste der zugelassenen Behandlungen und Stoffe aufgenommen werden.
- (12) Aus Kokosnüssen gewonnener Saft wird in der Union zunehmend vermarktet und konsumiert. Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 2001/112/EG lautet die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dieses Erzeugnisses „Kokosnusssaft“. Die im Codex General Standard für Fruchtsäfte und Fruchtnektare (Codex Stan 247-2005) enthaltene internationale Norm, die von der Codex-Alimentarius-Kommission auf ihrer 28. Tagung vom 4. bis 9. Juli 2005 angenommen wurde, besagt jedoch, dass die Bezeichnung „Kokosnusswasser“ ein Synonym für Kokosnusssaft ist, der ohne Auspressen des Fruchtfleischs unmittelbar aus der Kokosnuss gewonnen wird. Um die Richtlinie 2001/112/EG mit dieser internationalen Norm in Einklang zu bringen, ist es daher angezeigt, „Kokosnusswasser“ als besondere Bezeichnung in Anhang III der genannten Richtlinie aufzunehmen. Um sicherzustellen, dass die besondere Bezeichnung für alle Verbraucher in der Union leicht verständlich ist, sollte die Möglichkeit vorgesehen werden, „Kokosnusswasser“ in allen Amtssprachen der Union zu verwenden. Da Kokosnusssaft aus konzentriertem Kokosnusssaft mit Trinkwasser wiederhergestellt werden kann, sollte in Anhang V der genannten Richtlinie ein Mindestbrixwert für dieses Erzeugnis festgelegt werden.
- (13) Die Richtlinie 2001/113/EG des Rates⁷ enthält die wesentlichen Anforderungen an die Erzeugung, Zusammensetzung und Kennzeichnung von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung.
- (14) Gemäß Artikel 2 Absatz 4 der Richtlinie 2001/113/EG muss auf dem Etikett der Zuckergehalt angegeben werden, es sei denn, auf dem Etikett erscheint eine nährwertbezogene Angabe für Zucker. Diese Anforderung ging über die Bestimmungen der Richtlinie 90/496/EWG des Rates⁸ hinaus, nach denen die Angabe von Nährwertinformationen auf vorverpackten Lebensmitteln freiwillig war, es sei denn, es wurde eine nährwertbezogene Angabe gemacht, und nach denen bei einer nährwertbezogenen Angabe für Zucker die Zuckermengen anzugeben waren. Die Richtlinie 90/496/EWG wurde durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates⁹ aufgehoben und ersetzt. Gemäß dieser

⁷ Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 67).

⁸ Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (ABl. L 276 vom 6.10.1990, S. 40).

⁹ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

Verordnung ist die Nährwertkennzeichnung auf der Verpackung nun verbindlich vorgeschrieben. Daher ist eine spezifische Bestimmung zur Angabe des Zuckergehalts in der Richtlinie 2001/113/EG nicht mehr erforderlich und sollte gestrichen werden.

- (15) In Anhang I Teil I der Richtlinie 2001/113/EG ist die Mindestmenge an Früchten festgelegt, die bei der Herstellung von Konfitüre, Gelee, Konfitüre extra oder Gelee extra zu verwenden ist. Die Verwendung der Bezeichnungen „Konfitüre extra“ und „Gelee extra“ ist Erzeugnissen vorbehalten, die mit einer größeren Fruchtmenge als „Konfitüre“ bzw. „Gelee“ hergestellt werden. In Teil II des genannten Anhangs ist der Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse (d. h. von Natur aus in der Frucht enthaltene oder zugesetzte Zucker) für diese Erzeugnisse festgelegt; um die verschiedenen Traditionen der einzelnen Mitgliedstaaten bei der Herstellung von Konfitüren, Gelees und Marmeladen sowie Maronenkrem zu berücksichtigen, können die Mitgliedstaaten einen niedrigeren Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse zulassen.
- (16) Wird die zur Herstellung von Konfitüren und Gelees verwendete Fruchtmenge erhöht, so wird die Menge des zugesetzten Zuckers reduziert, die erforderlich ist, um den Mindestgehalt an löslicher Trockenmasse in diesen Erzeugnissen zu erreichen. Um die Erzeugung von Konfitüren mit erhöhtem Fruchtgehalt zu fördern und somit den Obstmarkt zu unterstützen und gleichzeitig der Notwendigkeit Rechnung zu tragen, den Gehalt an freien Zuckern zu verringern, sollte die in Anhang I der Richtlinie 2001/113/EG für die Herstellung von Konfitüre und Konfitüre extra festgelegte Mindestfruchtmenge erhöht werden. Um die Erzeugung von Gelees mit erhöhtem Fruchtgehalt zu fördern und somit den Obstmarkt zu unterstützen, sollte die in Anhang I der Richtlinie 2001/113/EG für die Herstellung von Gelee und Gelee extra festgelegte Mindestfruchtmenge erhöht werden. Damit sich die Verbraucher sachkundiger für gesunde Lebensmittel entscheiden können, sollte die Verwendung der vorbehaltenen Bezeichnungen gemäß Teil I des genannten Anhangs für Erzeugnisse zugelassen werden, die einen Gehalt an löslicher Trockenmasse von weniger als 60 % aufweisen, aber die Bedingungen für die nährwertbezogene Angabe „reduzierter Zuckeranteil“ gemäß dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 in Bezug auf reduzierten Zucker erfüllen.
- (17) Gemäß Anhang I der Richtlinie 2001/113/EG darf die Bezeichnung „Marmelade“ nur für eine bestimmte Mischung von Zitrusfrüchten verwendet werden. Im Handel wurden zwar die in dem genannten Anhang festgelegten rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen für die dort aufgeführten Erzeugnisse verwendet, doch in mehreren Amtssprachen der EU werden für aus anderen Früchten als Zitrusfrüchten hergestellte Konfitüren unterschiedslos die Bezeichnungen „Marmelade“ und „Konfitüre“ verwendet. Um in diesen Fällen dem Sprachgebrauch Rechnung zu tragen, sollten die Mitgliedstaaten erlauben können, dass für die Verkehrsbezeichnung „Konfitüre“ die Bezeichnung „Marmelade“ verwendet wird. Um Verwirrung bei den Verbrauchern zu vermeiden, sollte unionsweit die Bezeichnung „Zitrusmarmelade“ für das bisher als „Marmelade“ definierte Erzeugnis verwendet werden, um die beiden Erzeugniskategorien zu unterscheiden. Dies steht auch im Einklang mit der im Codex General Standard für Konfitüren, Gelees und Marmeladen (Codex Stan 296-2009) enthaltenen internationalen Norm, die von der Codex-Alimentarius-Kommission auf ihrer 32. Tagung vom 29. Juni bis 4. Juli 2009 angenommen wurde und in der zwischen Marmelade aus Zitrusfrüchten und aus anderen Früchten unterschieden wird. Daher ist es angezeigt, die genannte Richtlinie hinsichtlich der Verkehrsbezeichnung „Marmelade“ entsprechend zu überarbeiten.

- (18) In Anhang II der genannten Richtlinie sind die zusätzlichen Zutaten aufgeführt, die bei der Herstellung der unter die Richtlinie fallenden Erzeugnisse verwendet werden dürfen. Bei Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra, die aus anderen Früchten hergestellt werden, darf Saft von Zitrusfrüchten als Säuerungsmittel verwendet werden. Im Vergleich zu Saft, der nicht aus Konzentrat hergestellt wird, hat Saftkonzentrat aus Zitrusfrüchten weniger Volumen, lässt sich leichter transportieren, ist stabiler und länger haltbar, und bei der Herstellung des Enderzeugnisses, also der Konfitüre oder des Gelees, wird weniger Energie zur Verdunstung des Wassers verbraucht. Die Verwendung von Konzentrat bei der Herstellung von Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra ist daher nachhaltiger als die Verwendung von frischem Saft aus Zitrusfrüchten. Daher ist es angezeigt, Saftkonzentrat aus Zitrusfrüchten in das Verzeichnis der Stoffe in dem genannten Anhang aufgenommen werden, die zugesetzt werden dürfen.
- (19) In der Richtlinie 2001/114/EG des Rates¹⁰ sind Begriffsbestimmungen und gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale und die Kennzeichnung bestimmter haltbar gemachter Milch festgelegt.
- (20) In Anhang I Nummer 3 der Richtlinie 2001/114/EG sind die Behandlungen aufgeführt, die zur Herstellung von eingedickter Milch und Trockenmilch zugelassen sind. Um der sich wandelnden Verbrauchernachfrage gerecht zu werden, sollte eine Behandlung zur Herstellung laktosefreier Milcherzeugnisse zugelassen werden. Darüber hinaus sollte die besondere Bezeichnung für die englische Benennung „evaporated milk“ in Anhang II der genannten Richtlinie an die internationalen Normen angeglichen werden, die im Codex Standard für Kondensmilch (Codex Stan 281-1971) festgelegt sind.
- (21) Die Richtlinien 2001/110/EG, 2001/112/EG, 2001/113/EG und 2001/114/EG enthalten Verweise auf aufgehobene Rechtsakte. Die Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates¹¹ wurde aufgehoben und durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ersetzt. Die Richtlinie 89/107/EWG des Rates¹² und die Richtlinie Nr. 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates¹³ wurden aufgehoben und durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates¹⁴ ersetzt. Die entsprechenden Verweise sollten daher durch Verweise auf die einschlägigen Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ersetzt werden.
- (22) Die Richtlinien 2001/110/EG, 2001/112/EG, 2001/113/EG und 2001/114/EG sollten daher entsprechend geändert werden.
- (23) Um es den Mitgliedstaaten zu ermöglichen, die zur Einhaltung dieser Richtlinie erforderlichen nationalen Rechts- und Verwaltungsvorschriften zu erlassen, sollte eine

¹⁰ Richtlinie 2001/114/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung (ABl. L 15 vom 17.1.2002, S. 19).

¹¹ Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29).

¹² Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27).

¹³ Richtlinie Nr. 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1).

¹⁴ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).

Umsetzungsfrist von 18 Monaten festgelegt werden. Damit die Marktteilnehmer genügend Zeit haben, sich an die neuen Anforderungen anzupassen, sollten die nationalen Bestimmungen zur Umsetzung dieser Richtlinie erst ab 24 Monate nach Inkrafttreten dieser Richtlinie gelten.

- (24) Um die Interessen der Wirtschaftsbeteiligten zu berücksichtigen, die ihre Erzeugnisse gemäß den Anforderungen vermarkten oder kennzeichnen, die vor der Anwendung der nationalen Vorschriften zur Umsetzung dieser Richtlinie gelten, ist es notwendig, angemessene Übergangsmaßnahmen festzulegen. Deshalb sollte in dieser Richtlinie vorgesehen werden, dass diese Erzeugnisse für eine begrenzte Zeit nach Ablauf der Umsetzungsfrist weiterhin vermarktet werden dürfen —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Änderung der Richtlinie 2001/110/EG

Artikel 2 der Richtlinie 2001/110/EG wird wie folgt geändert:

1. Der Einleitungssatz erhält folgende Fassung:

„Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates* gilt für die in Anhang I dieser Richtlinie definierten Erzeugnisse unter folgenden Bedingungen:

* Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).“
2. Absatz 4 Buchstaben a und b erhalten folgende Fassung:

„a) Das Ursprungsland, in dem der Honig erzeugt wurde, ist auf dem Etikett anzugeben. Hat der Honig seinen Ursprung in mehr als einem Land, sind bei Packungen mit mehr als 25 g Inhalt die Ursprungsländer, in denen der Honig erzeugt wurde, auf dem Etikett anzugeben.

b) Für die Zwecke der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, insbesondere der Artikel 12 bis 15, gelten die gemäß Buchstabe a des vorliegenden Absatzes anzugebenden Angaben als verpflichtende Angaben gemäß Artikel 9 der genannten Verordnung.“

Artikel 2

Änderung der Richtlinie 2001/112/EG

Die Richtlinie 2001/112/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 3 wird wie folgt geändert:
 - a) Der Einleitungssatz erhält folgende Fassung:

„Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates* gilt für die in Anhang I dieser Richtlinie definierten Erzeugnisse unter folgenden Bedingungen:

* Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).“

b) Absatz 1 Buchstabe b erhält folgende Fassung:

„b) Als Alternative zu den unter Buchstabe a genannten Verkehrsbezeichnungen enthält Anhang III ein Verzeichnis besonderer Bezeichnungen. Die in Anhang III Teil I aufgeführten Bezeichnungen dürfen in der dort festgelegten Sprache und unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden. Die in Anhang III Teil II aufgeführten Bezeichnungen dürfen in der Amtssprache des Mitgliedstaats der Union verwendet werden, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird.“

c) Folgender Absatz 4 wird eingefügt:

„4. Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates** darf die Angabe ‚Fruchtsäfte enthalten keine zugesetzten Zucker‘ auf dem Etikett im selben Sichtfeld erscheinen wie die Bezeichnung der in Anhang I Teil I Nummer 1 der vorliegenden Richtlinie genannten Erzeugnisse.

** Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9).“

d) Absatz 6 erhält folgende Fassung:

„6. Unbeschadet von Artikel 22 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ist bei Mischungen aus Fruchtsaft und aus Konzentrat gewonnenem Fruchtsaft sowie bei Fruchtnektar, der ganz oder teilweise aus einem oder mehreren konzentrierten Erzeugnissen gewonnen wurde, auf dem Etikett die Angabe ‚aus Fruchtsaftkonzentrat(en)‘ oder ‚teilweise aus Fruchtsaftkonzentrat(en)‘ erforderlich. Diese Angabe muss auf dem Etikett deutlich hervortreten und gut leserlich in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung angebracht sein.“

2. Artikel 6 erhält folgende Fassung:

„Artikel 6

Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 dürfen zur Herstellung der in Anhang I Abschnitt I der vorliegenden Richtlinie beschriebenen Erzeugnisse ausschließlich die in Anhang I Abschnitt II der vorliegenden Richtlinie aufgeführten Behandlungen und Stoffe sowie nur solche Rohstoffe verwendet werden, die mit Anhang II der vorliegenden Richtlinie übereinstimmen. Darüber hinaus muss Fruchtnektar den Bestimmungen des Anhangs IV der vorliegenden Richtlinie entsprechen.“

3. Die Anhänge I und III werden gemäß Anhang I dieser Richtlinie geändert.

4. In Anhang V wird folgende Zeile in alphabetischer Reihenfolge eingefügt:

„

Kokosnuss (*)	<i>Cocos nucifera</i>	4,5
---------------	-----------------------	-----

“

Artikel 3

Änderung der Richtlinie 2001/113/EG

Die Richtlinie 2001/113/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 2 wird wie folgt geändert:

a) Der Einleitungssatz erhält folgende Fassung:

„Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates* gilt für die in Anhang I dieser Richtlinie definierten Erzeugnisse unter folgenden Bedingungen:

* Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).“

b) Absatz 4 wird gestrichen.

c) Absatz 6 erhält folgende Fassung:

„6. Liegen die Schwefeldioxidrückstände über 10 mg/kg, so ist abweichend von Artikel 20 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im Verzeichnis der Zutaten anzugeben, dass diese Rückstände im Erzeugnis enthalten sind.“

2. Artikel 4 erhält folgende Fassung:

„Artikel 4

Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates** dürfen bei der Herstellung der in Anhang I der vorliegenden Richtlinie definierten Erzeugnisse ausschließlich die in Anhang II der vorliegenden Richtlinie genannten Zutaten und die Rohstoffe verwendet werden, die mit Anhang III der vorliegenden Richtlinie übereinstimmen.

** Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).“

3. Anhang I wird entsprechend Anhang II dieser Richtlinie geändert.

4. In Anhang II erhält der dritte Gedankenstrich folgende Fassung:

„– Saft von Zitrusfrüchten, auch konzentriert, bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen: ausschließlich in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra;“

5. Anhang III Teil B Nummer 1 vierter Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„– mit Ausnahme der zur Herstellung von Erzeugnissen mit dem Zusatz ‚extra‘ verwendeten Rohstoffe: Verwendung von Schwefeldioxid (E 220) oder dessen Salzen (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 und E 227) als Verarbeitungshilfsstoffe, sofern die in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 festgelegte Schwefeldioxidhöchstmenge in den in Anhang I Teil 1 definierten Erzeugnissen nicht überschritten wird.“

Artikel 4

Änderung der Richtlinie 2001/114/EG

Die Richtlinie 2001/114/EG wird wie folgt geändert:

1. Der einleitende Satz in Artikel 3 erhält folgende Fassung:
„Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates* gilt für die in Anhang I dieser Richtlinie definierten Erzeugnisse unter folgenden Bedingungen:

2. In Anhang I Nummer 3 wird folgender Buchstabe angefügt:

d) Verringerung des Lactosegehalts der Milch durch Umwandlung von Lactose in Glucose und Galactose. Die Änderungen der Zusammensetzung der Milch infolge dieser Behandlung müssen auf der Verpackung des Erzeugnisses an gut sichtbarer Stelle und in deutlich lesbarer und unverwischbarer Form angegeben sein. Diese Angabe befreit jedoch nicht von der Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Ein Mitgliedstaat kann die unter diesem Buchstaben d genannten Änderungen der Zusammensetzung der Milch beschränken oder untersagen.“
3. Anhang II Buchstabe a erhält folgende Fassung:
„a) Die englische Bezeichnung ‚evaporated milk‘ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe b definierte Erzeugnis.“

Artikel 5

Umsetzung

- (1) Die Mitgliedstaaten erlassen und veröffentlichen spätestens am [OP please insert the date = 18 months after the date of entry into force of this Directive] die zur Umsetzung der Richtlinie erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften. Sie teilen der Kommission unverzüglich den Wortlaut dieser Vorschriften mit.

Sie wenden diese Rechtsvorschriften ab dem [OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive] an.

Bei Erlass dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.
- (2) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission den Wortlaut der wichtigsten nationalen Rechtsvorschriften mit, die sie auf dem unter diese Richtlinie fallenden Gebiet erlassen.

Artikel 6

Übergangsmaßnahmen

Erzeugnisse, die vor dem... [OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive] gemäß den Richtlinien 2001/110/EG, 2001/112/EG, 2001/113/EG und

2001/114/EG vermarktet oder gekennzeichnet werden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände weiter vermarktet werden.

Artikel 7

Inkrafttreten

Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Artikel 8

Adressaten

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am [...]

Im Namen des Europäischen Parlaments
Die Präsidentin

Im Namen des Rates
Der Präsident /// Die Präsidentin



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

ANHÄNGE

der

RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

zur Änderung der Richtlinien des Rates 2001/110/EG über Honig, 2001/112/EG über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, 2001/113/EG über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung und 2001/114/EG über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung

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

ANHANG I

Die Anhänge I und III der Richtlinie 2001/112/EG werden wie folgt geändert:

1. Anhang I wird wie folgt geändert:

a) In Teil I wird folgender Abschnitt 6 angefügt:

„6. a) Zuckerreduzierter Fruchtsaft

Aus dem unter Nummer 1 Buchstabe a definierten Erzeugnis gewonnenes Erzeugnis, bei dem der von Natur aus vorkommende Zucker zu mindestens 30 % nach einem Verfahren entfernt wurde, das unter den Bedingungen von Anhang I Teil II Nummer 3 zugelassen ist und bei dem alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der es erzeugt wurde, erhalten bleiben.

Das Mischen von zuckerreduziertem Fruchtsaft mit Fruchtsaft und/oder Fruchtmarm ist bei der Herstellung von zuckerreduziertem Fruchtsaft zulässig.

b) Zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat

Aus den unter Nummer 1 Buchstabe b oder Nummer 2 definierten Erzeugnissen gewonnenes Erzeugnis, bei dem der von Natur aus vorkommende Zucker zu mindestens 30 % nach einem Verfahren entfernt wurde, das unter den Bedingungen von Anhang I Teil II Nummer 3 zugelassen ist und bei dem alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der es erzeugt wurde, erhalten bleiben, wobei die genannten Erzeugnisse mit Trinkwasser wiederhergestellt wurden, das den Anforderungen der Richtlinie 98/83/EG entspricht.

Das Mischen von zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat mit Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, Fruchtmarm und/oder Fruchtmarm aus Konzentrat ist bei der Herstellung von zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat zulässig.“

b) Teil II wird wie folgt geändert:

i) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

Der dritte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„– bei Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, konzentriertem Fruchtsaft, zuckerreduziertem Fruchtsaft und zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat: fruchtarteigenes Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen;“

Der fünfte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„– bei Fruchtnektar: fruchtarteigenes Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen; Zucker und/oder Honig bis zu 20 % des Gesamtgewichts der in Anhang IV Teil I genannten Enderzeugnisse, 15 % des Gesamtgewichts der in Anhang IV Teil II genannten Enderzeugnisse und 10 % des Gesamtgewichts der in Anhang IV Teil III genannten Enderzeugnisse und/oder Süßungsmittel;

Eine Angabe, dass Fruchtnektar kein Zucker zugesetzt wurde, oder eine Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für den Verbraucher dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine

zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel enthält, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden, einschließlich Süßungsmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Enthält Fruchtnektar von Natur aus Zucker, so sollte folgender Hinweis ebenfalls auf dem Etikett aufgeführt werden: ‚enthält von Natur aus Zucker‘;“

Der siebte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„– bei den in Teil I Nummern 1 bis 6 definierten Erzeugnissen zur Regulierung des sauren Geschmacks: Zitronensaft und/oder Limettensaft und/oder konzentrierter Zitronen- und/oder Limettensaft bis zu 3 g/l Saft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid;“

Folgender Gedankenstrich wird angefügt:

„– bei zuckerreduziertem Fruchtsaft: Wasser, soweit dies unbedingt erforderlich ist, um die durch den Prozess der Zuckerreduzierung entzogene Wassermenge wiederherzustellen.“

ii) Nummer 3 wird wie folgt geändert:

Der 13. Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„– Pflanzenproteine aus Weizen, Erbsen, Kartoffeln oder Sonnenblumenkernen für die Klärung;“

Folgender Gedankenstrich wird angefügt:

„– Verfahren zur Entfernung von von Natur aus vorkommendem Zucker, soweit sie alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der das Erzeugnis hergestellt wird, bewahren: Membranfiltration, Hefegärung.“

2. Anhang III erhält folgende Fassung:

„ANHANG III

BESONDERE BEZEICHNUNGEN FÜR BESTIMMTE IN ANHANG I AUFGEFÜHRTE ERZEUGNISSE

I. Besondere Bezeichnungen, die nur in der Sprache der Bezeichnung verwendet werden dürfen

a) ‚Fruchtendrank‘ für Fruchtnektar;

b) ‚Süßmost‘;

Die Bezeichnung ‚Süßmost‘ darf nur in Verbindung mit den Verkehrsbezeichnungen ‚Fruchtsaft‘ oder ‚Fruchtnektar‘ verwendet werden:

i) für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wird, die aufgrund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind;

ii) für Fruchtsaft, der aus Äpfeln oder Birnen, gegebenenfalls unter Hinzufügung von Äpfeln, jedoch ohne Zuckerzusatz hergestellt wird;

c) ‚Succo e polpa‘ bzw. ‚Sumo e polpa‘ für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtmarm und/oder konzentriertem Fruchtmarm hergestellt wird;

- d) ‚Æblemost‘ für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;
- e) i) ‚Sur ... saft‘ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Säfte ohne Zuckerzusatz aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren/Ribiseln, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren;
 - ii) ‚Sød ... saft‘ oder ‚sødet ... saft‘ mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Saft dieser Frucht mit einem Zuckerzusatz von über 200 g/l;
- f) ‚Äppelmust/Äpplemust‘ für Apfelsaft ohne Zuckerzusatz;
- g) ‚mosto‘ für Traubensaft;
- h) ‚smiltsērķšķu sula ar cukuru‘ oder ‚astelpaju mahl suhkruga‘ oder ‚słodzony sok z rokitnika‘ für aus Sanddorn gewonnene Säfte mit einem Zuckerzusatz von höchstens 140 g/l.

II. Besondere Bezeichnungen, die in der (den) Amtssprache(n) des Mitgliedstaats verwendet werden dürfen, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird

- a) ‚Kokosnusswasser‘ für das Erzeugnis, das unmittelbar aus der Kokosnuss gewonnen wird, ohne das Kokosnussfleisch auszupressen, als Synonym für Kokosnusssaft.“

ANHANG II

Anhang I der Richtlinie 2001/113/EG wird wie folgt geändert:

1. Teil I wird wie folgt geändert:

a) Der erste und der zweite Gedankenstrich erhalten folgende Fassung:

„– ‚Konfitüre‘ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpe und/oder Fruchtmarm eine oder mehrerer Fruchtarten(n) und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Um gesellschaftlichen Gepflogenheiten Rechnung zu tragen, können die Mitgliedstaaten jedoch zulassen, dass der Begriff ‚Marmelade‘ für das Erzeugnis mit der Bezeichnung ‚Konfitüre‘ verwendet wird.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Fruchtmarm beträgt mindestens

- 450 g im Allgemeinen,
- 350 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,
- 250 g bei Ingwer,
- 230 g bei Kaschuäpfeln,
- 80 g bei Passionsfrüchten.

– ‚Konfitüre extra‘ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, nicht konzentrierter Pülpe aus einer oder mehreren Fruchtarten(n) und Wasser. Konfitüre extra von Hagebutten sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren/Ribiseln kann jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmarm hergestellt werden. Konfitüre extra von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Um ihren gesellschaftlichen Gepflogenheiten Rechnung zu tragen, können die Mitgliedstaaten jedoch zulassen, dass der Begriff ‚Marmelade extra‘ für das Erzeugnis mit der Bezeichnung ‚Konfitüre extra‘ verwendet wird.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann keine Konfitüre extra hergestellt werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbisse, Gurken, Tomaten/Paradeiser.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe beträgt mindestens

- 550 g im Allgemeinen,
- 450 g bei roten Johannisbeeren/Ribiseln, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren/Ribiseln, Hagebutten und Quitten,
- 350 g bei Ingwer,
- 290 g bei Kaschuäpfeln,
- 100 g bei Passionsfrüchten.“

b) Der fünfte und sechste Gedankenstrich erhalten folgende Fassung:

„– ‚Marmelade aus Zitrusfrüchten‘ ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug, Schale.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

– Mit ‚Gelee-Marmelade‘ wird das als Marmelade aus Zitrusfrüchten definierte Erzeugnis bezeichnet, aus dem sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.“

2. Teil II erhält folgende Fassung:

„II. Die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse müssen mindestens 60 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates*** in Bezug auf einen reduzierten Zuckeranteil entsprechen, und die Erzeugnisse, bei denen Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.

Unbeschadet des Artikels 17 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 können die Mitgliedstaaten jedoch die vorbehaltenen Bezeichnungen für die in Abschnitt I definierten Erzeugnisse, die weniger als 60 % lösliche Trockenmasse enthalten, zulassen, um bestimmten Sonderfällen Rechnung zu tragen.

*** Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9).“