



EUROPÄISCHE UNION

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT

DER RAT

Brüssel, den 16. April 2024
(OR. en)

2023/0105(COD)

PE-CONS 25/24

AGRI 109
AGRIORG 18
AGRILEG 76
FOOD 22
CODEC 414

GESETZGEBUNGSAKTE UND ANDERE RECHTSINSTRUMENTE

Betr.: 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

RICHTLINIE (EU) 2024/...
DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom ...

**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 Anhörung des Ausschusses der Regionen,

gemäß dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren²,

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

² Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 10. April 2024 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Beschluss des Rates vom

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. Mit diesen Maßnahmen bemüht sich die Kommission unter anderem, die Reformulierung von Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt zu fördern und die Umstellung auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu erleichtern. Darüber hinaus hat die Kommission, um die Verbraucher in die Lage zu versetzen, sich sachkundig für gesunde und nachhaltige Lebensmittel zu entscheiden, 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/EG³ des Rates sind Begriffsbestimmungen und Verkehrsbezeichnungen für Honig sowie gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung und Anforderungen an die Qualität und Kennzeichnung von Honig festgelegt.

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

- (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 irregeführt werden, enthält die Richtlinie 2001/110/EG Vorschriften für die Kennzeichnung des Ursprungs, um anzugeben, wo der Honig erzeugt wurde. Insbesondere schreibt Artikel 2 Nummer 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.
- (4) In Anbetracht des ausgeprägten Interesses der Verbraucher für den geografischen Ursprung von Honig und angesichts des Ziels der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“, die Verbraucher in die Lage zu versetzen, fundierte Entscheidungen, auch im Hinblick auf den Ursprung ihrer Lebensmittel, zu treffen, und im Interesse der Aufrechterhaltung 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. In dieser Richtlinie sollte als Standardregel vorgeschrieben werden, dass das Ursprungsland bzw. die Ursprungsländer auf dem Etikett in absteigender Reihenfolge anzugeben ist bzw. sind, wobei bei Mischungen der Prozentsatz jedes Ursprungslands – mit einer Toleranzspanne von 5 % für jeden einzelnen Anteil der Mischung – ebenfalls anzugeben ist; die Anteile werden auf der Grundlage der Rückverfolgbarkeitsunterlagen des Unternehmers berechnet.

- (5) Um jedoch ein gewisses Maß an Flexibilität zu gewährleisten, sollten die Mitgliedstaaten vorsehen können, dass es bei Honigmischungen mit mehr als vier verschiedenen Ursprungsländern zulässig ist, nur die vier größten Anteile anzugeben werden müssen, wenn diese zusammen mehr als 50 % der Mischung ausmachen. Mögliche weitere Herkunftsländer sollten in absteigender Reihenfolge angegeben werden, wie bei Anwendung der Standardregel. Diese Flexibilität greift nicht in den freien Verkehr von Honig ein, der entsprechend der Standardregel gekennzeichnet ist, da die Standardregel dafür sorgt, dass Verbrauchern vollständige Information zur Verfügung gestellt werden. Es folgt aus dem Verhältnis zwischen der Standardregel und dieser Flexibilität, dass es bei mehr als vier Herkunftsländern, in denen die Anteile des fünften oder von weiteren Herkunftsländern mit dem vierten Anteil identisch sind, nicht möglich ist, nur die vier größten Anteile anzugeben, und daher die Standardregel Anwendung finden sollte.
- (6) Angesichts der geringeren Größe von Packungen, die nur eine einzige Honigportion von 30 g oder weniger enthalten, und der dadurch bedingten technischen Schwierigkeiten sollte bei Honigmischungen festgelegt werden, dass anstelle des vollständigen Namens der Herkunftsländer ein standardisierter und international bekannter Code verwendet werden kann, nämlich die internationale Norm ISO 3166, in der international anerkannte Buchstabencodes für die Bezeichnung von Ländern definiert sind. Insbesondere die Verwendung des zweistelligen Buchstabencodes Alpha-2, der von der Internationalen Organisation für Normung als Code für allgemeine Zwecke empfohlen wird, bietet sich als Lösung für die oben genannten technischen Schwierigkeiten aufgrund der verringerten Packungsgröße an.

- (7) Der koordinierte Kontrollplan der Kommission für die Authentizität von Honig (2015-2017) und die koordinierte Aktion der EU „From the Hives“ („Von den Bienenstöcken“, 2021-2022) haben gezeigt, dass bei einem hohen Anteil des in der Union in Verkehr gebrachten Honigs ein Verdacht auf Verfälschung besteht. Es muss sichergestellt werden, dass harmonisierte Analysemethoden zur Verfügung stehen, mit denen festgestellt werden kann, ob Honig, der in der Union erzeugt und in Verkehr gebracht wird, verfälscht wurde. Der Kommission sollten daher, zusätzlich zu den gemäß Artikel 4 Absatz 1 der Richtlinie 2001/110/EG bestehenden Durchführungsbefugnissen, Durchführungsbefugnisse für die Entwicklung solcher einheitlichen Methoden übertragen werden. Diese Befugnisse sollten im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 182/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates⁴ ausgeübt werden. Es ist angezeigt, eine bestimmte Frist für die Ausübung dieser Befugnisse festzulegen.
- (8) Bestimmte Wärmebehandlungen können zum Abbau von Honigbestandteilen, insbesondere Enzymen, führen. Pollen ist ein wesentlicher Bestandteil von Honig und liefert eine Verbindung zu dessen biologischem Ursprung, und kann Anhaltspunkte zum geographischen Ursprung des Honigs geben. Um faire Geschäftspraktiken zu gewährleisten und die Verbraucherinteressen zu schützen, sollte der Kommission die Befugnis übertragen werden, gemäß Artikel 290 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) Rechtsakte in Bezug auf die Kriterien zu erlassen, anhand deren die Herkunft des Honigs aus Blüten oder Pflanzenteilen bzw. seine geografische Herkunft bestimmt werden kann, und sicherzustellen, dass Honig, der in Verkehr gebracht wird, der Richtlinie 2001/110/EG entspricht, insbesondere um die Deaktivierung von Enzymen zu vermeiden und sicherzustellen, dass dem Honig keine wesentliche Menge Pollen entzogen wird.

⁴ Verordnung (EU) Nr. 182/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Februar 2011 zur Festlegung der allgemeinen Regeln und Grundsätze, nach denen die Mitgliedstaaten die Wahrnehmung der Durchführungsbefugnisse durch die Kommission kontrollieren (ABl. L 55 vom 28.2.2011, S. 13).

- (9) Um die Verbraucherinteressen zu schützen, Betrug im Zusammenhang mit verfälschten Erzeugnissen, die nicht der Bezeichnung „Honig“ entsprechen, so weit wie möglich einzuschränken, die Validierung der Angaben zu Ursprung und Qualität des Honigs zu ermöglichen und größtmögliche Transparenz zu gewährleisten, sollte der Kommission die Befugnis übertragen werden, gemäß Artikel 290 AEUV Rechtsakte zu erlassen, um Anforderungen im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit einzuführen, anhand deren die Verfügbarkeit von und der Zugang zu wesentlichen Informationen über den Ursprung des Honigs, einschließlich des Ursprungslandes in der Lieferkette der Union vom erntenden Erzeuger oder Importeur bis zum Verbraucher sichergestellt wird. Für Honig, der in der Union erzeugt und in diese eingeführt wird, muss es harmonisierte Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit geben, damit die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten die gesamte Lieferkette des Honigs zumindest bis zu den ersten Schritten innerhalb der Unionsgrenzen zurückverfolgen können. Diese Vorschriften sollten den Verwaltungsaufwand für die Erzeuger nicht erhöhen, sondern es den Verbrauchern und den Kontrollbehörden erleichtern, den gesamten Weg eines Honigs von der Ernte bis zur Abfüllung in der Union zu verfolgen. Daher sollten durch die neuen Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Honig genaue Informationen über den Ursprung und die Echtheit des Honigs in der Lieferkette sichergestellt werden. Die Kommission sollte eine Machbarkeitsstudie zu einem Rückverfolgbarkeitssystem und zur Ausarbeitung der am besten geeigneten Anforderungen, unter anderem der Analyse verfügbarer digitaler Lösungen oder Methoden, gegebenenfalls einschließlich eines eindeutigen Kenncodes oder ähnlicher Techniken, durchführen.

- (10) Bei der Annahme dieser delegierten Rechtsakte ist es von besonderer Bedeutung, dass die Kommission im Zuge ihrer Vorbereitungsarbeit angemessene Konsultationen, auch auf der Ebene von Sachverständigen, durchführt, die mit den Grundsätzen in Einklang stehen, die in der Interinstitutionellen Vereinbarung vom 13. April 2016 über bessere Rechtsetzung⁵ niedergelegt wurden. Um insbesondere für eine gleichberechtigte Beteiligung an der Vorbereitung delegierter Rechtsakte zu sorgen, erhalten das Europäische Parlament und der Rat alle Dokumente zur gleichen Zeit wie die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, und ihre Sachverständigen haben systematisch Zugang zu den Sitzungen der Sachverständigengruppen der Kommission, die mit der Vorbereitung der delegierten Rechtsakte befasst sind.
- 11) Um die Kommission mit dem besten verfügbaren technischen Fachwissen zu unterstützen, sollte eine Plattform eingerichtet werden. Diese Plattform sollte unter anderem Empfehlungen für ein Rückverfolgbarkeitssystem der Union, das die Verfügbarkeit von und den Zugang zu wesentlichen Informationen über den Ursprung des Honigs sicherstellt, gegebenenfalls einschließlich des Ursprungslands, des Erzeugungsjahrs und einer eindeutigen Erzeugerkennung, in der Lieferkette der Union vom erntenden Erzeuger oder Importeur bis zum Verbraucher erstellen. Sie sollte auch die künftige Einrichtung eines Referenzlabors der Union für Honig unterstützen, um Kontrollen zu verbessern und Verfälschungen in der Honigindustrie durch harmonisierte Methoden nachzuweisen und Honig unter Verwendung der neuesten Testmethoden zum Nachweis der Echtheit und Qualität des Honigs systematisch zu untersuchen.
- (12) In der Richtlinie 2001/112/EG⁶ des Rates 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 ABl. L 123 vom 12.5.2016, S. 1.

⁶ 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).

- (13) Im Jahr 2012 wurde die Richtlinie 2001/112/EG durch die Richtlinie 2012/12/EU des Europäischen Parlaments und des Rates⁷ 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 konnte 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 unmittelbar und klar zwischen Fruchtsäften und anderen ähnlichen Erzeugnissen unterscheiden konnten. Diese kurze Zeitspanne reichte nicht aus, um die Verbraucher darüber zu informieren, dass Fruchtsäften nach den neuen Vorschriften über zugelassene Zutaten keine Zucker mehr zugesetzt werden dürfen. Gemäß Anhang I Teil II Nummer 2 fünfter Gedankenstrich der Richtlinie 2001/112/EG kann 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. Daher ist für einige Verbraucher und Beschäftigte in Gesundheitsberufen immer noch nicht klar, dass Fruchtsäfte im Gegensatz zu Fruchtnektaren keine zugesetzten Zucker enthalten dürfen. Dies könnte die Verbraucher irreführt haben, da Untersuchungen gezeigt haben, dass wenn unter mehreren Erzeugnissen mit identischer oder sehr ähnlicher Nährwertzusammensetzung gewählt werden kann, die Erzeugnisse bevorzugt werden, das mit nährwertbezogenen Angaben versehen ist.

⁷ 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).

- (14) 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 fundierte Entscheidungen treffen können. Daher sollte eine eigene Regel für die freiwillige Verwendung einer Angabe geschaffen werden, anhand deren darauf hingewiesen wird, dass Fruchtsäfte nur von Natur aus vorkommende Zucker enthalten. In einer solchen Angabe soll auf Merkmale hinweisen, die sich aus der Begriffsbestimmung für Fruchtsäfte gemäß der Richtlinie 2001/112/EG und den darin festgelegten zugelassenen Zutaten für Fruchtsäfte ergeben. Die Einführung einer solchen Angabe bietet den Verbrauchern somit wahrheitsgemäße und genaue Informationen, die mit den Zielen im Einklang stehen, sie über die ernährungsphysiologischen Merkmale der Erzeugnisse zu informieren, die Unterscheidung zwischen Fruchtsäften einerseits und Fruchtnektaren andererseits zu erleichtern und den Verbrauchern zu ermöglichen, fundierte Entscheidungen zu treffen.
- (15) 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 in Anhang I Teil II Nummer 3 der Richtlinie 2001/112/EG aufgeführten zugelassenen Behandlungen gemäß gehört, und ihr Gesamtzuckergehalt, ist niedriger als der Gesamtzuckergehalt von aus Früchten gewonnenem Saft. Sie dürfen daher nicht die Verkehrsbezeichnung „Fruchtsaft“, „konzentrierter Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat“ oder „Fruchtsaft aus Konzentrat“ tragen.

- (16) Solche Erzeugnisse werden immer häufiger auf dem Unionsmarkt angeboten. Um die Vermarktung dieser Erzeugnisse auf dem Binnenmarkt zu erleichtern und die Reformulierung der Erzeugnisse und Innovationen bei Erzeugnissen zu ermöglichen, sollte unbeschadet geltender Rechtsvorschriften der Union eine neue Erzeugniskategorie für Fruchtsäfte eingeführt werden, bei denen die von Natur aus enthaltenen Zucker reduziert wurden, aber alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der das Erzeugnis hergestellt wird, bewahrt werden. Es sollte möglich sein, dass diese Erzeugnisse die Verkehrsbezeichnung „zuckerreduzierter Fruchtsaft“, „zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat“ oder „konzentrierter zuckerreduzierter Fruchtsaft“ tragen. Um die Kohärenz mit der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates⁸ zu gewährleisten, sollte der Zuckergehalt im Vergleich zu einem durchschnittlichen Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat und konzentriertem Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat der Frucht, aus der das jeweilige Erzeugnis hergestellt wird, um mindestens 30 % niedriger sein. Es ist daher angezeigt, diese neuen Erzeugniskategorien in Anhang I Teil I der Richtlinie 2001/112/EG aufzunehmen und Vorschriften über die zugelassenen Zutaten für diese Erzeugnisse sowie über die zugelassenen Verfahren und Stoffe in Teil II jenes Anhangs festzulegen. Wie bei anderen Fruchtsäften sollte die Verwendung von Süßungsmitteln oder der Zusatz von Zutaten mit süßenden Eigenschaften für diese neuen Erzeugniskategorien nicht zulässig sein.
- (17) Gemäß Anhang I der Richtlinie 2001/112/EG dürfen Fruchtnektare zugesetzte Zucker, Honig oder beides enthalten. Um die Erzeugung und Vermarktung von Früchten zu fördern und gleichzeitig der Notwendigkeit Rechnung zu tragen, die Reformulierung von Erzeugnissen anzuregen, um die Zuckermenge in Fruchtnektaren zu reduzieren, sollte der Anteil an Zuckern oder Honig, der Fruchtnektaren zugesetzt werden darf, die von Natur aus säurearm und zum unmittelbaren Genuss geeignet sind, gesenkt werden.

⁸ 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).

- (18) Nach der Umsetzung dieser Richtlinie wird es den Erzeugern der neuen Kategorien von Fruchtsäften, d. h. von zuckerreduzierten Fruchtsäften, konzentrierten zuckerreduzierten Fruchtsäften und zuckerreduzierten Fruchtsäften aus Konzentrat, obliegen, die zugelassenen Verfahren so anzuwenden, dass das Enderzeugnis die in der Richtlinie 2001/112/EG vorgeschriebenen Merkmale erfüllt. Um die diesbezüglichen Ziele der Richtlinie 2001/112/EG in der durch die vorliegende Richtlinie geänderten Fassung zu erreichen, sollte der Kommission jedoch die Befugnis übertragen werden, gemäß Artikel 290 AEUV Rechtsakte zu erlassen, um Vorschriften in Bezug auf die physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale der betreffenden zuckerreduzierten Erzeugnisse sowie die Anwendung der zugelassenen Verfahren zur Reduzierung der Zuckermenge festzulegen. Es ist von besonderer Bedeutung, dass die Kommission im Zuge ihrer Vorbereitungsarbeit angemessene Konsultationen, auch auf der Ebene von Sachverständigen, durchführt, die mit den Grundsätzen in Einklang stehen, die in der Interinstitutionellen Vereinbarung vom 13. April 2016 über bessere Rechtsetzung niedergelegt wurden. Um insbesondere für eine gleichberechtigte Beteiligung an der Vorbereitung delegierter Rechtsakte zu sorgen, erhalten das Europäische Parlament und der Rat alle Dokumente zur gleichen Zeit wie die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, und ihre Sachverständigen haben systematisch Zugang zu den Sitzungen der Sachverständigengruppen der Kommission, die mit der Vorbereitung der delegierten Rechtsakte befasst sind.
- (19) Zur Gewährleistung einheitlicher Bedingungen für die Durchführung dieser Richtlinie sollten der Kommission Durchführungsbefugnisse in Bezug auf Analyseverfahren übertragen werden, um die Einhaltung der Merkmale der Zusammensetzung bestimmter in der Union in Verkehr gebrachter Fruchtsäfte zu gewährleisten. Diese Befugnisse sollten im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 182/2011 ausgeübt werden.

- (20) Vor dem Hintergrund des Grünen Deals und des Ziels der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“, Verbraucher beim Treffen fundierter Entscheidungen zu unterstützen, und angesichts des großen Interesses der Verbraucher an der Kennzeichnung des Ursprungs von Lebensmitteln sollte die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat spätestens 36 Monate nach Inkrafttreten dieser Richtlinie einen Bericht vorlegen, in dem sie die Machbarkeit der verschiedenen Möglichkeiten für die Kennzeichnung, die auf das Ursprungsland bzw. die Ursprungsländer hinweist, in dem bzw. in denen die für die Herstellung von Fruchtsaft und Fruchtmarm verwendete Frucht bzw. verwendeten Früchte geerntet wurde bzw. wurden, bewertet und dem sie gegebenenfalls einen Gesetzgebungsvorschlag beifügt.
- (21) 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 Fortschritt Rechnung zu tragen, sollten Proteine aus Sonnenblumenkernen in die Liste der zugelassenen Behandlungen und Stoffe aufgenommen werden.

- (22) Aus Kokosnüssen gewonnener Saft wird in der Union zunehmend vermarktet und konsumiert. Gemäß Artikel 3 Nummer 2 der Richtlinie 2001/112/EG lautet die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung dieses Erzeugnisses „Kokosnusssaft“. Die im Codex General Standard für Fruchtsäfte und Fruchtnektare (CXS 247-2005) enthaltene internationale Norm, besagt jedoch, dass die Bezeichnung „Kokosnusswasser“ ein Synonym für Kokosnusssaft ist, der ohne Auspressen des Fruchtfleischs unmittelbar aus der Kokosnuss gewonnen wird. Es ist 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 Konzentrat aus konzentriertem Kokosnusssaft mit Trinkwasser wiederhergestellt werden kann, sollte in Anhang V der genannten Richtlinie ein Mindestbrixwert für dieses Erzeugnis festgelegt werden.
- (23) Die Richtlinie 2001/113/EG des Rates⁹ enthält die wesentlichen Anforderungen an die Erzeugung, Zusammensetzung und Kennzeichnung von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung.

⁹ 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).

- (24) Artikel 2 Nummer 4 der Richtlinie 2001/113/EG legt die verpflichtende Angabe des Zuckergehalts auf dem Etikett fest, es sei denn, auf dem Etikett erscheint eine nährwertbezogene Angabe für Zucker. Diese Anforderung ging über die Bestimmungen der Richtlinie 90/496/EWG des Rates¹⁰ 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 Zuckermenge anzugeben waren. Die Richtlinie 90/496/EWG wurde durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates¹¹ aufgehoben und ersetzt. Gemäß dieser Verordnung ist die Nährwertkennzeichnung auf der Verpackung nun verbindlich vorgeschrieben. Daher ist eine spezifische Bestimmung zur Kennzeichnung in Bezug auf Zucker in der Richtlinie 2001/113/EG nicht mehr erforderlich und sollte gestrichen werden.
- (25) Vor dem Hintergrund des Grünen Deals und des Ziels der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“, Verbraucher beim Treffen fundierter Entscheidungen zu unterstützen, und angesichts des großen Interesses der Verbraucher an der Kennzeichnung des Ursprungs von Lebensmitteln sollte die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat spätestens 36 Monate nach Inkrafttreten dieser Richtlinie einen Bericht vorlegen, in dem sie die Machbarkeit der verschiedenen Möglichkeiten für die Kennzeichnung des Ursprungslands bzw. der Ursprungsländer, in dem bzw. in denen die für die Herstellung von Konfitüren, Gelees, Zitrusmarmeladen und Maronenkrem verwendete Frucht bzw. verwendeten Früchte geerntet wurde bzw. wurden, bewertet und dem sie gegebenenfalls einen Gesetzgebungsvorschlag beifügt.

¹⁰ Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (ABl. L 276 vom 6.10.1990, S. 40).

¹¹ 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).

- (26) 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.
- (27) 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 und Gelees mit erhöhtem Fruchtgehalt zu fördern und somit den Obstmarkt zu unterstützen und gleichzeitig der Notwendigkeit Rechnung zu tragen, die Menge an freien Zuckern zu verringern, sollte die in Anhang I der Richtlinie 2001/113/EG für die Herstellung von Konfitüren und Gelees festgelegte Mindestfruchtmenge erhöht werden. Damit sich die Verbraucher fundierter 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 erfüllen.

- (28) 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 Union verwenden die Verbraucher üblicherweise unterschiedslos die Bezeichnungen „Marmelade“ und „Konfitüre“ für aus anderen Früchten als Zitrusfrüchten hergestellte Konfitüren. Um in diesen Fällen dem üblichen Sprachgebrauch der Verbraucher, soweit es diesen gibt, Rechnung zu tragen und unter Berücksichtigung der Tatsache, dass „Konfitüre“ die harmonisierte Bezeichnung bleibt, sollten die Mitgliedstaaten in ihrem Hoheitsgebiet erlauben können, dass im Fall von aus anderen Früchten als Zitrusfrüchten hergestellten Konfitüren für die Verkehrsbezeichnung „Konfitüre“ der Begriff „Marmelade“ verwendet wird. Um Verwirrung bei den Verbrauchern zu vermeiden, sollte daher unionsweit die Bezeichnung „Zitrusmarmelade“ – wobei „Zitrus“ durch den Namen der verwendeten Zitrusfrucht bzw. Zitrusfrüchte ausgetauscht werden könnte – für das bisher als „Marmelade“ definierte Erzeugnis verwendet werden, um die beiden Erzeugnis-kategorien zu unterscheiden. Daher ist es angezeigt, die genannte Richtlinie 2001/113/EG hinsichtlich der Verkehrsbezeichnungen „Marmelade“ und „Zitrusmarmelade“ entsprechend zu überarbeiten.
- (29) Jedoch sollte ein Mitgliedstaat, in dem nicht von der Möglichkeit Gebrauch gemacht wird, „Konfitüre“ als „Marmelade“ zu bezeichnen, da die Verbraucher dieses Mitgliedstaats diese Bezeichnungen nicht unterschiedslos verwenden, – bei Zitrusmarmelade, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt wird – weiterhin in seinem Hoheitsgebiet gestatten können, dass die Bezeichnung „Mehrfruchtarmelade“ oder „[x]-Frucht-Marmelade“ verwendet wird, wobei „x“ der Anzahl der verwendeten Früchte entspricht.

- (30) 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 können. Bei Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra, die aus anderen Früchten hergestellt werden, kann Saft von Zitrusfrüchten als Säuerungsmittel verwendet werden. Im Vergleich zu Saft, der nicht aus Konzentrat hergestellt wird, hat Saftkonzentrat 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 Fruchtsaft. Daher ist es angezeigt, im genannten Anhang festzulegen, dass in Fällen, in denen bestimmte Säfte in den verschiedenen Kategorien Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra verwendet werden dürfen, diese als Konzentrat verwendet werden dürfen.
- (31) Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen ist derzeit in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates¹² geregelt, die spezifische Bestimmungen für Konfitüren und Konfitüren extra enthält. Es ist daher angezeigt, den vierten Gedankenstrich in Anhang III Teil B Nummer 1 der Richtlinie 2001/113/EG zu streichen und Anhang II der genannten Richtlinie entsprechend zu ändern.
- (32) In der Richtlinie 2001/114/EG des Rates¹³ sind Begriffsbestimmungen und gemeinsame Vorschriften für die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale und die Kennzeichnung bestimmter haltbar gemachter Milch festgelegt.

¹² 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).

¹³ 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).

- (33) 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 Reduzierung des Laktosegehalts von Milcherzeugnissen 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 (CXS 281-1971) festgelegt sind.
- (34) 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 Rates¹⁴ wurde aufgehoben und durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ersetzt. Die Richtlinie 89/107/EWG des Rates¹⁵ und die Richtlinie Nr. 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates¹⁶ wurden aufgehoben und durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ersetzt. Die Richtlinie 98/83/EG des Rates¹⁷ wurde durch die Richtlinie (EU) 2020/2184 des Europäischen Parlaments und des Rates¹⁸ aufgehoben und ersetzt. Die entsprechenden Verweise sollten daher durch Verweise auf die einschlägigen Bestimmungen der Verordnungen (EU) Nr. 1169/2011 und (EG) Nr. 1333/2008 und der Richtlinie (EU) 2020/2184 ersetzt werden.

-
- ¹⁴ 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).
- ¹⁵ 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).
- ¹⁶ 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).
- ¹⁷ Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32).
- ¹⁸ Richtlinie (EU) 2020/2184 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2020 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (ABl. L 435 vom 23.12.2020, S. 1).

- (35) Die Richtlinien 2001/110/EG, 2001/112/EG, 2001/113/EG und 2001/114/EG sollten daher entsprechend geändert werden.
- (36) 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 Monaten nach Inkrafttreten dieser Richtlinie gelten.
- (37) 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 mit dieser Richtlinie gestattet werden, diese Erzeugnisse nach Ablauf der Umsetzungsfrist für eine begrenzte Zeit weiterhin zu vermarkten.
- (38) Da das Ziel dieser Richtlinie, nämlich die Änderung der Unionsvorschriften für die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Honig, Fruchtsäften, Konfitüren, Gelees und Marmeladen sowie bestimmten Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch, von den Mitgliedstaaten nicht ausreichend verwirklicht werden können, sondern vielmehr wegen des Umfangs und der Wirkungen dieser Richtlinie auf Unionsebene besser zu verwirklichen sind, kann die Union im Einklang mit dem in Artikel 5 des Vertrags über die Europäische Union verankerten Subsidiaritätsprinzip tätig werden. Entsprechend dem in demselben Artikel genannten Grundsatz der Verhältnismäßigkeit geht diese Richtlinie nicht über das zur Verwirklichung dieses Ziels erforderliche Maß hinaus —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1
Änderung der Richtlinie 2001/110/EG

Die Richtlinie 2001/110/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 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).“

b) Nummer 2 erhält folgende Fassung:

„2. Die in Anhang I Ziffern 2 und 3 vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und im Handel zur Benennung dieser Erzeugnisse zu verwenden. Diese Verkehrsbezeichnungen können durch die einfache Verkehrsbezeichnung ‚Honig‘ ersetzt werden, sofern es sich nicht um Wabenhonig, Honig mit Wabenteilen bzw. Wabenstücke in Honig oder um Backhonig handelt.

Jedoch,

- a) müssen bei Backhonig die Worte „nur zum Kochen und Backen“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf dem Etikett erscheinen;
- b) können – mit Ausnahme von Backhonig – diese Bezeichnungen durch Angaben ergänzt werden, die folgende Eigenschaften des Honigs betreffen:
 - Herkunft aus Blüten oder Pflanzenteilen, wenn das Erzeugnis vollständig oder überwiegend der angegebenen Herkunft ist und die der angegebenen Herkunft entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Eigenschaften aufweist;
 - regionale, territoriale oder topographische Herkunft, wenn das Erzeugnis vollständig der angegebenen Herkunft ist;
 - besondere Qualitätskriterien.“
- c) Nummer 4 erhält folgende Fassung:
 - „4. a) Das Ursprungsland, in dem der Honig erzeugt wurde, ist auf dem Etikett anzugeben. Hat der Honig seinen Ursprung in mehr als einem Land, so sind die Ursprungsländer, in denen der Honig erzeugt wurde, auf dem Etikett im Hauptsichtfeld in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zusammen mit dem jeweiligen Prozentsatz, den die einzelnen Ursprungsländer repräsentieren, anzugeben. Für jeden einzelnen Anteil der Mischung, berechnet auf der Grundlage der Rückverfolgbarkeitsunterlagen des Unternehmers, ist eine Toleranzspanne von 5 % zulässig.

Die Mitgliedstaaten können jedoch bei Honig, der in ihrem Hoheitsgebiet in Verkehr gebracht wird, vorsehen, dass es zulässig ist, beim Prozentsatz nur die vier größten Anteile anzugeben, falls die Zahl der Ursprungsländer von Honigmischungen über vier liegt und die vier größten Anteile mehr als 50 % der Mischung ausmachen, und dass die übrigen Ursprungsländer in absteigender Reihenfolge ohne Prozentsatz angegeben werden.

Bei Packungsgrößen, die Nettomengen an Honig von weniger als 30 g enthalten, können die Namen der Ursprungsländer durch einen aus zwei Buchstaben bestehenden Code gemäß der neuesten geltenden Fassung der internationalen Norm ISO 3166-1 (aus zwei Buchstaben bestehender Ländercode; Alpha 2) ersetzt werden.

- b) Die gemäß Buchstabe a dieser Nummer anzugebenden Angaben gelten als verpflichtende Angaben gemäß Artikel 9 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.“

2. Die Artikel 3 und 4 erhalten folgende Fassung:

„Artikel 3

Bei Backhonig ist auf den Transportbehältern, den Verpackungen und in den Verkaufsunterlagen eindeutig die vollständige Verkehrsbezeichnung gemäß Anhang I Nummer 3 anzugeben.

Artikel 4

Die Kommission kann, unter Berücksichtigung internationaler Normen und des technischen Fortschritts, Durchführungsrechtsakte erlassen, in denen die Analyseverfahren zur Überprüfung, ob Honig dieser Richtlinie entspricht, festgelegt werden.

Die Kommission erlässt unter Berücksichtigung internationaler Normen und des technischen Fortschritts bis zum ... [vier Jahre nach dem Tag des Inkrafttretens dieser Änderungsrichtlinie] Durchführungsrechtsakte, in denen die Analyseverfahren zur Erkennung von verfälschtem Honig festgelegt werden.

Die in diesem Artikel genannten Durchführungsrechtsakte werden gemäß dem in Artikel 7 Absatz 2 genannten Prüfverfahren erlassen.

Bis zum Erlass der einschlägigen Durchführungsrechtsakte wenden die Mitgliedstaaten zur Überprüfung der Einhaltung dieser Richtlinie nach Möglichkeit international anerkannte, validierte Analyseverfahren an, beispielsweise die vom Codex Alimentarius gebilligten Verfahren.“

3. Die folgenden Artikel werden eingefügt:

„Artikel 4a

(1) Damit die Lauterkeit des Geschäftsverkehrs sichergestellt wird und Verbraucherinteressen geschützt werden, wird der Kommission die Befugnis übertragen, gemäß Artikel 6 delegierte Rechtsakte zur Ergänzung dieser Richtlinie zu erlassen, in denen sie Folgendes festlegt:

- a) das Kriterium, überwiegend‘ im Hinblick auf die Herkunft von Honig aus Blüten oder Pflanzenteilen gemäß Artikel 2 Nummer 2 Unterabsatz 2 Buchstabe b erster Gedankenstrich;

- b) die Merkmale der Zusammensetzung, um unter Berücksichtigung des Invertase-Index sicherzustellen, dass Honig, mit Ausnahme von ‚Backhonig‘ gemäß Anhang I Nummer 3, der als Honig in Verkehr gebracht wird oder in einem Erzeugnis verwendet wird, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, nicht so erhitzt oder behandelt wurde, dass die natürlichen Enzyme vernichtet oder in erheblicher Weise inaktiviert wurden;
- c) die Kriterien, um sicherzustellen und zu überprüfen, dass dem Honig, mit Ausnahme von ‚Backhonig‘ gemäß Anhang I Nummer 3, keine Pollen entzogen werden und dass der Pollengehalt und das absolute Pollenspektrum nicht verändert wurden, wenn er als Honig in Verkehr gebracht wird oder in einem Erzeugnis verwendet wird, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, wobei der Pollengehalt, die Mindestgröße des Pollens und die Maschengröße der Filter zu berücksichtigen sind;
- d) den Minimalgehalt an Pollen in Backhonig nach dem Entziehen von anorganischen oder organischen Fremdstoffen;
- e) die Methoden und Kriterien zur Bestimmung des Ortes, an dem Honig erzeugt wurde, und die unionsweiten Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Honig vom erntenden Erzeuger oder Importeur bis zum Verbraucher.

Die Kommission erlässt die delegierten Rechtsakte gemäß Unterabsatz 1 Buchstaben b bis e bis zum ... [fünf Jahre nach dem Datum des Inkrafttretens dieser Änderungsrichtlinie].

Vor der Annahme dieser delegierten Rechtsakte führt die Kommission Machbarkeitsstudien durch. In die zu Unterabsatz 1 Buchstabe e durchgeführten Machbarkeitsstudie nimmt die Kommission eine Analyse der verfügbaren digitalen Lösungen oder Methoden, gegebenenfalls einschließlich eines eindeutigen Kenncodes oder ähnlicher Techniken, auf.

Die Kommission sieht in den delegierten Rechtsakten gemäß Unterabsatz 1 geeignete Übergangsregelungen für Erzeugnisse vor, die vor dem Zeitpunkt des Beginns der Anwendung der genannten delegierten Rechtsakte in **Verkehr** gebracht wurden.

- (2) Der Kommission wird die Befugnis übertragen, gemäß Artikel 6 delegierte Rechtsakte zur Änderung von Anhang II zu erlassen, indem die in diesem Anhang aufgeführten Merkmale der Zusammensetzung an die Merkmale angepasst werden, die mit den delegierten Rechtsakten gemäß Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe b festgelegt werden.

Artikel 4b

- (1) Es wird eine Plattform eingerichtet, der folgende Mitglieder angehören:
 - a) Vertreter der Mitgliedstaaten, der zuständigen Behörden und der benannten Laboratorien;
 - b) Sachverständige, die einschlägige Interessenträger der Honiglieferkette vertreten;
 - c) Sachverständige, die die Zivilgesellschaft vertreten;

- d) ad personam ernannte Sachverständige, die nachweislich über Kenntnisse und Erfahrungen in den von dieser Richtlinie erfassten Bereichen verfügen;
 - e) Sachverständige, die die Wissenschaft einschließlich Universitäten, Forschungsinstituten und anderen wissenschaftlichen Einrichtungen vertreten.
- (2) Die Plattform dient folgenden Zwecken:
- a) Erhebung von Daten über Methoden zur Verbesserung der Echtheitskontrollen, insbesondere Methoden zum Nachweis von Verfälschungen bei Honig, im Hinblick auf ihre mögliche Harmonisierung;
 - b) Erstellen von Empfehlungen für ein Rückverfolgbarkeitssystem der Union, um den Honig bis zum erntenden Erzeuger oder Importeur zurückzuverfolgen;
 - c) Erstellen von Empfehlungen zur etwaigen Notwendigkeit einer Aktualisierung der in dieser Richtlinie festgelegten Merkmale der Zusammensetzung und anderer Qualitätsparameter;
 - d) Erstellen von Empfehlungen im Hinblick auf die Einrichtung eines Unions-referenzlabors.
- (3) Den Vorsitz der Plattform führt die Kommission. Die Kommission erlässt Vorschriften über die Zusammensetzung und die Arbeitsweise der Plattform. Die Kommission kann ad hoc Sachverständige mit besonderem Fachwissen einladen.“

4. Anhang I wird wie folgt geändert:

a) Nummer 2 Buchstabe b Ziffer viii wird gestrichen;

b) in Nummer 3 erhält der dritte Gedankenstrich folgende Fassung:

„– überhitzt worden sein kann oder

– gewonnen worden sein kann, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen wurden, dass Pollen in erheblichem Maße entfernt wurden.“

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 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).“

b) Nummer 1 Buchstabe b erhält folgende Fassung:

„b) Als Alternative zu den unter Buchstabe a genannten Verkehrsbezeichnungen enthält Anhang III ein Verzeichnis besonderer Bezeichnungen. Verwendet ein Unternehmer die in Anhang III Teil I aufgeführten Bezeichnungen, so werden diese in der dort festgelegten Sprache und unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet. Im Hinblick auf die in Anhang III Teil II aufgeführten Bezeichnungen können die Mitgliedstaaten, in denen das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, vorschreiben, dass diese Bezeichnungen in einer oder mehreren Amtssprachen der Union verwendet werden.“

c) Folgende Nummer wird eingefügt:

„4. Die Angabe ‚Fruchtsäfte enthalten nur von Natur aus vorkommende Zucker‘ darf auf dem Etikett im selben Sichtfeld erscheinen wie die Bezeichnung der in Anhang I Teil I Nummer 1 genannten Erzeugnisse.“

d) Nummer 6 erhält folgende Fassung:

„6. Unbeschadet von Artikel 22 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ist bei Mischungen von aus Konzentrat gewonnenem Fruchtsaft oder aus Konzentrat gewonnenem zuckerreduziertem Fruchtsaft mit Fruchtsaft oder mit zuckerreduziertem 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

Zur Herstellung der in Anhang I Teil I beschriebenen Erzeugnisse dürfen ausschließlich die in Anhang I Teil II aufgeführten Behandlungen und Stoffe sowie nur solche Rohstoffe verwendet werden, die mit Anhang II übereinstimmen. Darüber hinaus muss Fruchtnektar Anhang IV entsprechen.“

3. Artikel 7 wird wie folgt geändert:

a) Der einzige Absatz wird als Absatz 1 nummeriert.

b) Die folgenden Absätze werden angefügt:

„(2) Der Kommission wird die Befugnis übertragen, gemäß Artikel 7a delegierte Rechtsakte zur Ergänzung dieser Richtlinie durch Festlegung von Vorschriften über die physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale der in Anhang I Teil I Nummer 6 Buchstaben a und b und Nummer 7 aufgeführten Erzeugnisse und über die Anwendung der zugelassenen Verfahren zur Zuckerreduzierung in Teil II Nummer 3 jenes Anhangs zu erlassen.

(3) Die Kommission kann Durchführungsrechtsakte zur Festlegung der Analysemethoden erlassen, um unter Berücksichtigung internationaler Normen und des technischen Fortschritts zu überprüfen, ob die in Anhang I Teil I Nummer 1 Buchstaben a und b, Nummer 2, Nummer 6 Buchstaben a und b und Nummer 7 aufgeführten Erzeugnisse dieser Richtlinie entsprechen.

Diese Durchführungsrechtsakte werden gemäß dem in Artikel 7b Absatz 2 genannten Prüfverfahren erlassen.

Bis zum Erlass der einschlägigen Durchführungsrechtsakte wenden die Mitgliedstaaten zur Überprüfung der Einhaltung dieser Richtlinie nach Möglichkeit international anerkannte, validierte Analyseverfahren an, beispielsweise die vom Codex Alimentarius gebilligten Verfahren.“

4. Artikel 7a wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„(2) Die Befugnis zum Erlass delegierter Rechtsakte gemäß Artikel 7 Absatz 1 wird der Kommission für einen Zeitraum von fünf Jahren ab dem 28. Oktober 2013 übertragen. Die Kommission erstellt spätestens neun Monate vor Ablauf des Zeitraums von fünf Jahren einen Bericht über die Befugnisübertragung. Die Befugnisübertragung verlängert sich stillschweigend um Zeiträume gleicher Länge, es sei denn, das Europäische Parlament oder der Rat widersprechen einer solchen Verlängerung spätestens drei Monate vor Ablauf des jeweiligen Zeitraums.

Die Befugnis zum Erlass delegierter Rechtsakte gemäß Artikel 7 Absatz 2 wird der Kommission für einen Zeitraum von fünf Jahren ab dem ... [Tag des Inkrafttretens dieser Änderungsrichtlinie] übertragen. Die Kommission erstellt spätestens neun Monate vor Ablauf des Zeitraums von fünf Jahren einen Bericht über die Befugnisübertragung. Die Befugnisübertragung verlängert sich stillschweigend um Zeiträume gleicher Länge, es sei denn, das Europäische Parlament oder der Rat widersprechen einer solchen Verlängerung spätestens drei Monate vor Ablauf des jeweiligen Zeitraums.“

- b) In Absatz 3 wird „Artikel 7“ durch „Artikel 7 Absätze 1 und 2“ ersetzt.
- c) In Absatz 5 wird „Artikel 7“ durch „Artikel 7 Absätze 1 oder 2“ ersetzt.

5. Folgende Artikel werden eingefügt:

„Artikel 7b

- (1) Die Kommission wird in Bezug auf Artikel 7 Absatz 3 der vorliegenden Richtlinie durch den Ständigen Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel unterstützt, der durch Artikel 58 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzt wurde. Dieser Ausschuss ist ein Ausschuss im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 182/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates*.
- (2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gilt Artikel 5 der Verordnung (EU) Nr. 182/2011.

Gibt der Ausschuss keine Stellungnahme ab, so erlässt die Kommission den Durchführungsrechtsakt nicht, und Artikel 5 Absatz 4 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 182/2011 findet Anwendung.

Artikel 7c

Spätestens am ... [36 Monate nach Inkrafttreten dieser Änderungsrichtlinie] legt die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat einen Bericht vor, in dem sie die Durchführbarkeit der verschiedenen Möglichkeiten zur Kennzeichnung des Ursprungslandes bzw. der Ursprungsländer, in dem bzw. denen die zur Herstellung eines Fruchtsafts oder Fruchtmarks verwendeten Früchte geerntet wurden, bewertet. Diesem Bericht wird gegebenenfalls ein Gesetzgebungsvorschlag beigelegt.

* Verordnung (EU) Nr. 182/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Februar 2011 zur Festlegung der allgemeinen Regeln und Grundsätze, nach denen die Mitgliedstaaten die Wahrnehmung der Durchführungsbefugnisse durch die Kommission kontrollieren (ABl. L 55 vom 28.2.2011, S. 13).“

6. Die Anhänge I und III werden gemäß Anhang I dieser Richtlinie geändert.
7. In Anhang IV Abschnitt I erhält die vierundzwanzigste Zeile zu „Quitten“ folgende Fassung: „Quitten (*Cydonia oblonga* L.) 50“.
8. In Anhang V wird folgende Zeile zwischen den Zeilen zu „Schwarze Johannisbeere/Ribisel“ und „Weintraube“ eingefügt:

„

Kokosnuss (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	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 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).“

- b) In Nummer 2 wird folgender Unterabsatz angefügt:

„Abweichend von Unterabsatz 1 können Mitgliedstaaten, die die Verwendung der Bezeichnungen ‚Marmelade‘ und ‚Marmelade extra‘ für die Verkehrsbezeichnungen ‚Konfitüre‘ und ‚Konfitüre extra‘ gemäß Anhang I Teil I erster und zweiter Gedankenstrich nicht zulassen, in ihrem Hoheitsgebiet zulassen, dass bei Zitrusmarmelade, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt werden, die Angabe ‚Mehrfruchtmarmelade‘ oder ‚[x]-Frucht-Marmelade‘ verwendet wird, wobei ‚x‘ der Anzahl der verwendeten Früchte entspricht.“

- c) Nummer 4 wird gestrichen.

- d) Nummer 5 erhält folgende Fassung:

„5. Die Angaben gemäß Nummer 3 sind deutlich lesbar im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzubringen.“

- e) Nummer 6 wird gestrichen.

2. Artikel 4 erhält folgende Fassung:

„Artikel 4

Bei der Herstellung der in Anhang I definierten Erzeugnisse dürfen ausschließlich die in Anhang II genannten Zutaten und die Rohstoffe verwendet werden, die mit Anhang III übereinstimmen.“

3. Folgender Artikel wird eingefügt:

„Artikel 6a

Spätestens am ... [36 Monate nach Inkrafttreten dieser Änderungsrichtlinie] legt die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat einen Bericht vor, in dem sie die Durchführbarkeit der verschiedenen Möglichkeiten zur Kennzeichnung des Ursprungslandes bzw. der Ursprungsländer, in dem bzw. denen die zur Herstellung von Konfitüren, Gelees, Zitrusmarmeladen und Maronenkrem verwendeten Früchte geerntet wurden, bewertet. Diesem Bericht wird gegebenenfalls ein Gesetzgebungsvorschlag beigelegt.“

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

5. Anhang II wird wie folgt geändert:

- a) die Gedankenstriche zwei bis sechs erhalten folgende Fassung:

- „– Fruchtsaft, auch konzentriert: ausschließlich in Konfitüre,
- Saft von Zitrusfrüchten, auch konzentriert, bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen: ausschließlich in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra;
- Saft aus roten Früchten, auch konzentriert: ausschließlich in Konfitüre und Konfitüre extra aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren/Ribiseln, Pflaumen und Rhabarber;

- Saft aus roten Rüben, auch konzentriert: ausschließlich in Konfitüre und Gelee aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren/Ribiseln und Pflaumen;
- ätherische Öle aus Zitrusfrüchten: ausschließlich in Zitrusmarmelade und Gelee-Marmelade.“

b) folgender Gedankenstrich wird angefügt:

- „– gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates* zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe.

* 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).“

6. Anhang III Teil B Nummer 1 vierter Gedankenstrich wird gestrichen.

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:

* 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).“

2. Anhang I wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 3 wird folgender Buchstabe angefügt:

„d) Verringerung des Lactosegehalts durch Umwandlung von Lactose in Glucose und Galactose. Die Änderungen der Zusammensetzung der Milch als Ergebnis dieser Behandlung müssen auf der Verpackung des Erzeugnisses an gut sichtbarer Stelle und in deutlich lesbarer und unverwischbarer Form angegeben sein. Diese Angabe lässt jedoch die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 unberührt. Ein Mitgliedstaat kann die unter diesem Buchstaben genannten Änderungen der Zusammensetzung der Milch beschränken oder untersagen.“

b) In Nummer 4 werden folgende Buchstaben angefügt:

„c) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates* zugelassene Lebensmittelenzyme.

d) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates** zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe.

* Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme und zur Änderung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates, der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 2001/112/EG des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 258/97 (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 7).

** 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 II Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„a) Die englische Bezeichnung ‚evaporated milk‘ bezeichnet das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe b definierte Erzeugnis.“

Artikel 5

Umsetzung

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen und veröffentlichen bis zum ... [18 Monate nach dem Datum des Inkrafttretens dieser Änderungsrichtlinie] die Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die erforderlich sind, um dieser Richtlinie nachzukommen. Sie teilen der Kommission unverzüglich den Wortlaut dieser Vorschriften mit.

Sie wenden diese Vorschriften ab dem ... [24 Monate ab dem Datum des Inkrafttretens dieser Änderungsrichtlinie] 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 Vorschriften mit, die sie auf dem unter diese Richtlinie fallenden Gebiet erlassen.

Artikel 6
Übergangsmaßnahmen

Erzeugnisse, die vor dem ... [24 Monate nach dem Datum des Inkrafttretens dieser Änderungsrichtlinie] 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 ...

Im Namen des Europäischen Parlaments
Die Präsidentin

Im Namen des Rates
Der Präsident/Die Präsidentin

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 Nummer 1 Buchstabe b erhält Absatz 1 folgende Fassung:

„Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat im Sinne der Nummer 2 mit Trinkwasser wiederhergestellt wird, welches die in der Richtlinie (EU) 2020/2184 des Europäischen Parlaments und des Rates* aufgeführten Anforderungen erfüllt.

* Richtlinie (EU) 2020/2184 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2020 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (ABl. L 435 vom 23.12.2020, S. 1).“

b) In Teil I werden folgende Nummern angefügt:

„6. a) Zuckerreduzierter Fruchtsaft

Erzeugnis, das aus Fruchtsaft im Sinne von Nummer 1 Buchstabe a gewonnen wird, bei dem der von Natur aus vorkommende Zuckergehalt um mindestens 30 % nach einem Verfahren reduziert wurde, das unter den Bedingungen von 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.

Zuckerreduzierter Fruchtsaft kann durch Mischen von zuckerreduziertem Fruchtsaft mit Fruchtsaft, Fruchtmark oder beidem gewonnen werden.

b) Zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat

Erzeugnis, das aus Fruchtsaft aus Konzentrat im Sinne von Nummer 1 Buchstabe b gewonnen wird, bei dem der von Natur aus vorkommende Zuckergehalt um mindestens 30 % nach einem Verfahren reduziert wurde, das unter den Bedingungen von 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, oder das aus konzentriertem zuckerreduziertem Fruchtsaft im Sinne von Nummer 7 mit Trinkwasser wiederhergestellt wird, welches die in der Richtlinie (EU) 2020/2184 des Europäischen Parlaments und des Rates* aufgeführten Anforderungen erfüllt.

Zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat kann durch Mischen von zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat mit einem oder mehreren der nachstehenden Erzeugnisse: Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, zuckerreduziertem Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtmark und Fruchtmark gewonnen werden.

7. Konzentrierter zuckerreduzierter Fruchtsaft

Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat im Sinne der Nummer 2 gewonnen wird und bei dem mindestens 30 % des von Natur aus vorkommenden Zuckergehalts durch ein unter den Bedingungen von Teil II Nummer 3 zugelassenes Verfahren reduziert wurde, wobei alle anderen für einen durchschnittlichen Typ des Erzeugnisses wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale erhalten bleiben, oder Erzeugnis, das aus zuckerreduziertem Fruchtsaft im Sinne der Nummer 6 Buchstabe a durch physikalischen Entzug eines bestimmten Teils des Wassergehalts gewonnen wird. Wenn das Erzeugnis zum direkten Verbrauch bestimmt ist, beträgt dieser Entzug mindestens 50 % des Wassergehalts.“

c) Teil II wird wie folgt geändert:

i) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

– Der zweite Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„– nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe; jedoch dürfen zur Herstellung der in Teil I dieses Anhangs aufgeführten Erzeugnisse keine Süßungsmittel verwendet werden, mit Ausnahme von Fruchtnektaren;“

- Der dritte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:
 - „– bei Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, konzentriertem Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat, zuckerreduziertem Fruchtsaft, zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat und konzentriertem zuckerreduziertem Fruchtsaft: 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. Wird eine solche Angabe gemacht, so ist folgender Hinweis ebenfalls auf dem Etikett aufzuführen: „enthält von Natur aus Zucker“;

- Der siebte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:
 - „– bei den in Teil I Nummern 1 bis 7 definierten Erzeugnissen zur Korrektur 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 und zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat: 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:
 - „– nur bei zuckerreduziertem Fruchtsaft, zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat und konzentriertem zuckerreduziertem Fruchtsaft: Verfahren zur Verringerung der von Natur aus vorkommenden Zucker, soweit sie alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der das Erzeugnis hergestellt wird, bewahren, nämlich Membranfiltration und 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) ‚Vruchtendrank‘ für Fruchtnektar;
 - b) ‚Süßmost‘; darf nur in Verbindung mit den Verkehrsbezeichnungen ‚Fruchtsaft‘ oder ‚Fruchtnektar‘ verwendet werden:
 - i) für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften/Fruchtsaftkonzentraten 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 Fruchtmark und/oder konzentriertem Fruchtmark hergestellt wird;

- d) i) „Æblemost“ – Synonym für Apfelsaft;
- ii) „Æblemost fra koncentrat“ – Synonym für Apfelsaft aus Konzentrat;
- 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“ – Synonym für Apfelsaft;
- g) „mosto“ – Synonym 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 einer oder mehreren Amtssprachen der Union verwendet werden können

- 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 einer oder mehrerer Frucht-sorte(n) und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre aus Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Um den von den Verbrauchern üblicherweise verwendeten Bezeichnungen Rechnung zu tragen, können die Mitgliedstaaten jedoch in ihrem Hoheitsgebiet zulassen, dass der Begriff ‚Marmelade‘ als Verkehrsbezeichnung für ‚Konfitüre‘ verwendet wird, ausgenommen bei Konfitüre aus Zitrusfrüchten.

Die für die Herstellung von 1 000 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,
- 180 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 Fruchtsorte(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 aus Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Um den von den Verbrauchern üblicherweise verwendeten Bezeichnungen Rechnung zu tragen, können die Mitgliedstaaten jedoch in ihrem Hoheitsgebiet die Verwendung des Begriffs ‚Marmelade extra‘ als Verkehrsbezeichnung für ‚Konfitüre extra‘ zulassen, ausgenommen bei Konfitüre aus Zitrusfrüchten.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann keine Konfitüre extra hergestellt werden: Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe beträgt mindestens

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

b) Der fünfte und sechste Gedankenstrich erhalten folgende Fassung:

„– ‚Zitrusmarmelade‘ 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 und Schale. In der Bezeichnung ‚Zitrusmarmelade‘ kann ‚Zitrus‘ durch die Bezeichnung der verwendeten Zitrusfrüchte ersetzt werden.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

- Mit ‚Gelee-Marmelade‘ wird das als Zitrusmarmelade 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 Teil 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).“
