

32001L0111

12.1.2002.

EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

L 10/53

**PADOMES DIREKTĪVA 2001/111/EK**  
**(2001. gada 20. decembris),**  
**kas attiecas uz dažu veidu cukuru, kurš paredzēts lietošanai pārtikā**

EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu un jo īpaši tā 37. pantu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu <sup>(1)</sup>,ņemot vērā Eiropas Parlamenta atzinumu <sup>(2)</sup>,ņemot vērā Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu <sup>(3)</sup>,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar secinājumiem, ko Eiropadome pieņēmusi 1992. gada 11. un 12. decembra sanāksmē Edinburgā un kas apstiprināti Eiropadomes 1993. gada 10. un 11. decembra sanāksmē Briselē, dažas vertikālās direktīvas, kuras attiecas uz pārtikas produktiem, būtu jāvienkāršo, ņemot vērā tikai svarīgās prasības, kam jābūt izpildītām attiecībā uz produktiem, uz kuriem tās attiecas, lai nodrošinātu šo produktu brīvu apriti iekšējā tirgū.
- (2) Padomes 1973. gada 11. decembra Direktīvas 73/437/EEK par dalībvalstu to tiesību aktu tuvināšanu, kuri attiecas uz dažu veidu cukuru, kas paredzēts lietošanai cilvēku uzturā <sup>(4)</sup>, pamatā bija tas, ka atšķirības valstu tiesību aktos par dažu veidu cukuru varētu radīt negodīgas konkurences apstākļus, kas varētu maldināt patērētājus un tādējādi tieši ietekmēt kopējā tirgus izveidi un darbību.
- (3) Tāpēc tika izstrādāta Direktīva 73/437/EEK, paredzot definīcijas un kopīgus noteikumus par attiecīgo produktu ražošanas īpatnībām, iepakojšanu un etiķetēšanu, lai nodrošinātu to brīvu apriti Kopienā.
- (4) Komisija plāno iespējami īsā laikā un katrā ziņā līdz 2000. gada 1. jūlijam ierosināt Padomes 1980. gada 15. janvāra Direktīvā 80/232/EEK par dalībvalstu to tiesību aktu tuvināšanu, kuri attiecas uz dažu fasētu produktu pieļaujamo nominālā daudzuma un nominālās ietilpības diapazonu <sup>(5)</sup>, iekļaut to produktu nominālmassu, uz kuriem attiecas minētā direktīva.

(5) Direktīva 73/437/EEK būtu jāpārskata, lai darītu saprotamākus noteikumus par ražošanas un tirdzniecības nosacījumiem attiecībā uz dažu veidu cukuru, kas paredzēts lietošanai cilvēku uzturā, un turklāt lai to saskaņotu ar vispārīgajiem Kopienas tiesību aktiem par pārtikas produktiem, jo īpaši tiesību aktiem par etiķetēšanu, krāsvielām un citām atļautām piedevām, ekstrakcijas šķīdinātājiem un analīzes metodēm.

(6) Vispārīgie pārtikas produktu etiķetēšanas noteikumi, kas paredzēti Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 2000/13/EK <sup>(6)</sup>, būtu jāpiemēro, ievērojot dažus nosacījumus.

(7) Saskaņā ar subsidiaritātes principu un proporcionalitātes principu, kas paredzēti Līguma 5. pantā, mērķi paredzēt vienotas definīcijas un normas attiecībā uz konkrētajiem produktiem un saskaņot attiecīgos noteikumus ar vispārīgajiem Kopienas tiesību aktiem par pārtikas produktiem dalībvalstīs nevar sasniegt pienācīgi un tāpēc šo mērķi var labāk sasniegt Kopienā ar šo direktīvu. Ar šo direktīvu paredz tikai tādus noteikumus, kas vajadzīgi, lai sasniegtu šo mērķi.

(8) Pasākumi, kas vajadzīgi, lai ieviestu šo direktīvu, būtu jāpieņem saskaņā ar Padomes 1999. gada 28. jūnija Lēmumu 1999/468/EK, ar ko nosaka procedūras Komisijai piešķirtās izpildvaras īstenošanai <sup>(7)</sup>.

(9) Lai neradītu šķēršļus brīvai aprītei, dalībvalstīm attiecībā uz konkrētajiem produktiem nevajadzētu pieņemt savus noteikumus, kas nav paredzēti šajā direktīvā,

IR PIENĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

*1. pants*

Šī direktīva attiecas uz pielikuma A daļā definētajiem produktiem.

Tomēr šī direktīva neattiecas uz produktiem, kas definēti pielikuma A daļā, ja tie ir šādos veidos: cukurs glazūrā, lielkristālu cukurs, graudu cukurs.

<sup>(1)</sup> OV C 231, 9.8.1996., 6. lpp.

<sup>(2)</sup> OV C 279, 1.10.1999., 90. lpp.

<sup>(3)</sup> OV C 56, 24.2.1997., 20. lpp.

<sup>(4)</sup> OV L 356, 27.12.1973., 71. lpp. Direktīva grozīta ar 1985. gada Pievienošanās aktu.

<sup>(5)</sup> OV L 51, 25.2.1980., 1. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 87/356/EEK (OV L 192, 11.7.1987., 48. lpp.).

<sup>(6)</sup> OV L 109, 6.5.2000., 29. lpp.

<sup>(7)</sup> OV L 184, 7.7.1999., 23. lpp.

## 2. pants

Direktīva 2000/13/EK attiecas uz produktiem, kas definēti šīs regulas pielikuma A daļā, ievērojot šādus nosacījumus un atkāpes:

1. Neskarot šā panta 5. punktu, produktu nosaukumus, kas uzskaitīti pielikuma A daļā, attiecina tikai uz tajā minētajiem produktiem un lieto tirdzniecībā, lai apzīmētu šos produktus.

Produkta nosaukumu, kas minēts pielikuma A daļas 2. punktā, var lietot arī, lai apzīmētu tās 3. punktā minēto produktu.

Tomēr:

- uz pielikuma A daļā definētajiem produktiem papildus obligātajam produkta nosaukumam var norādīt arī aprakstošus terminus, ko parasti lieto dažādās dalībvalstīs,
  - šos produktu nosaukumus saskaņā ar tradīciju var lietot arī produktu nosaukumos, kas veidoti, lai apzīmētu citus produktus, ar noteikumu, ka šādi nosaukumi nevar maldināt patērētāju.
2. Fasētiem produktiem, kas sver mazāk par 20 g, uz etiķetējuma nav jānorāda tīrsvars.
  3. Uz etiķetējuma norāda sausnas un invertcukura saturu cukura šķīdumā, invertcukura šķīdumā un invertcukura sīrupā.
  4. Invertcukura sīrupam, kura šķīdumā ir kristāli, uz etiķetējuma iekļauj aprakstošo terminu "kristalizēts".
  5. Ja pielikuma A daļas 7. un 8. punktā minēto produktu sastāvā ir fruktoze lielākā attiecībā nekā 5 % sausnā, uz etiķetējuma kā produkta nosaukumu vai kā sastāvdaļu tos apzīmē attiecīgi "glikozes-fruktozes sīrups" vai "fruktozes-glikozes sīrups" un "sausais glikozes-fruktozes sīrups" vai "sausais fruktozes-glikozes sīrups", tādējādi norādot, vai sastāvā pārsvarā ir glikoze vai fruktoze.

## 3. pants

Attiecībā uz pielikumā definētajiem produktiem dalībvalstis nepieņem savus noteikumus, kas nav paredzēti šajā direktīvā.

## 4. pants

Pasākumus, kas vajadzīgi, lai ieviestu šo direktīvu saistībā ar turpmāk minētajiem jautājumiem, pieņem saskaņā ar 5. panta

2. punktā paredzēto regulatīvo procedūru:

- šīs direktīvas saskaņošana ar vispārīgajiem Kopienas tiesību aktiem pārtikas produktu nozarē,
- pielāgošana tehnikas attīstībai.

## 5. pants

1. Komisijai palīdz Pārtikas produktu pastāvīgā komiteja (turpmāk "Komiteja"), kas izveidota ar Lēmuma 69/414/EEK<sup>(1)</sup> 1. pantu.

2. Ja izdarīta atsauce uz šo punktu, tad piemēro Lēmuma 1999/468/EK 5. un 7. pantu.

Lēmuma 1999/468/EK 5. panta 6. punktā paredzētais termiņš ir trīs mēneši.

3. Komiteja pieņem savu reglamentu.

## 6. pants

Ar šo no 2003. gada 12. jūlija atceļ Direktīvu 73/437/EEK.

Atsauces uz atcelto direktīvu uzskata par atsaucēm uz šo direktīvu.

## 7. pants

Līdz 2003. gada 12. jūlijam dalībvalstīs stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības. Dalībvalstis par to tūlīt informē Komisiju.

Šos pasākumus pieņem tā, lai:

- no 2003. gada 12. jūlija atļautu pielikuma A daļā definēto produktu tirdzniecību, ja tie atbilst šajā direktīvā paredzētajām definīcijām un noteikumiem,
- no 2004. gada 12. jūlija aizliegtu to produktu tirdzniecību, kuri neatbilst šīs direktīvas prasībām.

Tomēr to produktu tirdzniecība, kuri neatbilst šīs direktīvas prasībām un ir etiķetēti pirms 2004. gada 12. jūlija saskaņā ar Direktīvu 73/437/EEK, ir atļauta, līdz beidzas to krājumi.

Kad dalībvalstis pieņem minētos pasākumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālai publikācijai. Dalībvalstis nosaka paņēmienus, kā izdarīt šādas atsauces.

<sup>(1)</sup> OV L 291, 19.11.1969., 9. lpp.

*8. pants*

Šī direktīva stājas spēkā dienā, kad tā publicēta *Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī*.

*9. pants*

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Briselē, 2001. gada 20. decembrī

*Padomes vārdā –  
priekšsēdētājs  
C. PICQUÉ*

---

## PIELIKUMS

## A. PRODUKTU NOSAUKUMI UN DEFINĪCIJAS

1. **Otrās šķiras baltais cukurs**

Attīrīta un kristalizēta pienācīgas un atbilstīgas tirdzniecības kvalitātes saharoze ar šādām īpašībām:

- |                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| a) polarizācija        | ne mazāk kā 99,5°Z           |
| b) invertcukura saturs | ne vairāk kā 0,1 % no svara  |
| c) zudumi žāvējot      | ne vairāk kā 0,1 % no svara. |

2. **Cukurs jeb baltais cukurs**

Attīrīta un kristalizēta pienācīgas un atbilstīgas tirdzniecības kvalitātes saharoze ar šādām īpašībām

- |                        |  |
|------------------------|--|
| a) polarizācija        | ne mazāk kā 99,7°Z   |
| b) invertcukura saturs | ne vairāk kā 0,04 % no svara   |
| c) zudumi žāvējot      | ne vairāk kā 0,06 % no svara   |
| d) krāsas tips         | ne vairāk kā deviņi punkti, nosakot saskaņā ar B daļas a) apakšpunktu. |

3. **Augstākā labuma baltais cukurs**

Produkts ar 2. punkta a), b) un c) apakšpunktā minētajām īpašībām un kam kopējais punktu skaits, kuru nosaka saskaņā ar B daļas noteikumiem, nepārsniedz astoņus un nav vairāk kā:

- četri attiecībā uz krāsas tipu,
- seši attiecībā uz pelnvielu saturu,
- trīs attiecībā uz šķīduma krāsainību.

4. **Cukura šķīdums <sup>(1)</sup>**

Saharozes šķīdums ūdenī ar šādām īpašībām:

- |  |  |
|--|--|
| a) sausna  | ne mazāk kā 62 % no svara  |
| b) invertcukura saturs (fruktozes un dekstrozes attiecība: 1,0 ± 0, 2) | ne vairāk kā 3 % no sausnas svara  |
| c) konduktīvi pelni  | ne vairāk kā 0,1 % no sausnas svara, kas noteikts saskaņā ar B daļas b) apakšpunktu. |
| d) šķīduma krāsainība  | ne vairāk kā 45 ICUMSA vienības  |

5. **Invertcukura šķīdums <sup>(1)</sup>**

Daļēji ar hidrolīzi invertētas saharozes šķīdums ūdenī, kurā invertcukurs nav pārsvarā, ar šādām īpašībām:

- |  |  |
|--|--|
| a) sausna  | ne mazāk kā 62 % no svara  |
| b) invertcukura saturs (fruktozes un dekstrozes attiecība: 1,0 ± 0, 1) | vairāk nekā 3 %, tomēr ne vairāk kā 50 % no sausnas svara                        |
| c) konduktīvi pelni  | ne vairāk kā 0,4 % no sausnas svara, nosakot atbilstīgi B daļas b) apakšpunktam. |

6. **Invertcukura sīrups <sup>(1)</sup>**

Daļēji ar hidrolīzi invertētas saharozes šķīdums ūdenī, kurš, iespējams, ir kristalizēts un kurā invertcukura saturam (fruktozes/dekstrozes attiecība 1,0 ± 0, 1) jāpārsniedz 50 % sausnas svara, tomēr citādi tam jāatbilst 5. punkta a) un c) apakšpunktā noteiktajām prasībām.

<sup>(1)</sup> Apraksts "baltais" ir paredzēts attiecībā uz:

- |    |   |
|----|---|
| a) | cukura šķīdumu, ja šķīduma krāsainība nepārsniedz 25 ICUMSA vienības, kas noteiktas saskaņā ar B daļas c) apakšpunktā precizēto metodi;   |
| b) | invertcukura šķīdumu un invertcukura sīrupu, kurā: <ul style="list-style-type: none"> <li>— konduktīvo pelnu saturs nepārsniedz 0,1 %,</li> <li>— šķīduma krāsainība nepārsniedz 25 ICUMSA vienības, kas noteiktas saskaņā ar B daļas c) apakšpunktā precizēto metodi.</li> </ul> |

7. **Glikozes sīrups**

Attīrīts un koncentrēts no cietes un/vai inulīna iegūtu barojošu saharīdu šķīdums ūdenī ar šādām īpašībām:

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| a) sausna                 | ne mazāk kā 70 % no svara                               |
| b) dekstrozes ekvivalents | ne mazāk kā 20 % no sausnas svara, izsakot kā D-glikozi |
| c) sulfātpelni            | ne vairāk kā 1 % no sausnas svara.                      |

8. **Sausais glikozes sīrups**

Daļēji dehidratēts glikozes sīrups, vismaz 93 % no sausnas svara, tomēr citādi tam jāatbilst 7. punkta b) un c) apakšpunktā noteiktajām prasībām.

9. **Dekstroze jeb dekstrozes monohidrāts**

Attīrīta un kristalizēta D-glikoze, kas satur vienu kristalizācijas ūdens molekulu, ar šādām īpašībām:

- |                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| a) dekstroze (D-glikoze) | ne mazāk kā 99,5 % no sausnas svara   |
| a) sausna                | ne mazāk kā 90 % no svara             |
| c) sulfātpelni           | ne vairāk kā 0,25 % no sausnas svara. |

10. **Dekstroze jeb bezūdens dekstroze**

Attīrīta un kristalizēta D-glikoze, kas nesatur kristalizācijas ūdeni, vismaz 98 % no sausnas svara, tomēr citādi tai jāatbilst 9. punkta a) un c) apakšpunktā noteiktajām prasībām.

11. **Fruktoze**

Attīrīta kristalizēta D-fruktoze ar šādām īpašībām:

- |                  |   |
|------------------|---|
| fruktozes saturs | vismaz 98 %   |
| glikozes saturs  | lielākais 0,5   |
| zudumi žāvējot   | ne vairāk kā 0,5 % no svara.  |
| konduktīvi pelni | ne vairāk kā 0,1 % no svara, nosakot saskaņā ar B daļas b) apakšpunktu. |

**B. PIELIKUMA A DAĻAS 2. UN 3. PUNKTĀ DEFINĒTĀ (BALTĀ) CUKURA UN AUGSTĀKĀ LABUMA BALTĀ CUKURA ŠĶĪDUMA KRĀSAS TIPĀ, KONDUKTĪVO PELNU SATURA UN KRĀSAINĪBAS NOTEIKŠANAS METODE**

“Punkts” atbilst:

- attiecībā uz krāsas tipu — 0,5 vienībām, kuras aprēķinātas ar Brunsvikas Zemkopības un cukura rūpniecības tehnoloģijas institūta metodi, kā noteikts Komisijas 1969. gada 1. jūlija Regulas (EEK) Nr. 1265/69, ar ko paredz metodes intervences aģentūru iepirktā cukura kvalitātes noteikšanai <sup>(1)</sup>, pielikuma A daļas 2. punktā;
- attiecībā uz pelnu saturu — 0,0018 %, ko aprēķina ar Starptautiskās cukura analīzes vienotu metožu komisijas (ICUMSA) metodi, kā noteikts Regulas (EEK) Nr. 1265/69 pielikuma A daļas 1. punktā;
- attiecībā uz šķīduma krāsainību — 7,5 vienībām, kas aprēķinātas ar ICUMSA metodi, kā noteikts Regulas (EEK) Nr. 1265/69 pielikuma A daļas 3. punktā.

<sup>(1)</sup> OV L 163, 1.7.1969., 1. lpp.