

## **P7\_TA-PROV(2011)0567**

### **Zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana \*\*\*I**

**Resolución legislativa del Parlamento Europeo, de 14 de diciembre de 2011, sobre la propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (COM(2010)0490 – C7-0278/2010 – 2010/0254(COD))**

*El Parlamento Europeo,*

- Vista la propuesta de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo (COM(2010)0490),
  - Vistos el artículo 294, apartado 2, y el artículo 43, apartado 2, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, conforme a los cuales la Comisión le ha presentado su propuesta (C7-0278/2010),
  - Visto el artículo 294, apartado 3, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,
  - Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo, de 19 de enero de 2011<sup>1</sup>,
  - Visto el compromiso asumido por el representante del Consejo, mediante carta de 18 de noviembre de 2011, de adoptar la Posición del Parlamento Europeo, de conformidad con el artículo 294, apartado 4, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,
  - Visto el artículo 55 de su Reglamento,
  - Visto el informe de la Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria y la opinión de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural (A7-0224/2011),
1. Aprueba la Posición en primera lectura que figura a continuación;
  2. Pide a la Comisión que le consulte de nuevo si se propone modificar sustancialmente su propuesta o sustituirla por otro texto;
  3. Encarga a su Presidente que transmita la Posición del Parlamento al Consejo y a la Comisión, así como a los Parlamentos nacionales.

---

<sup>1</sup> DO C 84 de 17.3.2011, p. 45.

## P7\_TC1-COD(2010)0254

**Posición del Parlamento Europeo aprobada en primera lectura el 14 de diciembre de 2011 con vistas a la adopción de la Directiva 2001/.../UE del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana**

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y, en particular, su artículo 43, apartado 2,

Vista la propuesta de la Comisión Europea,

Una vez *transmitido el proyecto de acto legislativo* a los Parlamentos nacionales,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo<sup>2</sup>,

De conformidad con el procedimiento legislativo ordinario<sup>3</sup>,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con el fin de *proteger los intereses de los consumidores y de* promover la libre circulación de zumos de frutas y de ciertos productos similares en la Unión Europea, la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana<sup>4</sup>, establece disposiciones específicas en materia de producción, composición y etiquetado de los productos en cuestión. Conviene adaptar tales normas al progreso técnico y tener en cuenta, *en la medida de lo posible*, la evolución de las normas internacionales pertinentes, en particular la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Codex Stan 247-2005), adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius durante su vigésima octava reunión, celebrada del 4 al 9 de julio de 2005 (*Norma General del Codex*). *La Norma General del Codex establece, en particular, factores de calidad y requisitos de etiquetado para los zumos de frutas y otros productos similares.*

■

- (3) *Sin perjuicio de* las disposiciones de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y

---

<sup>2</sup> DO C 84 de 17.3.2011, p. 45.

<sup>3</sup> Posición del Parlamento Europeo de 14 de diciembre de 2011.

<sup>4</sup> DO L 10 de 12.1.2002, p. 58.

publicidad de los productos alimenticios<sup>5</sup>, *resulta necesario modificar las disposiciones específicas de la Directiva 2001/112/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativas al etiquetado de los zumos de frutas y productos similares para reflejar las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, como las referidas a la adición de azúcares, que ya no se autoriza en los zumos de frutas. Para otros productos, los azúcares añadidos deben continuar etiquetándose con arreglo a la Directiva 2000/13/CE.*

- (3 bis) *La declaración nutricional «sin azúcares añadidos», que figura en el anexo al Reglamento (CE) n° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, se viene utilizando desde hace mucho tiempo en referencia al zumo de frutas. Teniendo en cuenta los nuevos requisitos de composición para los zumos de frutas que se contemplan en la presente Directiva, su desaparición repentina tras el período de transición podría no permitir una distinción clara e inmediata entre los zumos de frutas y otras bebidas en términos de adición de azúcares en los productos, lo que perjudicaría al sector de los zumos de frutas. Por ello procede prever, por tiempo limitado, que el sector informe adecuadamente a los consumidores.*
- (4) *A fin de adaptar los anexos de la Directiva 2001/112/CE a la evolución en las normas internacionales pertinentes y de tener en cuenta el progreso técnico, deben delegarse en la Comisión los poderes para adoptar actos con arreglo al artículo 290 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea por lo que respecta a la modificación de los anexos de la Directiva 2001/112/CE, con excepción del anexo I, parte I, y del anexo II. Reviste especial importancia que la Comisión lleve a cabo las consultas oportunas durante la fase preparatoria, en particular con expertos. Al preparar y elaborar actos delegados, la Comisión debe garantizar que los documentos pertinentes se transmitan al Parlamento Europeo y al Consejo de manera simultánea, oportuna y adecuada.*
- (4 bis) *A fin de permitir a los Estados miembros adoptar las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas nacionales necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva, debe establecerse un período de transición de 18 meses. Durante dicho período, deben seguir aplicándose los requisitos de la Directiva 2001/112/CE sin las modificaciones introducidas por la presente Directiva.*
- (4 ter) *Con el fin de tener en cuenta los intereses de los operadores económicos que comercializan o etiquetan sus productos con arreglo a los requisitos que eran aplicables antes de la aplicación de las disposiciones nacionales destinadas a trasponer la presente Directiva, es necesario adoptar las medidas de transición pertinentes. Por tanto, la presente Directiva debe prever que esos productos puedan seguir comercializándose durante un período limitado.*

---

<sup>5</sup> DO L 124 de 25.5.2000, p. 66.

*(4 quater) Dado que el objetivo de la presente Directiva, a saber, adaptar la Directiva 2001/112/CE a los progresos técnicos al mismo tiempo que se tiene en cuenta la Norma General del Codex, no puede ser alcanzado de manera suficiente por los Estados miembros y, por consiguiente, puede lograrse mejor a nivel de la Unión, esta puede adoptar medidas, de acuerdo con el principio de subsidiariedad consagrado en el artículo 5 del Tratado de la Unión Europea. De conformidad con el principio de proporcionalidad enunciado en dicho artículo, la presente Directiva no excede de lo necesario para alcanzar ese objetivo.*

(5) Procede, pues, modificar la Directiva 2001/112/CE en consecuencia.

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

(1) Modificación de la Directiva 2001/112/CE

La Directiva 2001/112/CE queda modificada como sigue:

-1) *En el artículo 1 se inserta el nuevo párrafo siguiente:*

*«Los productos definidos en el anexo I están sometidos a las disposiciones de la Unión aplicables a los alimentos, tales como el Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria\*, salvo disposición en contrario de la presente Directiva.»*

---

*\* DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.».*

-1 bis) *Se suprime el artículo 2.*

1) En el artículo 3, *el apartado 3 se sustituye* por el texto siguiente:

«3. En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más especies de frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón y/o de lima en las condiciones estipuladas en el anexo I, parte II, punto 2, *la denominación se compondrá de una lista* de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas incluidos, *como se indique en la lista de ingredientes*. No obstante, en el caso de los productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la mención «varias frutas», una indicación similar o el número de frutas utilizadas.»

*1 bis) En el artículo 3, se suprime el apartado 4.*

2) El artículo 4 se sustituye por el texto siguiente:

#### «Artículo 4

En el etiquetado de los zumos de frutas concentrados contemplados en el anexo I, parte I, punto 2, no destinados al consumidor final, deberá figurar una mención que indique la presencia y la cantidad de zumo de limón, zumo de lima o agentes acidificantes añadidos autorizados por el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios\*. Esta indicación figurará *en uno de los lugares siguiente:*

- en el envase,
- en una etiqueta unida al envase, o
- en un documento que lo acompañe.

---

\* DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.».

#### **2 bis) En el artículo 5, se inserta el apartado se añade:**

***La presente Directiva se aplicará a los productos contemplados en el anexo I que se comercialicen en la Unión Europea con arreglo al Reglamento (CE) n° 178/2002, de 28 de enero de 2002<sup>6</sup>.***

#### 3) El artículo 7 se sustituye por el texto siguiente:

#### «Artículo 7

A fin de adaptar ***los anexos de*** la presente Directiva ***a*** la evolución de las normas internacionales ***y de tener en cuenta el progreso técnico, se otorgan a*** la Comisión ***los poderes para adoptar*** actos delegados ***con arreglo al artículo 7 bis en lo referente a la modificación de los anexos a la presente Directiva,*** con excepción del anexo I, parte I, y del anexo II.

■ »

#### 4) Se inserta el artículo 7 bis siguiente:

#### «Artículo 7 bis

1. ***Se otorgan*** a la Comisión ***los poderes para*** adoptar actos delegados a que se refiere la presente Directiva ***en las condiciones establecidas en el presente artículo.***

---

<sup>6</sup> DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

*1 bis. Los poderes para adoptar actos delegados mencionada en el artículo 7 se otorgan a la Comisión por un período de cinco años a partir del ...\* La Comisión elaborará un informe sobre la delegación de poderes a más tardar nueve meses antes de que finalice el período de cinco años. La delegación de poderes se prorrogará tácitamente por períodos de idéntica duración, excepto si el Parlamento Europeo o el Consejo se oponen a dicha prórroga a más tardar tres meses antes del final de cada período.*

■

2. La delegación de poderes *mencionada en el artículo 7* podrá ser revocada en cualquier momento por el Parlamento Europeo o por el Consejo.

■

La decisión de revocación pondrá término a la delegación de los poderes que en ella se especifiquen. *La decisión surtirá efecto al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea o en una fecha posterior indicada en la misma.* No afectará a la validez de los actos delegados que ya estén en vigor. ■

3. *Tan pronto como la Comisión adopte un acto delegado lo notificará simultáneamente al Parlamento Europeo y al Consejo.*

*4. Los actos delegados adoptados en virtud del artículo 7 entrarán en vigor únicamente si, en un plazo de dos meses desde su notificación al Parlamento Europeo y al Consejo, ni el Parlamento Europeo ni el Consejo formulan objeciones o si, antes del vencimiento de dicho plazo, tanto el uno como el otro informan a la Comisión de que no las formularán. El plazo se prorrogará dos meses a iniciativa del Parlamento Europeo o del Consejo.*

*Los actos delegados se publicarán en el Diario Oficial de la Unión Europea y entrarán en vigor en la fecha prevista en él únicamente una vez expirado el plazo para presentar objeciones.*

*Los actos delegados podrán publicarse en el Diario Oficial de la Unión Europea y entrar en vigor antes de que expire dicho plazo si tanto el Parlamento Europeo como el Consejo han informado a la Comisión de que no tienen la intención de formular objeciones.*

■ »

5) Se deroga el artículo 8.

6) Los anexos se sustituyen por el texto del anexo de la presente Directiva.

---

\* *DO: insértese la fecha: 18 meses a partir de la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva*

## Artículo 2 Transposición

1. Los Estados miembros **adoptarán** las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva **antes del ...**<sup>+</sup> [18 meses a partir de la entrada en vigor **de la presente Directiva**]. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones ■ .

Cuando los Estados miembros adopten **esas** disposiciones, estas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

**Los Estados miembros aplicarán esas disposiciones a partir del ...**<sup>+</sup>.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las disposiciones básicas de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

### **Artículo 2 bis** **Medidas transitorias**

1. **Los productos comercializados o etiquetados antes del ...**<sup>+</sup> **con arreglo a la Directiva 2001/112/CE podrán seguir comercializándose hasta el ...**<sup>++</sup>.
2. **La declaración «a partir del...»<sup>++</sup> ningún zumo de frutas contendrá azúcares añadidos» podrá figurar en la etiqueta en el mismo campo visual que la denominación de los productos contemplados en el anexo I, parte I, puntos 1 a 4, hasta el ...**<sup>+++</sup>.

## Artículo 3 Entrada en vigor

La presente Directiva entrará en vigor el ■ día ■ de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

## Artículo 4 Destinatarios

- 
- +DO: insértese la fecha: 18 meses a partir de la entrada en vigor de la presente Directiva**  
<sup>+</sup> **DO: insértese la fecha: 18 meses a partir de la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva**
- <sup>++</sup> **DO: insértese la fecha: 3 años a partir de la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva.**
- <sup>+++</sup> **DO: insértese la fecha: 4 años y 6 meses a partir de la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva.**

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en, [...]

*Por el Parlamento Europeo*  
*El Presidente*

*Por el Consejo*  
*El Presidente*

## ANEXO

### «ANEXO I

#### DENOMINACIONES, DEFINICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

##### I DEFINICIONES

###### 1. a) Zumo de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede.

Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

En el caso de los cítricos, el zumo de frutas procederá del endocarpio. No obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero.

***Cuando los zumos se obtengan*** a partir de frutas que incluyan pepitas, semillas y pieles, **no se incorporarán en el zumo** partes o componentes de las pepitas, las semillas o la piel. ***La presente disposición no se aplicará a los casos en que las partes o los componentes de las pepitas, las semillas o la piel no puedan eliminarse mediante las buenas prácticas de fabricación.***

Se autoriza la mezcla de zumos de frutas y de puré de frutas en la producción del zumo de frutas.

###### b) Zumo de frutas a partir de concentrados

El producto obtenido al reconstituir zumo de frutas concentrado definido en la parte I, punto 2, con agua potable que cumpla los criterios de la Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano<sup>7</sup>.

El contenido de sólidos del producto acabado debe satisfacer el valor mínimo de grados Brix mínimo para el zumo reconstituido, especificado en el anexo V.

Si un zumo a partir de concentrados se elabora con una fruta no mencionada en el anexo V, el nivel mínimo de grados Brix del zumo reconstituido corresponderá al nivel de grados Brix del zumo extraído de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.

---

<sup>7</sup> DO L 330 de 5.12.1998, p. 32.

Se podrán reincorporar al zumo **de frutas a partir de concentrados** el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

El zumo se preparará según procesos de fabricación apropiados que mantengan las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede.

La mezcla de zumos de frutas y/o de zumos de frutas concentrados y de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado está autorizada para la producción de zumo de frutas a partir de concentrados.

2. Zumo de frutas concentrado

El producto obtenido a partir de zumo de frutas de una o varias especies por eliminación física de una parte determinada del agua. Cuando el producto esté destinado al consumo directo, dicha eliminación será de al menos un 50 %.

Se podrán reincorporar al zumo de frutas concentrado el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

3. Zumo de fruta extraído con agua

El producto obtenido por difusión en agua de:

- fruta pulposa entera cuyo zumo no puede extraerse por procedimientos físicos,
- o
- fruta entera deshidratada.

4. Zumo de frutas deshidratado/en polvo

El producto obtenido a partir de zumo de frutas de una o varias especies por eliminación física de la práctica totalidad del agua.

5. Néctar de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado **que:**

- **se obtenga** por adición de agua **con adición** de azúcares y/o de miel **o sin ella** a los productos definidos en la parte I, puntos 1, 2, 3 y 4, al puré de frutas, y/o a un puré de frutas concentrado, y/o a una mezcla de estos productos, y

- *sea* conforme al anexo IV.

***Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 1924/2006, en el caso de la fabricación de néctares de frutas sin azúcares añadidos o con valor energético reducido, los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1333/2008.***

Se podrán reincorporar al néctar de frutas el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

## II. INGREDIENTES, TRATAMIENTOS Y SUSTANCIAS AUTORIZADOS

### 1. Composición

La especie correspondiente al nombre botánico que figura en el anexo V se utilizará en la preparación de zumos de frutas, purés de frutas y néctares de frutas que lleven la denominación del producto correspondiente a la fruta o el nombre comúnmente utilizado del producto. Para las frutas de especies que no figuran en el anexo V, se utilizará el nombre botánico o común correcto.

El nivel Brix para el zumo de frutas será el valor del zumo tal como se extrae de la fruta y no podrá modificarse, excepto si se mezcla con el zumo de una fruta de la misma especie.

El nivel mínimo de grados Brix se establece en el anexo V ***para el zumo de frutas reconstituido y el puré de frutas reconstituido es exclusivo de los sólidos solubles*** de todo ingrediente o aditivo que haya podido añadirse en su caso.

### 2. Ingredientes autorizados

***Sólo se podrán añadir a los productos contemplados en la parte I los siguientes ingredientes:***

- Vitaminas y minerales autorizados por el Reglamento (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos<sup>8</sup>;
- ***Aditivos alimentarios autorizados por el Reglamento (CE) n° 1333/2008.***
- ***Para los zumos de frutas, los néctares de frutas, los zumos de frutas a partir de concentrados y los zumos de frutas concentrados: los aromas, las pulpas y las células restituidos;***
- Solamente en el caso del zumo de uva: sales de ácidos tartáricos ***restituidas;***

---

<sup>8</sup> DO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

- **Para néctares de fruta:** azúcares y/o miel en una cantidad no superior al 20 % en peso respecto al peso total de los productos acabados y/o **edulcorantes**;

***Solamente podrá efectuarse una declaración de que no se han añadido azúcares a un néctar de frutas, así como cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, cuando no se ha ya añadido al producto ningún monosacárido ni disacárido, ni ningún alimento utilizado por sus propiedades edulcorantes, incluidos los edulcorantes como se definen en el Reglamento (CE) nº 1333/2008. Si los azúcares están naturalmente presentes en los néctares de frutas, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: «contiene azúcares naturalmente presentes».***

- **Para los productos contemplados en el anexo III, letra a), letra b), primer guión, letra c), letra e), segundo guión, letra h):** azúcares y/o miel;
- Con el fin de corregir el sabor ácido, para los productos definidos en la parte I, puntos 1, 2, 3, 4 y 5: zumo de limón y/o de zumo de lima y/o de zumo concentrado de limón y/o de zumo concentrado de lima en una cantidad no superior a 3 gramos por litro de zumo, expresada en ácido cítrico anhidro;
- **Para el zumo de tomate y el zumo de tomate a partir de concentrados:** sal, especias y hierbas aromáticas.



### 3. Tratamientos y sustancias autorizados

***A los productos contemplados en la parte I, sólo podrán aplicarse los tratamientos siguientes y únicamente se podrán añadir las sustancias siguientes:***

- Procedimientos mecánicos de extracción.
- Los procedimientos físicos habituales, incluida la extracción (difusión) de agua «in line» de la parte comestible de fruta distinta de las uvas para la elaboración de zumos de fruta concentrados, siempre que los zumos de fruta concentrados resultantes cumplan los requisitos de la parte I, punto 1.
- Para los zumos de uva en los que se haya efectuado la sulfitación de las uvas mediante dióxido de azufre, se permite la desulfitación por procedimientos físicos, siempre que la cantidad total de SO<sub>2</sub> presente en el producto acabado no supere los 10 mg/l.
- Preparados enzimáticos: pectinasas (para la descomposición de la pectina), proteinasas (para la descomposición de las proteínas) y amilasas (para la descomposición del almidón) conformes con los requisitos del Reglamento (CE) nº 1332/2008.

- Gelatina alimentaria.
- Taninos.
- Sílice coloidal.
- Carbón vegetal.
- Nitrógeno.
- ***Bentonita como arcilla absorbente.***
- Coadyuvantes de filtración químicamente inertes y agentes de precipitación (***incluyendo*** perlita, diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble, polivinilpolipirrolidona, poliestireno) conformes con el Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE<sup>9</sup>.
- Coadyuvantes de adsorción químicamente inertes conformes a las directivas comunitarias relativas a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios, y utilizados para reducir el contenido de limonoides y naringina del zumo de cítricos sin afectar de manera significativa los contenidos de glucósidos limonoides, ácidos o azúcares (incluidos los oligosacáridos) o el contenido en minerales.

█

---

<sup>9</sup> *DO L 338 de 13.11.2004, p. 4.*

## ANEXO II

### DEFINICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS

A efectos de la presente Directiva, se aplicarán las siguientes definiciones:

1. Frutas

A efectos de la presente Directiva, el tomate también se considera una fruta.

***La fruta estará en buen estado, debidamente madura, y fresca o conservada mediante procedimientos físicos o por tratamientos, incluidos los tratamientos posteriores a la cosecha, aplicados según la legislación de la Unión.***

2. Puré de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido mediante procedimientos físicos adecuados, por ejemplo tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de frutas enteras o peladas sin eliminar el zumo.



3. Puré de frutas concentrado

El producto obtenido a partir del puré de frutas por eliminación física de una proporción determinada del agua que lo constituye.

El puré de frutas concentrado podrá contener aromas reconstituidos mediante procedimientos físicos apropiados, definidos en ***el anexo I***, parte II, punto 3, que deberán proceder de la misma especie de fruta.

4. Aroma

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1334/2008, los aromas para la reconstitución se obtienen durante la transformación de la fruta mediante procedimientos físicos apropiados. Estos procedimientos físicos se utilizan con el fin de preservar, conservar o estabilizar la calidad del aroma e incluirán el prensado, la extracción, la destilación, el filtrado, la adsorción, la evaporación, el fraccionamiento y la concentración.

El aroma se obtiene a partir de las partes comestibles de la fruta; no obstante, también puede obtenerse a partir del aceite de presión en frío de cáscaras de cítricos y de un compuesto de huesos de frutas.

5. Azúcares

- los azúcares definidos en la Directiva 2001/111/CE, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana<sup>10</sup>,
- el jarabe de fructosa,
- los azúcares obtenidos de frutas.

6. Miel

El producto definido en la Directiva 2001/110/CE del Consejo<sup>11</sup>.

7. Pulpa o células

Los productos obtenidos de la parte comestible de fruta de la misma especie sin eliminar el zumo. Además, en lo referente a los cítricos, la pulpa y las células son los sacos de zumo obtenidos del endocarpio.



---

<sup>10</sup> *DO L 10 de 12.1.2002, p. 53.*

<sup>11</sup> *DO L 10 de 12.1.2002, p. 47.*

## ANEXO III

### DENOMINACIONES PARTICULARES DE DETERMINADOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ANEXO I

- a) «Vruchtendrank», para el néctar de frutas.
- b) «Süßmost»

La denominación «Süßmost» sólo se podrá emplear juntamente con las denominaciones de venta «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar» para:

- el néctar de frutas obtenido exclusivamente a base de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no consumibles en estado natural en razón de su elevada acidez natural;
  - el zumo de fruta obtenido a partir de manzanas o de peras, cuando proceda con adición de manzanas, pero sin azúcares añadidos.
- c) «Succo e polpa» o «Sumo e polpa», para el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado.
  - d) «Æblemost», para el zumo de manzana sin adición de azúcar.
  - e) – «Sur... saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo sin adición de azúcares obtenido a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco;
  - «Sød... saft» o «sødet... saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo de esta misma fruta, con adición de más de 200 gramos de azúcar por litro.
- f) «Äpplemust», para el zumo de manzana sin adición de azúcar.
  - g) «Mosto», sinónimo de zumo de uva.
  - h) **«smiltsērķšku sula ar cukuru» o «astelpaju marjad suhkruga» o »słodzony sok z rokitnika» para zumos obtenidos a partir de «seabuckthorn» con un máximo de 140 gramos de azúcar añadida por litro.**

## ANEXO IV

### DISPOSICIONES PARTICULARES APLICABLES A LOS NÉCTARES DE FRUTAS

Néctares de frutas a partir de	Contenido mínimo de zumo y/o de puré (% del volumen de producto acabado)
I. Frutas de zumo ácido no consumibles en estado natural	
Fruto de la pasión	25
Hierba mora de Quito	25
Grosellas negras	25
Grosellas blancas	25
Grosellas rojas	25
Grosellas silvestres	30
« <i>Seabuckthorn</i> »	25
Endrinas	30
Ciruelas	30
Ciruelas silvestres	30
Serbas	30
Agavanzas	40
Cerezas ácidas	35
Otras cerezas	40
Arándanos o mirtilos	40
Granos de saúco	50
Frambuesas	40
Albaricoques	40
Fresas	40
Moras	40
Arándanos rojos	30
Membrillos	50
Limonos y limas	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25
II. Frutas pobres en ácido o con mucha pulpa o muy aromatizadas, con zumo no consumible en estado natural	
Mangos	25
Plátanos	25
Guayabas	25
Papayas	25
Lichis	25

Acerolas	25
Guanábanas	25
Corazón de buey o cachimán	25
Chirimoyas	25
Granadas	25
Anacardos	25
Cajas	25
Imbu	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25
III. Frutas de zumo consumible en estado natural	
Manzanas	50
Peras	50
Melocotones	50
Cítricos, salvo limones y limas	50
Piñas	50
Tomates	50
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	50

ANEXO V

*NIVELES MÍNIMOS DE GRADOS BRIX PARA EL ZUMO DE FRUTAS RECONSTITUIDO Y EL PURÉ DE FRUTAS RECONSTITUIDO*

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	<i>Niveles</i> mínimos de grados Brix
Manzana*	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Albaricoque**	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Plátano**	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (con exclusión de los plátanos hortaliza)	21,0
Grosella negra*	<i>Ribes nigrum</i> L.	<b>11,0</b>
Uva*	<i>Vitis vinifera</i> L. o sus híbridos <i>Vitis labrusca</i> L. o sus híbridos	15,9
Pomelo*	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Guayaba**	<i>Psidium guajava</i> L.	<b>8,5</b>
Limón*	<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.	8,0
Mango**	<b><i>Mangifera indica</i></b> L.	<b>13,5</b>
Naranja*	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fruto de la pasión*	<i>Passiflora edulis</i> Sims	<b>12,0</b>
Melocotón**	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pera**	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Piña*	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Frambuesa*	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Cereza agria*	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fresa*	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate*	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarina*	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

En el caso de los productos marcados con un asterisco (\*), producidos como zumos, se determinará una densidad relativa mínima en relación con el agua a 20/20 °C.

En el caso de los productos marcados con dos asteriscos (\*\*), producidos como purés, solamente se determinará un valor mínimo Brix sin corregir (sin corrección de la acidez).».