Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►**B**

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 24 de julio de 1979

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como sobre la crema de castañas

(79/693/CEE)

(DO L 205 de 13.8.1979, p. 5)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Directiva 80/1276/CEE del Consejo de 22 de diciembre de 1980	L 375	77	31.12.1980

Modificada por:

►**A1**	Acta de adhesión de España y de Portugal	L 302	23	15.11.1985

▼B

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 24 de julio de 1979

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como sobre la crema de castañas

(79/693/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, sus artículos 43 y 100,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo [1],

Visto el dictamen del Comité Económico y Social [2],

Considerando que las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas vigentes en los Estados miembros definen la composición y las características de fabricación de las confituras, jaleas y mermeladas así como de la crema de castañas, reservan sus denominaciones sólo a los productos que se ajustan a dichas normas y determinan las normas relativas a su etiquetado y a su presentación;

Considerando que las diferencias que existen entre tales disposiciones nacionales pueden obstaculizar la libre circulación de estos productos y crear condiciones de competencia desiguales;

Considerando que, por consiguiente, es necesario establecer las normas comunes cuyo respeto permita comercializar libremente en toda la Comunidad los productos considerados;

Considerando que las confituras, jales y mermeladas de frutas así como la crema de castañas están sujetas, en lo que respecta a su etiquetado, a las normas generales establecidas por la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el etiquetado y la presentación de los productos alimenticios así como sobre la publicidad a su respecto [3]; que la presente Directiva puede limitarse, por ello, a adoptar los complementos y las excepciones que es conveniente aportar a dichas normas generales;

Considerando que acaba de aparecer en ciertos mercados un nuevo tipo de productos con un contenido reducido en azúcares, pero que todavía no ha terminado su desarrollo industrial; que es conveniente, por ello, en un primer momento, dejar a los Estados miembros la posibilidad de extender o no a dichos productos las nociones de confitura, jalea, mermelada o crema de castañas y que posteriormente deberá elaborarse un régimen comunitario aplicable a dichos productos;

Considerando que, con el fin de simplificar y acelerar el procedimiento, es conveniente confiar á la Comisión la adopción de medidas de aplicación de carácter técnico;

Considerando que, en todos los casos para los que el Consejo atribuye competencias a la Comisión para ejecutar las normas establecidas en el sector de los productos alimenticios, es conveniente prever un procedimiento que establezca una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión en el seno del Comité permanente de productos alimenticios creado por la Decisión 69/414/CEE [4];

Considerando que la aplicación de ciertas normas previstas por la presente Directiva no puede emprenderse en este momento por las dificultades técnicas que surgirían;

Considerando por ello que se impone el recurso a disposiciones nacionales, pero que es conveniente revisar posteriormente la situación con objeto de eliminar gradualmente las diferencias todavía existentes,

---

(1) DO nº C 7 de 12. 1. 1976, p. 38.
(2) DO nº C 131 de 12. 6. 1976, p. 23.
(3) DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.
(4) DO nº L 291 de 29. 11. 1969, p. 9.

▼B

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La presente Directiva se aplicará a los siguientes productos:

1. confitura extra,
2. confitura,
3. jalea extra,
4. jalea,
5. mermelada,
6. crema de castañas,

tal como están definidos en el Anexo I.

Artículo 2

Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones que consideren útiles para que sólo puedan comercializarse los productos definidos en el Anexo I si se ajustan a las definiciones y normas previstas por la presente Directiva.

Artículo 3

1. Las denominaciones que figuran en el Anexo I quedan reservadas a los productos que en él se definen y cuyo contenido en materia seca soluble, determinada por refractómetro, sea igual o superior al 60%.

2. Los Estados miembros podrán autorizar además en su territorio el empleo de las denominaciones que figuran en el Anexo I para designar a los productos que tienen un contenido en materia seca soluble inferior al 60%, y que son conformes a las demás disposiciones de la presente Directiva, con excepción de las señaladas en la parte B del Anexo III.

Cinco años después de la notificación de la presente Directiva a más tardar y a propuesta de la Comisión, el Consejo decidirá sobre el régimen comunitario aplicable a los productos a que se refiere el primer párrafo.

3. Las denominaciones que figuran en los puntos 2 y 4 de la parte A del Anexo I podrán utilizarse igualmente para designar según los casos los productos definidos en los puntos 1 y 3 de dicha parte.

4. El presente artículo no afectará a las disposiciones en virtud de las cuales puede usarse le denominación «jalea» a título complementario y conforme con el uso para designar otros productos que no pueden confundirse con los definidos en el Anexo I.

Artículo 4

Solo podrán utilizarse en la fabricación de los productos definidos en el Anexo I las materias primas que son conformes con el Anexo II.

Artículo 5

Sólo podrán añadirse a los productos definidos en el Anexo I las sustancias que figuran en el Anexo III y en las condiciones que en él se establecen.

Artículo 6

1. Los productos definidos en el Anexo I no podrán contener sustancias en tal cantidad que representen un peligro para la salud humana.

2. Los productos definidos en el Anexo I no podrán tener, en particular, un contenido en anhídrido sulfuroso superior a los límites fijados en el Anexo IV.

Artículo 7

1. a) La denominación para la venta de los productos definidos en el Anexo I es la denominación que les está reservada en virtud del artículo 3.

▼B

b) La denominación de venta se completará con:

i) la indicación de la o de las frutas utilizadas, en el orden decreciente de la importancia ponderal de las materias primas empleadas; no obstante, para los productos fabricados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas utilizadas podrá sustituirse por la mención «varias frutas» o la del número de frutas utilizadas;

ii) la indicación de los ingredientes que figuran en el punto 2 de la parte A del Anexo III.

2. a) Cuando los albaricoques destinados a la fabricación del producto definido en el punto 2 de la parte A del Anexo I, hayan sufrido tratamientos de deshidratación distintos de la liofilización, se indicará «albaricoques secos» en la lista de ingredientes.

b) cuando se haya añadido zumo de remolachas a los productos definidos en los puntos 2 y 4 de la parte A del Anexo I, y obtenidos a partir de una o más de las frutas siguientes: fresas, frambuesas, grosellas silvestres, grosellas rojas y ciruelas, se indicará «zumo de remolachas para reforzar la coloración» en la lista de ingredientes.

c) en el caso de los productos fabricados a partir de tres o más frutas, los Estados miembros podrán admitir que la enumeración de las frutas utilizadas en la lista de ingredientes se sustituya por la mención «frutas».

d) cuando el contenido residual en anhídrido sulfuroso sobrepase los 10 miligramos por kilogramo, los Estados miembros podrán exigir que se indique la mención «anhídrido sulfuroso residual» en la lista de ingredientes. En un plazo de cinco años a partir de la notificación de la presente Directiva, la Comisión volverá a examinar esta excepción y propondrá al Consejo, en su caso, las modificaciones necesarias.

3. El etiquetado de los productos definidos en el Anexo I implica igualmente las siguientes menciones obligatorias:

a) la mención «preparado con… gramos de frutas por 100 gramos» en la que la cifra indicada representa las cantidades por 100 gramos de producto acabado para las que se han utilizado:

— la pulpa, el puré, el zumo y los extractos acuosos, en la fabricación de los productos definidos en los puntos 1, 2, 3, 4 y 6 de la parte A del Anexo I, después de deducir, en su caso, el peso del agua empleado para la preparación de los extractos acuosos;

— los agrios, en la fabricación del producto definido en el punto 5 de la parte A del Anexo I;

b) la mención «contenido total en azúcares:… gramos por 100 gramos», en la que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 grados C, mediando una tolerancia de más o menos 3% entre el valor refractométrico real y el valor indicado;

c) para los productos cuyo contenido en materia seca soluble es inferior a 63% «conservar en lugar fresco después de abrirlo»; esta mención no es obligatoria no obstante para los productos presentados en embalajes pequeños cuyo contenido se consume normalmente de una vez, así como para los productos a los que se les han añadido agentes conservadores;

d) para el producto definido en el punto 5 de la parte A del Anexo I:

— que tiene corteza, indicar la forma como se ha cortado la corteza,

— que no tiene corteza, indicar sin corteza.

4. Las menciones a que se refiere el apartado 3 figurarán en el mismo campo visual que las mencionadas en la letra a) de apartado 3 del artículo 11, de la Directiva 79/112/CEE.

5. La adición de ácido L-ascórbico en los términos del artículo 5 y de la parte B del Anexo III, no autoriza a hacer ninguna referencia a la vitamina C.

▼B

Artículo 8

Sin perjuicio de las disposiciones que la Comunidad ha de adoptar sobre la materia, los Estados miembros tendrán libertad para determinar las normas de etiquetado de los productos definidos en el Anexo I que no están destinados a entregarse como tales al consumidor final.

Artículo 9

1. Los Estados miembros no podrán prohibir el comercio de los productos definidos en el Anexo I, que son conformes con las definiciones y normas previstas por la presente Directiva, en particular por la aplicación de disposiciones nacionales no armonizadas que reglamentan la composición, las características de fabricación, el acondicionamiento o el etiquetado de estos productos únicamente o de los productos alimenticios en general.

2. El apartado 1 no será aplicable a las disposiciones nacionales que no están armonizadas justificadas por razones de:

— protección de la salud pública,

— represión de los fraudes, a condición de que dichas disposiciones no obstaculicen la aplicación de las definiciones y normas previstas por la presente Directiva,

— protección de la propiedad industrial y comercial, de las indicaciones de procedencia, de las denominaciones de origen y de represión de la competencia desleal.

Artículo 10

1. Si un Estado miembro comprobare, basándose en una explicación detallada en razón de nuevos datos o de una nueva valoración de los datos existentes, acaecidos después de la adopción de la presente Directiva, que el empleo en los productos definidos en el Anexo I de una de las sustancias que figuran en el segundo guión de la letra b) del punto 2 y la letra c) del punto 2 de la parte A del Anexo III, y parte B y en el Anexo IV o que el porcentaje máximo que puede utilizarse, representa un peligro para la salud humana, aún siendo conforme con las disposiciones de la presente Directiva, podrá suspender o restringir provisionalmente en su territorio la aplicación de las disposiciones de que se trate. Informará inmediatamente a los demás Estados miembros y a la Comisión, precisando los motivos que justifican su decisión.

2. La Comisión, en el más breve plazo posible, examinará los motivos alegados por el Estado miembro interesado y consultará con los Estados miembros en el seno del Comité permanente de productos alimenticios, y a continuación emitirá su dictamen sin demora y tomará las medidas apropiadas.

3. Si la Comisión considera que son necesarias modificaciones a la presente Directiva para atenuar las dificultades mencionadas en el apartado 1 y para asegurar la protección de la salud humana, iniciará el procedimiento previsto en el artículo 13 con objeto de adoptar dichas modificaciones; en ese caso, el Estado miembro que ha adoptado las medidas de salvaguardia podrá mantenerlas hasta la entrada en vigor de dichas modificaciones.

Artículo 11

El Consejo, por unanimidad, y a propuesta de la Comisión, determinará, en tanto sea necesario, los criterios de identidad y de pureza de los productos y sustancias que figuran en los Anexos II y III.

Artículo 12

Las modalidades para la toma de muestras y métodos de análisis necesarios para el control de la composición y características de fabricación de los productos definidos en el Anexo I serán determinadas según el procedimiento previsto en el artículo 13.

▼B

Artículo 13

1. En caso de que se recurra al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité permanente de productos alimenticios creado por la Decisión del Consejo, de 13 de noviembre de 1969, en adelante denominado el «Comité» será convocado por su presidente por propia iniciativa o a petición del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto sobre las medidas que han de tomarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto en cuestión. Se pronunciará por mayoría de ►A1 cinquante-quatre ◄ ►M1 votos ◄ , ponderándose los votos tal como está previsto en el artículo 148, apartado 2 del Tratado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. a) La Comisión aprobará las medidas proyectadas cuando sean conformes con el dictamen del Comité.

b) Cuando las medidas proyectadas no sean conformes con el dictamen del Comité, o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá sin tardar al Consejo una propuesta relativa a las medidas que han de tomarse. El Consejo decidirá por mayoría cualificada.

c) Si en un plazo de tres meses a partir de la propuesta, el Consejo no ha decidido, la Comisión aprobará las medidas propuestas.

Artículo 14

El artículo 13 será aplicable durante un periodo de dieciocho meses a partir de la fecha en que haya sido convocado por primera vez el Comité en aplicación del apartado 1 del artículo 13.

Artículo 15

1. La presente Directiva no afectará a las disposiciones nacionales en virtud de las cuales se autoriza para la fabricación de los productos definidos en el Anexo I:

a) la adición de las sustancias siguientes:

i) ácido málico y sus sales de sodio y de calcio, en el límite de las buenas prácticas de fabricación,

ii) — carbonato de calcio, cloruro de calcio y gluconato de calcio, utilizándose estas sustancias junto o por separado hasta la dosis máxima de 200 miligramos por kilogramo, expresados en calcio,

— carbonato de sodio, bicarbonato de sodio e hidróxido de sodio,

— ácido fosfórico;

iii) — agentes conservadores cuando el contenido en materia seca soluble sea inferior al 65%,

— materias colorantes; en el caso de los productos definidos en los puntos 1 y 3 de la parte A del Anexo I, sólo podrá concederse esta autorización cuando tales productos sean fabricados a partir de frutas que pertenecen a una o más de las clases de frutas siguientes: fresas, frambuesas, grosellas silvestres, grosellas rojas y ciruelas,

— alginatos y carragenanos hasta una dosis máxima de 10 gramos por kilogramo (juntos o por separado), harina de granos de algarroba hasta una dosis máxima de 20 gramos por kilogramo,

— dimetilpolisiloxane hasta una dosis máxima de 10 miligramos por kilogramo,

— monolaurato de sorbitane hasta una dosis máxima de 25 miligramos por kilogramo en el producto definido en el tercer párrafo del punto 5 de la parte A del Anexo I;

b) la sustitución total o parcial de los azúcares enumerados en el punto 6 de la parte A del Anexo II, por miel, melaza de caña o azúcar moreno.

▼B

2. La excepción prevista:

i) en las letras a), i) del apartado 1 terminará en una fecha que el Consejo fijará antes del 1 de julio de 1984, según el procedimiento previsto en el artículo 100 del Tratado, y en cualquier caso en el momento en que se aplique una reglamentación comunitaria sobre el empleo de los ácidos alimenticios en los productos alimenticios;

ii) en la letra a), ii) del apartado 1 terminará en una fecha que el Consejo fijará antes del 1 de julio de 1984, según el procedimiento previsto en el artículo 100 del Tratado.

3. Antes de 1 de julio de 1984, la Comisión examinará las excepciones previstas en las letras a), iii) del apartado 1, y, en su caso, propondrá al Consejo las modificaciones que sean necesarias.

Artículo 16

La presente Directiva

a) no se aplicará a los productos que están destinados a la exportación fuera de la Comunidad;

b) no afectará a las disposiciones nacionales sobre los productos dietéticos sin perjuicio de las disposiciones comunitarias sobre la materia;

c) no se aplicará a los productos que están destinados a la fabricación de productos de panadería fina, pastelería y repostería.

Artículo 17

1. Los Estados miembros modificarán su legislación, si procede, para adecuarse a la presente Directiva e informarán inmediatamente a la Comisión. La legislación así modificada se aplicará de forma que;

— admita el comercio de los productos que son conformes con la presente Directiva a más tardar dos años después de su notificación;

— prohiba el comercio de los productos que no son conformes con la presente Directiva tres años después de su notificación.

2. No obstante lo dispuesto en el segundo guión del apartado 1, el plazo para prohibir el comercio de los productos cuyo etiquetado no sea conforme con el artículo 7 es e que mencinoa en el segundo guión del apartado 1 del artículo 22, de la Directiva 79/112/CEE.

3. El presente artículo no afectará de la aplicación de las letras b) y c) del apartado 2 del artículo 22, y del primer guión de la letra b) del apartado 1 del artículo 23, de la Directiva 79/112/CEE.

Artículo 18

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

ANEXO I

DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS ACABADOS

A. En el sentido de la presente Directiva, se entenderá por:

1. **confitura extra:**

la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares y de pulpa:

— bien de una sola especie de frutas,

— bien de dos o más especies de frutas, con la exclusión de manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa utilizada para la fabricación de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a:

450 gramos — en general,

350 gramos — en el caso de grosellas negras, agavanzos, membrillos,

250 gramos — en el caso del jengibre,

230 gramos — en el caso de los anacardos,

80 gramos — en el caso de las frutas de la pasión;

2. **confitura:**

la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares así como de pulpa y/o de puré:

— bien de una sola especie de frutas,

— bien de dos o más especies de frutas.

La cantidad de pulpa y/o de puré utilizada para la fabricación de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a:

350 gramos — en general,

250 gramos — en el caso de las grosellas negras, agavanzos, membrillos,

150 gramos — en el caso del jengibre,

160 gramos — en el caso de los anacardos,

60 gramos — en el caso de las frutas de la pasión.

No obstante, durante un periodo de cinco años a partir de la notificación de la presente Directiva, los Estados miembros podrán prever una cantidad de 300 gramos para 1 000 gramos de producto acabado en el caso de las frambuesas y de las grosellas silvestres.

3. **jalea extra:**

la mezcla, suficientemente gelificada, de azúcares así como de zumo y/o de extracto acuoso:

— bien de una sola especie de frutas,

— bien de dos o más especies de frutas, con exclusión de manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de zumo o de extracto acuoso utilizada para la fabricación de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a:

450 gramos — en general,

350 gramos — en el caso de las grosellas negras, agavanzos, membrillos,

250 gramos — en el caso del jengibre,

230 gramos — en el caso de los anacardos,

80 gramos — en el caso de las frutas de la pasión.

Estas cantidades se calcularán después de deducir el peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos;

4. **jalea:**

la mezcla, suficientemente gelificada, de azúcares así como de jugo y/o de extracto acuoso:

— bien de una sola especie de frutas,

— bien de dos o más especies de frutas.

▼B

La cantidad de zumo y/o de extracto acuoso utilizada para la fabricación de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a:

350 gramos — en general,

250 gramos — en el caso de las grosellas negras, agavanzados, membrillos,

150 gramos — en el caso del jengibre,

160 gramos — en el caso de los anacardos,

60 gramos — en el caso de las frutas de la pasión.

Estas cantidades se calcularán después de deducir el peso del agua empleada para la preparación de los Extractos acuosos.

5. **mermeladas:**

la mezcla, con la consistencia apropiada, de azúcares y de uno o más de los productos siguientes, obtenidos a partir de agrios: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y pieles.

La cantidad de agrios utilizada para la fabricación de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a 200 gramos de los cuales por lo menos 75 gramos provengan del endocarpio.

Los Estados miembros podrán autorizar en su territorio, la denominación «mermelada-jalea» en el caso del producto que carezca de la totalidad de materias insolubles, con la exclusión eventualmente de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina;

6. **crema de castañas:**

la mezcla con la consistencia apropiada, de azúcares y de puré de castañas.

La cantidad de puré de castañas utilizada para la fabricación de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a 380 gramos.

B. En caso de mezcla, los contenidos mínimos establecidos en la parte A para las diferentes especies de frutas se reducirán proporcionalmente a los porcentajes utilizados.

▼B

ANEXO II

A. DEFINICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS

1. **Fruta:**

— la fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada para la fabricación de los productos definidos en el Anexo I, después de lavada, pulida y despuntada,

— quedan asimiladas a la fruta, para la aplicación de la presente Directiva, los tomates y las partes comestibles de los tallos de ruibarbo,

— el término «castaña» designa al fruto del castaño (Castanea sativa),

— en el caso del jengibre, se trata de las raíces comestibles escurridas o peladas de jengibre, conservadas en jarabe.

2. **Pulpa de fruta (pulpa):**

la parte comestible del fruto entero, eventualmente pelada o despepitada, que puede estar cortada en trozos o triturada, pero no reducida a puré.

3. **Puré de fruta (puré):**

la parte comestible del fruto entero, pelada o despepitada, que está reducida a puré por tamizado o por cualquier otro procedimiento similar.

4. **Zumo de frutas (zumo):**

el producto que, a reserva de los tratamientos previstos en la parte B, se ajusta a las definiciones de la Directiva 75/726/CEE del Consejo, de 17 de noviembre de 1975, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los zumos de frutas y algunos productos similares [1], modificada por la Directiva 79/168/CEE [2].

5. **Extractos acuosos de frutas (extractos acuosos):**

los extractos acuosos de frutas que, a reserva de las pérdidas inevitables según las buenas prácticas de fabricación, contienen todos los constituyentes solubles en el agua de los frutos utilizados.

6. **Azúcares:**

— el azúcar semi-blanco,

— el azúcar (azúcar blanco),

— el azúcar refinado (azúcar blanco refinado),

— el azúcar líquido,

— el azúcar líquido glucosado,

— el jarabe de azúcar glucosado,

— la dextrosa monohidratada,

— la anhídra,

— el jarabe de glucosa,

— el jarabe de glucosa deshidratado,

— la fructosa,

— la solución acuosa de sacarosa que responde a las siguientes características:

a)	materia seca:	no menos de 62% en peso,
b)	contenido en azúcar glucosado (cociente de la fructosa por la dextrosa: 1,0 ± 0, 2):	no más de 3% en peso sobre la materia seca,
c)	cenizas conductimétricas:	no más de 0,3% en peso sobre la materia seca,

(1) DO nº L 311 de 1. 12. 1975, p. 40.
(2) DO nº L 37 de 13. 2. 1979, p. 27.

▼B

d)	coloración de la solución:	no más de 75 unidades ICUM-SA,
e)	contenido residual en anhídrido sulfuroso:	no más de 15 miligramos por kilogramo sobre la materia seca.

B. TRATAMIENTOS AUTORIZADOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

1. Los productos definidos en los puntos 1 a 5 de la parte A, podrán experimentar, en todos los casos, los siguientes tratamientos:

   — tratamientos por calor o por frío,

   — liofilización,

   — concentración, en la medida en que se presten técnicamente.

2. Cuando están destinados a la fabricación de productos mencionados en los puntos 2, 4 y 5 de la parte A del Anexo I, podrá añadírseles igualmente anhídrido sulfuroso (E 220) o sus sales (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227).

3. Los albaricoques destinados a la fabricación del producto definido en el punto 2 de la parte A del Anexo I, podrán experimentar tratamientos de deshidratición, además de la liofilización.

4. Las castañas destinadas a la fabricación del producto definido en el punto 6 de la parte A del Anexo I, podrán estar en remojo previamente por un corto espacio de tiempo en una solución acuosa de anhídrido sulfuroso (E 220).

▼B

ANEXO III

SUSATANCIAS QUE PUEDEN AÑADIRSE A LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN EL ANEXO I

A. INGREDIENTES ALIMENTICIOS, AROMAS Y MATERIAS AROMÁTICAS

1. Ingredientes que no hay que mencionar en la denominación de venta de los productos acabados

Nombre	Condiciones de empleo
— Agua de calidad alimenticia	En todos los productos definidos en el Anexo I
— Zumo de frutas	En el producto definido en el punto 2 de la parte A del Anexo I
— Zumos de frutas rojas	En el producto definido en el punto 1 de la parte A del Anexo I, cuando se obtiene a partir de uno a más de las frutas siguientes: fresas, frambuesas, grosellas silvestres, grosellas rojas y ciruelas
— Zumo de remolachas	En los productos definidos en los puntos 2 y 4 de la parte A del Anexo I, cuando se obtienen a partir de uno o más de las frutas siguientes: fresas, frambuesas, grosellas silvestres, grosellas rojas y ciruelas
— Aceites volátiles de agrios	En el producto definido en el punto 5 de la parte A del Anexo I
— Aceites y grasas comestibles	Como agente antiespumoso en todos los productos definidos en el Anexo I
— Pectina líquida (producto que contiene pectina obtenido a partir de residuo de manzana secado o de cortezas de agrios secadas o de la mezcla de los dos, por un tratamiento con ácido diluído seguido de una neutralzación parcial con sales de sodio o de potasio	En todos los productos definidos en el Anexo I

▼B

2. Ingredientes que habrán de mencionarse en la denominación de venta de los productos acabados

Nombre	Condiciones de empleo
a) Ingredientes alimenticios en cantidad suficiente para influir en el gusto:	
— Zumos de agrios en los productos obtenidos a partir de otras frutas	En los productos definidos en los puntos 1 y 2 de la parte A del Anexo I
— Espiritosos — Vino y vino generoso — Nueces, avellanas, almendras — Miel — Hierbas — Especies	En todos los productos definidos en el Anexo I
— Otros	A reserva de las legislaciones nacionales
b) — Cotezas de agrios — Hojas de pelargonium odoratissimum	En los productos definidos en los puntos 1 a 4 de la parte A del Anexo I, cuando se obtengan a partir de membrillos
c) — Vainilla — Extractos de vainilla — Vainillina — Etil-vainillina	En los productos definidos en los puntos 1 a 4 de la parte A del Anexo I, cuando se obtengan a partir de manzanas, membrillos o agavanzos, así como en el producto definido en el punto 6 de la parte A del Anexo I

B. ADITIVOS

Nombre	Condiciones de empleo
Pectina (E 440 a) y pectina amidada (E 440 b)	Todos los productos definidos en el Anexo I; el contenido en pectinas del producto acabado no sobrepasará el 1 % del cual el 0,5% como máximo de pectina amidada (E 440 b)
Ácido láctico (E 270) Lactato de sodio (E 325) Ácido cítrico (E 330) Citratos de sodio (E 331) Citratos de calcio (E 333) Ácido tártrico (E 334) Tartrados de sodio (E 335)	Todos los productos definidos en el Anexo I en la cantidad necesaria para regularizar el pH
Lactato de calcio (E 327)	Todos los productos definidos en el Anexo I según la buena práctica de fabricación
Ácido L-ascórbico (E 300)	Todos los productos definidos en el Anexo I en la cantidad necesaria para que tenga efecto antioxidante
Mono y diglicéridos de ácido graso (E 471)	Todos los productos definidos el Anexo I

▼B

ANEXO IV

CONTENIDOS MÁXIMOS EN ANHÍDRIDO SULFUROSO DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN EL ANEXO I

El contenido en anhídrido sulfuroso de los productos definidos no debará sobrepasar:

1. 10 miligramos por kilogramo, en el caso de los productos definidos en los puntos 1, 3 y 6 de la parte A del Anexo I.

2. 50 miligramos por kilogramo, en el caso demás productos definidos en el Anexo I.

3. No obstante, en el caso de los productos definidos en los puntos 2 y 5 de la parte A del Anexo I, los Estados miembros podrán mantener su legislación nacional autorizando un contenido en anhídrido sulfuroso superior a 50 miligramos por kilogramo pero inferior a 100 miligramos por kilogramo.

   En plazo de cinco años a partir de la notificación de la presente Directiva, la Comisión examinará de nuevo esta excepción y propondrá al Consejo, en su caso, la modificación o la supresión de dicha disposición.