COMISIÓN
EUROPEA

Bruselas, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

ANEXOS

de la

DIRECTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

por la que se modifican las Directivas 2001/110/CE del Consejo, relativa a la miel, 2001/112/CE, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, 2001/113/CE, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, y 2001/114/CE, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

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

ANEXO I

Los anexos I y III de la Directiva 2001/112/CE se modifican como sigue:

1) el anexo I se modifica como sigue:

a) en la parte I se añade el punto 6 siguiente:

«6. a) **Zumo de frutas con azúcar reducido**

El producto obtenido a partir del producto definido en el punto 1, letra a), en el que se hayan eliminado los azúcares naturalmente presentes en al menos un 30 % mediante un procedimiento autorizado en las condiciones establecidas en el anexo I, parte II, punto 3, que mantenga todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede.

Se autoriza la mezcla de zumo de frutas con azúcar reducido con zumo de frutas o puré de frutas en la producción de zumo de frutas con azúcar reducido.

b) **Zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado**

El producto obtenido a partir de los productos definidos en el punto 1, letra b), o en el punto 2, en el que se hayan extraído los azúcares naturalmente presentes en al menos un 30 % mediante un procedimiento autorizado en las condiciones establecidas en el anexo I, parte II, punto 3, que mantenga todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede, y que haya sido reconstituido con agua potable que cumpla los criterios establecidos en la Directiva 98/83/CE.

Se autoriza la mezcla de zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado con zumo de frutas, zumo de frutas a partir de concentrado, puré de frutas o puré de frutas a partir de concentrado en la producción de zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado.»;

b) la parte II se modifica como sigue:

i) el punto 2 se modifica como sigue:

- el tercer guion se sustituye por el texto siguiente:

«— a los zumos de frutas, los zumos de frutas a partir de concentrado, los zumos de frutas concentrados, los zumos de frutas con azúcar reducido y los zumos de frutas de azúcar reducido a partir de concentrado: los aromas, las pulpas y las células restituidos,»;

- el quinto guion se sustituye por el texto siguiente:

«— a los néctares de frutas; los aromas, las pulpas y las células restituidos; azúcares y/o miel, en una cantidad no superior al 20 % en peso respecto al peso total de los productos acabados contemplados en la parte I del anexo IV, al 15 % del peso total de los productos acabados contemplados en la parte II del anexo IV y al 10 % del peso total de los productos acabados contemplados en la parte III del anexo IV; y/o edulcorantes.

Solamente podrá declararse que no se han añadido azúcares a un néctar de frutas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto

ningún monosacárido ni disacárido, ni ningún alimento utilizado por sus propiedades edulcorantes, incluidos los edulcorantes definidos en el Reglamento (CE) no 1333/2008. Si los azúcares están naturalmente presentes en un néctar de frutas, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: «contiene azúcares naturalmente presentes»;».

- el séptimo guion se sustituye por el texto siguiente:

«— a los productos definidos en la parte I, puntos 1 a 6, con el fin de corregir el sabor ácido: zumo de limón y/o zumo de lima y/o zumo concentrado de limón y/o zumo concentrado de lima, en una cantidad no superior a 3 gramos por litro de zumo, expresada en ácido cítrico anhidro,»;

- se añade el guion siguiente:

«— a los zumos de frutas con azúcar reducido: agua en la medida estrictamente necesaria para recuperar el agua perdida como consecuencia del proceso de reducción del azúcar.»;

ii) el punto 3 se modifica como sigue:

- el decimotercer guion se sustituye por el texto siguiente:

«— proteínas vegetales procedentes de trigo, de guisantes, de patatas o de semillas de girasol para la clarificación.»;

- se añade el guion siguiente:

«— procedimientos para eliminar los azúcares naturalmente presentes, en la medida en que mantengan todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede: filtración por membrana, fermentación de levadura.»;

2) el anexo III se sustituye por el texto siguiente:

«*ANEXO III*

DENOMINACIONES PARTICULARES DE DETERMINADOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ANEXO I

I. Denominaciones particulares que solo pueden utilizarse en la lengua de la denominación

a) “vruchtendrank”, para el néctar de frutas;

b) “Süßmost”;

La denominación “Süßmost” solo se podrá emplear juntamente con los nombres de producto “Fruchtsaft” o “Fruchtnektar” para:

i) el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir 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;

ii) 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) i) “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;

ii) “sød … saft” o “sødet … saft”, completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo de esta misma fruta, con más de 200 gramos de azúcar añadida por litro;

f) “äppelmust/äpplemust”, para el zumo de manzana sin adición de azúcar;

g) “mosto”, sinónimo de zumo de uva;

h) “smiltsērkšķu sula ar cukuru” o “astelpaju mahl suhkruga” o “słodzony sok z rokitnika”, para zumos obtenidos a partir de “seabuckthorn” con un máximo de 140 gramos de azúcar añadida por litro.

II. Denominaciones particulares que pueden utilizarse en la lengua o lenguas oficiales del Estado miembro en el que se comercializa el producto

a) “agua de coco”, para el producto que se extrae directamente del coco sin exprimir la pulpa, como sinónimo de zumo de coco.».

ANEXO II

El anexo I de la Directiva 2001/113/CE se modifica como sigue:

1) La parte I se modifica como sigue:

a) los guiones primero y segundo se sustituyen por el texto siguiente:

«— “Confitura” es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, se podrá obtener confitura de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

Sin embargo, a fin de tener en cuenta las prácticas sociales, los Estados miembros podrán autorizar la utilización del término “marmalade” para el producto denominado “confitura”.

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

— 450 g en general,

— 350 g en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos,

— 250 g en el caso del jengibre,

— 230 g en el caso de los anacardos,

— 80 g en el caso de la granadilla.

— “Confitura extra” es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, la confitura extra de agavanzos y la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y grosellas rojas podrá proceder total o parcialmente de puré no concentrado de estas frutas. Podrá obtenerse confitura extra de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

No obstante, a fin de tener en cuenta sus prácticas sociales, los Estados miembros podrán autorizar la utilización del término “marmalade extra” para el producto denominado “confitura extra”.

No podrán emplearse las siguientes frutas como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no deberá ser inferior a:

— 550 g en general,

— 450 g en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos,

— 350 g en el caso del jengibre,

— 290 g en el caso de los anacardos,

— 100 g en el caso de la granadilla.»;

b) los guiones quinto y sexto se sustituyen por el texto siguiente:

«— “Marmalade de cítricos” es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de agua, de azúcares y de uno o varios de los productos siguientes, obtenidos a partir de cítricos: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y piel.

La cantidad de cítricos utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a 200 gramos, de los cuales al menos 75 gramos procederán del endocarpio.

—La denominación “marmalade de jalea” podrá utilizarse cuando el producto esté totalmente desprovisto de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina.»;

2) la parte II se sustituye por el texto siguiente:

«II. Los productos definidos en el apartado I deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinado por refractómetro, igual o superior al 60 %, excepto para los productos que cumplan los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo*** en lo que respecta al azúcar reducido, y para los productos cuyos azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por edulcorantes.

No obstante lo dispuesto en el artículo 17, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, los Estados miembros, para tener en cuenta algunos casos particulares, podrán autorizar las denominaciones reservadas para los productos definidos en la parte I que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %.

*** Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (DO L 404 de 30.12.2006, p. 9).».