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

►**B**

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

(DO L 10 de 12.1.2002, p. 58)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 1182/2007 del Consejo de 26 de septiembre de 2007	L 273	1	17.10.2007
►**M2**	Reglamento (CE) nº 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008	L 354	7	31.12.2008
►**M3**	Directiva 2009/106/CE de la Comisión de 14 de agosto de 2009	L 212	42	15.8.2009
►**M4**	Directiva 2010/33/UE de la Comisión de 21 de mayo de 2010	L 126	23	22.5.2010
►**M5**	Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 19 de abril de 2012	L 115	1	27.4.2012
►**M6**	Reglamento Delegado (UE) nº 1040/2014 de la Comisión de 25 de julio de 2014	L 288	1	2.10.2014

▼B

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

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, y en particular su artículo 37,

Vista la propuesta de la Comisión ([1]),

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ([2]),

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ([3]),

Considerando lo siguiente:

(1) De acuerdo con las conclusiones del Consejo Europeo de Edimburgo de los días 11 y 12 de diciembre de 1992, confirmadas en el Consejo Europeo de Bruselas de los días 10 y 11 de diciembre de 1993, procede simplificar determinadas directivas verticales en materia de productos alimenticios con objeto de tener en cuenta únicamente los requisitos esenciales que deben cumplir los productos contemplados por dichas directivas a fin de que puedan circular libremente en el mercado interior.

(2) La Directiva 93/77/CEE del Consejo, de 21 de septiembre de 1993, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares ([4]), tuvo por objeto la codificación de la Directiva 75/726/CEE ([5]) sobre el mismo asunto.

(3) Las Directivas 75/726/CEE y 93/77/CEE se justificaban por el hecho de que las diferencias existentes entre las legislaciones nacionales sobre los zumos de frutas y néctares destinados a la alimentación humana podían crear condiciones de competencia desleal, lo que podía inducir a error a los consumidores y, por consiguiente, repercutir de forma directa en la realización y funcionamiento del mercado común.

(4) La Directiva 75/726/CEE había fijado por lo tanto normas comunes sobre la composición, el empleo de denominaciones reservadas, las características de fabricación y el etiquetado de los citados productos, con el fin de garantizar la libre circulación dentro de la Comunidad.

(5) Por mor de claridad, conviene proceder a la refundición de la Directiva 93/77/CEE con objeto de hacer más accesibles las normas referentes a las condiciones de producción y comercialización de los zumos de frutas y otros productos similares.

(6) Por otra parte, conviene adaptar la Directiva 93/77/CEE a la legislación comunitaria general aplicable a todos los productos alimenticios, especialmente a la relativa al etiquetado, los colorantes, los edulcorantes y otros aditivos autorizados.

([1]) DO C 231 de 9.8.1996, p. 14.
([2]) DO C 279 de 1.10.1999, p. 92.
([3]) DO C 56 de 24.2.1997, p. 20.
([4]) DO L 244 de 30.9.1993, p. 23; Directiva modificada por última vez por el Acta de adhesión de 1994.
([5]) DO L 311 de 1.12.1975, p. 40.

▼B

(7) 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 publicidad de los productos alimenticios ([1]), y en particular los apartados 2 y 5 del artículo 7 deben aplicarse con arreglo a determinadas condiciones; se debe indicar claramente cuándo un producto es una mezcla de zumo de fruta y de zumo a base de concentrado y, para el néctar de fruta, cuándo se obtiene entera o parcialmente de un producto concentrado; la lista de ingredientes de la etiqueta incluye los nombres, tanto de los zumos de fruta como de los zumos de fruta a base de productos concentrados que se utilicen.

(8) Sin perjuicio de la Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios ([2]), en determinados Estados miembros se admite la adición de vitaminas a los productos definidos en la presente Directiva; no obstante, no está previsto hacer extensiva esta posibilidad a toda la Comunidad; en estas condiciones, los Estados miembros son libres para autorizar o prohibir la adición de vitaminas y minerales como parte del proceso de fabricación, pero que, en cualquier caso, debe garantizarse el principio de la libre circulación de mercancías dentro de la Comunidad, de conformidad con las normas y principios establecidos en el Tratado.

(9) Con arreglo a los principios de subsidiariedad y proporcionalidad establecidos en el artículo 5 del Tratado, los Estados miembros no pueden lograr adecuadamente el objetivo de establecer definiciones y normas comunes para los productos de que se trate ni adaptar las disposiciones a la legislación comunitaria general en materia de productos alimenticios, y por tanto, en razón de la naturaleza de la presente Directiva, pueden lograrse mejor a nivel comunitario; la presente Directiva no excede de lo necesario para alcanzar dicho objetivo.

(10) Las medidas necesarias para la ejecución de la presente Directiva deben ser aprobadas con arreglo a lo dispuesto en la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ([3]).

(11) Para evitar la creación de nuevos obstáculos a la libre circulación, los Estados miembros deben abstenerse de adoptar, respecto de los productos contemplados, normas nacionales no previstas por la presente Directiva.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La presente Directiva se aplicará a los productos definidos en el anexo I.

([1]) DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.
([2]) DO L 276 de 6.10.1990, p. 40.
([3]) DO L 184 de 7.7.1999, p. 23.

▼M5

Los productos definidos en el anexo I están sometidos a la legislación de la Unión aplicable a los alimentos, tales como el Reglamento (CE) nº 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 ([1]), salvo disposición en contrario de la presente Directiva.

———————

▼B

Artículo 3

La Directiva 2000/13/CE será aplicable a los productos definidos en el anexo I, con arreglo a las condiciones siguientes:

1) a) Las denominaciones que fija el anexo I se reservarán a los productos que figuran en él y, sin perjuicio de lo dispuesto en la letra b), deberán utilizarse para designarlos comercialmente,

b) como alternativa a estos nombres de producto, en el anexo III se incluye una lista de denominaciones particulares que podrán utilizarse en la lengua y en las condiciones especificadas en el anexo III.

2) Cuando el producto proceda de una sola especie de fruta, la palabra «fruta» se sustituirá por el nombre de la misma.

▼M5

3) En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón, de lima, o de ambos, 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, tal 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» o una indicación similar, o por el número de frutas utilizadas.

———————

▼B

5) La reconstitución de los productos definidos en la parte I del anexo I en su estado original por medio de las sustancias estrictamente necesarias para esta operación no supone la obligación de mencionar en el etiquetado la lista de los ingredientes utilizados con tal fin.

Deberá indicarse en el etiquetado la incorporación al zumo de frutas de una cantidad añadida de pulpa o de células conforme se definen en el anexo II.

([1]) DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

▼B

6) Sin perjuicio de lo dispuesto en los apartados 2 y 5 del artículo 7 de la Directiva 2000/13/CE, en el caso de mezclas de zumo de fruta y de zumo de fruta a base de concentrado, y en el caso de néctar de frutas obtenido total o parcialmente a partir de uno o más productos concentrados, el etiquetado deberá incluir la indicación ►M3 «a partir de concentrado(s)» ◄ o ►M3 «parcialmente a partir de concentrado(s)» ◄, según proceda. Esta indicación deberá figurar junto a la denominación de venta, en caracteres claramente visibles y que destaquen del fondo con nitidez.

7) En el caso del néctar de frutas, el etiquetado deberá incluir la indicación del contenido mínimo de zumo de frutas, de puré de frutas o de mezcla de estos ingredientes, mediante los términos «contenido de fruta: mínimo … %». Esta mención deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta.

▼M5

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) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ([1]). Esta indicación figurará en uno de los lugares siguientes:

— en el envase,

— en una etiqueta unida al envase, o

— en un documento que lo acompañe.

▼B

Artículo 5

Los Estados miembros no adoptarán, respecto a los productos definidos en el anexo I, disposiciones nacionales no previstas por la presente Directiva.

▼M5

La presente Directiva se aplicará a los productos definidos en el anexo I que se comercialicen en la Unión con arreglo al Reglamento (CE) nº 178/2002.

([1]) DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

▼B

Artículo 6

Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 89/107/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano [1], sólo podrán utilizarse para la fabricación de los productos definidos en la parte I del anexo I los tratamientos y sustancias enumerados en la parte II del anexo I y las materias primas que se conformen al anexo II. Además, los néctares de frutas se ajustarán a lo dispuesto en el anexo IV.

▼M5

Artículo 7

A fin de adaptar los anexos de la presente Directiva a la evolución de las normas internacionales pertinentes 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 de la presente Directiva, con excepción del anexo I, parte I, y del anexo II.

Artículo 7 bis

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

2. Los poderes para adoptar actos delegados mencionados en el artículo 7 se otorgan a la Comisión por un período de cinco años a partir del 28 de octubre de 2013. 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.

3. 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.

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

[1] DO L 40 de 11.2.1989, p. 27; Directiva modificada por última vez por la Directiva 94/34/CE (DO L 237 de 10.9.1994, p. 1).

▼M5

5. 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.

———————

▼B

Artículo 9

Queda derogada la Directiva 93/77/CEE con efectos desde el 12 de julio de 2003.

Las referencias a la Directiva derogada se entenderán hechas a la presente Directiva.

Artículo 10

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva antes del 12 de julio de 2003. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Dichas disposiciones se aplicarán de forma que:

— se autorice la comercialización de los productos definidos en el anexo I, si se ajustan a las definiciones y normas previstas en la presente Directiva, a partir del 12 de julio de 2003,

— se prohíba la comercialización de los productos que no se ajusten a la presente Directiva a partir del 12 de julio de 2004.

No obstante, se admitirá la comercialización de productos que no se ajusten a la presente Directiva que hayan sido etiquetados antes del 12 de julio de 2004 de conformidad con la Directiva 93/77/CEE, hasta que se agoten las existencias.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán los detalles de la mencionada referencia.

Artículo 11

La presente Directiva entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 12

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼M5

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 concentrado**

El producto obtenido al reconstituir zumo de frutas concentrado definido en el punto 2 con agua potable que cumpla los criterios establecidos en la Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano ([1]).

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

Si un zumo a partir de concentrado 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.

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

El zumo de frutas a partir de concentrado 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 concentrado.

([1]) DO L 330 de 5.12.1998, p. 32.

▼M5

2. **Zumo de frutas concentrado**

El producto obtenido a partir de zumo de una o varias especies de fruta por eliminación física de una parte determinada del agua. Cuando el producto esté destinado al consumo directo, la eliminación de agua 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 una o varias especies de fruta 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 o sin adición de azúcares y/o de miel a los productos definidos en los puntos 1 a 4, al puré de frutas, y/o al 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) nº 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 ([1]), 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) nº 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 común 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.

([1]) DO L 404 de 30.12.2006, p. 9.

▼M5

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

2. **Ingredientes autorizados**

A los productos contemplados en la parte I solo se les podrán añadir los siguientes ingredientes:

— vitaminas y minerales autorizados por el Reglamento (CE) nº 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 ([1]),

— aditivos alimentarios autorizados por el Reglamento (CE) nº 1333/2008,

y, además:

— a los zumos de frutas, los zumos de frutas a partir de concentrado y los zumos de frutas concentrados: los aromas, las pulpas y las células restituidos,

— al zumo de uva: sales de ácidos tartáricos restituidas,

— a los néctares de fruta: aromas, pulpas y células restituidos; 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 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 los néctares de frutas, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: «contiene azúcares naturalmente presentes»,

— a los productos contemplados en el anexo III, letra a), letra b), guion primero, letra c), letra e), guion segundo, y letra h): azúcares y/o miel,

— a los productos definidos en la parte I, puntos 1 a 5, con el fin de corregir el sabor ácido: 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,

— al zumo de tomate y al zumo de tomate a partir de concentrado: sal, especias y hierbas aromáticas.

3. **Tratamientos y sustancias autorizados**

A los productos contemplados en la parte I solo se les podrán aplicar los tratamientos siguientes y añadir las sustancias siguientes:

([1]) DO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

▼M5

— 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 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_2 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 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias ([1]),

— 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) nº 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 ([2]),

— coadyuvantes de adsorción químicamente inertes conformes con el Reglamento (CE) nº 1935/2004 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,

▼M6

— proteínas vegetales de origen vegetal procedentes de trigo, de guisantes o de patatas, para la clarificación.

([1]) DO L 354 de 31.12.2008, p. 7.
([2]) DO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

▼M5

ANEXO II

DEFINICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS

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

1. Frutas

   Todas las frutas. A efectos de la presente Directiva, los tomates también se consideran 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 de conformidad con 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 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos ([1]), los aromas para la reconstitución se obtienen durante la transformación de la fruta mediante procedimientos físicos apropiados. Estos procedimientos físicos se pueden utilizar 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 compuestos 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 ([2]),

   — el jarabe de fructosa,

   — los azúcares obtenidos de frutas.

6. Miel

   El producto definido en la Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel ([3]).

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.

([1]) DO L 354 de 31.12.2008, p. 34.
([2]) DO L 10 de 12.1.2002, p. 53.
([3]) DO L 10 de 12.1.2002, p. 47.

▼**M5**

ANEXO III

DENOMINACIONES PARTICULARES DE DETERMINADOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ANEXO I

a) «vruchtendrank», para el néctar de frutas;

b) «Süßmost»

La denominación «Süßmost» solo 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) «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.

▼M5

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
«Seabuckthorn»	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
Limones 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

▼**M5**

Néctares de frutas a partir de	Contenido mínimo de zumo y/o de puré (% del volumen de producto acabado)
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

▼M5

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