Propuesta de Directiva del Consejo relativa a las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como a la crema de castañas, destinadas a la alimentación humana

(96/C 231/07)

COM(95) 722 final — 96/0118(CNS)

(Presentada por la Comisión el 30 de mayo de 1996)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social,

Considerando que, de acuerdo con las conclusiones del Consejo Europeo de Edimburgo de los días 11 y 12 de diciembre de 1992, confirmadas por el Consejo Europeo de Bruselas de los días 10 y 11 de diciembre de 1993, conviene simplificar determinadas Directivas verticales relativas a productos alimenticios para limitarlas a los requisitos esenciales que deben cumplir tales productos, de manera que éstos puedan circular libremente en el mercado interior;

Considerando que, para que la legislación comunitaria resulte más accesible, conviene velar por la calidad de su redacción, siguiendo las orientaciones de la Resolución del Consejo, de 8 de junio de 1993, relativa a la calidad de la redacción de la legislación comunitaria [1];

Considerando que la Directiva 79/693/CEE 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 [2], cuya última modificación la constituye la Directiva 88/593/CEE [3], se justificaba por el hecho de que las diferencias existentes entre las legislaciones nacionales relativas a los citados productos podían crear condiciones de competencia desleal, lo que podía inducir a engaño a los consumidores, y, en tal caso, repercutían en la realización y funcionamiento del mercado común;

Considerando que el objetivo de la Directiva 79/693/CEE era pues establecer definiciones y normas comunes sobre la composición, las características de fabricación y el etiquetado de los citados productos, a fin de garantizar la libre circulación de los mismos dentro de la Comunidad;

Considerando que la Directiva 79/693/CEE debe ser adaptada a la legislación comunitaria general aplicable a todos los productos alimenticios, especialmente a la relativa a los colorantes, edulcorantes y otros aditivos autorizados;

Considerando que, en aras de una mayor claridad, conviene proceder a la refundición de dicha Directiva;

Considerando que las normas generales sobre etiquetado de los productos alimenticios que establece la Directiva 79/112/CEE del Consejo [4], cuya última modificación la constituye la Directiva 93/102/CE de la Comisión [5], deben aplicarse sin perjuicio de determinadas excepciones;

Considerando que, a fin de tener en cuenta las diferentes tradiciones nacionales existentes en la fabricación de las confituras, jaleas y mermeladas, así como crema de castañas, es conveniente mantener las disposiciones nacionales vigentes que autorizan la comercialización de estos productos con un contenido reducido en azúcares;

Considerando que, en aplicación del principio de proporcionalidad, la presente Directiva se limita a lo necesario para alcanzar los objetivos perseguidos, según lo dispuesto en el párrafo tercero del artículo 3 B del Tratado;

Considerando que conviene prever la competencia de la Comisión para proceder a las futuras adaptaciones de la presente Directiva en un procedimiento de consulta en el seno del Comité permanente de productos alimenticios;

Considerando que, a fin de evitar la creación de nuevos obstáculos a la libre circulación, los Estados miembros deben abstenerse de adoptar, respecto a los productos contemplados, normas más detalladas o 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.

La presente Directiva no se aplicará a los productos destinados a la elaboración de los productos de panadería fina, pastelería, bizcochería y preparados de frutas para productos lácteos.

[1] DO nº C 166 de 17. 6. 1993, p. 1.
[2] DO nº L 205 de 13. 8. 1979, p. 5.
[3] DO nº L 318 de 25. 11. 1988, p. 44.
[4] DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.
[5] DO nº L 291 de 25. 11. 1993, p. 14.

Artículo 2

La Directiva 79/112/CEE será aplicable a los productos definidos en el Anexo I, sin perjuicio de las excepciones siguientes:

1) Las denominaciones de venta que figuran en el Anexo I quedan reservadas a los productos allí consignados, y deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos.

2) La denominación de venta se completará mediante la indicación de la fruta o frutas utilizadas, en orden decreciente del peso de las materias primas constituyentes. No obstante, en el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la mención «varias frutas», por una mención similar o por la indicación del número de frutas utilizadas.

3) El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido efectivo en fruta mediante la mención «preparado con ... gramos de fruta por 100 gramos», en su caso tras la deducción del peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

4) El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido total de azúcares mediante la mención «... gramos por 100 gramos», en el que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado en 20 °C, con una tolerancia de unos 3 grados refractométricos.

   No obstante, esta mención no deberá indicarse cuando la cantidad de azúcares figure en el etiquetado, de conformidad con la Directiva 90/496/CEE del Consejo [1].

5) Las menciones contempladas en los apartados 3 y 4 deberán figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta, en caracteres muy visibles.

Artículo 3

Los Estados miembros se abstendrán de adoptar, respecto a los productos contemplados, disposiciones nacionales más detalladas o no previstas por la presente Directiva.

Artículo 4

Para la elaboración de los productos definidos en el Anexo I, sólo podrán utilizarse los ingredientes contemplados en el Anexo II y las materias primas con arreglo al Anexo III.

[1] DO nº L 276 de 6. 10. 1990, p. 40.

Artículo 5

Las adaptaciones de la presente Directiva a las disposiciones comunitarias generales aplicables a los productos alimenticios, y al progreso técnico, se decidirán según el procedimiento previsto en el artículo 6.

Artículo 6

La Comisión estará asistida por el Comité permanente de productos alimenticios, denominado en lo sucesivo «el Comité», compuesto por representantes de los Estados miembros y presidido por el representante de la Comisión.

El representante de la Comisión someterá al Comité un proyecto de las medidas que deban adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto, procediendo, en su caso, a una votación.

El dictamen se incluirá en el acta; además, cada Estado miembro tendrá derecho a solicitar que su posición conste en acta.

La Comisión tendrá en cuenta, en la mayor medida posible, el dictamen emitido por el Comité. Informará al Comité de la manera en que ha tenido en cuenta dicho dictamen.

Artículo 7

Queda derogada la Directiva 76/693/CEE con efectos a partir del 1 de octubre de 1997.

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

Artículo 8

Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva antes del 1 de octubre de 1997. 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 1 de octubre de 1997,

— se prohíba la comercialización de los productos que no se ajusten a la presente Directiva a partir del 1 de abril de 1998.

No obstante, se admitirá la comercialización de productos que no se ajusten a la presente Directiva, etiquetados

antes del 1 de octubre de 1997 de conformidad con la Directiva 76/693/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 las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 9

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

Artículo 10

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

ANEXO I

DENOMINACIONES Y DEFINICIONES DE LOS PRODUCTOS

I. DEFINICIONES

1. **Confitura**

— La *confitura* es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa y/o de puré, de una o varias especies de frutas, y de agua.

La cantidad de pulpa y/o de puré utilizada para la elaboración 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 los frutos de la pasión.

— La *confitura extra* es la mezla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares y 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 y de moras podrá proceder total o parcialmente del puré de estas frutas no concentrado. Las siguientes frutas no podrán emplearse como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad mínima de pulpa para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no deberá ser 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 los frutos de la pasión.

2. **Jalea**

— La *jalea* es la mezcla, suficientemente gelificada, de azúcares así como de jugo y/o de extracto acuoso, de una o varias especies de frutas.

— La cantidad de jugo y/o de extracto acuoso utilizado para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

— En el caso de la *jalea extra*, la cantidad de jugo y/o de extracto acuoso utilizado para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura extra. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos. Las siguientes frutas no podrán emplearse como mezcla para la elaboración de jalea extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

3. **Mermelada**

— La *mermelada* 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 agrios: pulpa, puré, zumo, extracto acuoso y pieles

La cantidad de agrios 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.

— No obstante, en el caso de la *mermelada extra,* la cantidad de agrios empleada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a 350 gramos, de los cuales al menos 130 gramos procederán del endocarpio.

— La denominación *mermelada-jalea* o *mermelada-jalea extra* designa el producto desprovisto de la totalidad de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina.

4. **Crema de castañas**

La *crema de castañas* es la mezcla, con la consistencia apropiada, de agua, de azúcares y un mínimo de 380 gramos de puré de castañas *(Castanea sativa)* por 1 000 gramos de producto acabado.

II. Los azúcares podrán sustituirse parcial o totalmente por sustancias edulcorantes de conformidad con la Directiva 94/35/CE [1].

III. Los productos definidos en los números 1 a 4 deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinada por refractómetro, igual o superior al 60 %.

No obstante, los Estados miembros podrán autorizar las denominaciones reservadas para los productos definidos en los números 1 a 4 que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %.

IV. La disposición del apartado III no se aplicará a los productos en los que los azúcares hayan sido sustituidos parcial o totalmente por sustancias edulcorantes.

V. En caso de mezcla, los contenidos mínimos fijados en el apartado I para las diversas especies de fruta se reducirán proporcionalmente a los porcentajes utilizados.

[1] DO nº L 237 de 10. 9. 1994, p. 3.

ANEXO II

Ingredientes que pueden añadirse a los productos definidos en el Anexo I:

— miel, azúcar pardo: en todos los productos en sustitución total o parcial de los azúcares,

— zumo de frutas: únicamente en la confitura, la jalea y la jalea extra,

— zumo de agrios en los productos obtenidos a partir de otras frutas: únicamente en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jaela extra,

— zumo de frutas rojas: únicamente en la confitura y la confitura extra elaboradas a partir de agavanzos, fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas,

— zumo de remolachas rojas: únicamente en la confitura y la jalea elaboradas a partir de fresas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas,

— aceites esenciales de agrios: únicamente en los productos definidos en el punto 3 del Anexo I,

— aceites y grasas comestibles como agentes antiespumosos: en todos los productos definidos en el Anexo I,

— pectina líquida: en todos los productos definidos en el Anexo I,

— cortezas de agrios y hojas de *Pelargonium odoratissimum:* en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra, cuando se obtengan a partir de membrillos,

— espirituosos, vino y vino generoso, nueces, avellanas, almendras, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla: en todos los productos definidos en el Anexo I.

ANEXO III

A. DEFINICIONES

A efectos de la presente Directiva, se entenderá por:

1) *Fruta:*

— la fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada después de lavada, pulida y despuntada,

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

— el término «jengibre» designa las raíces comestibles de la planta de jengibre conservada o fresca.

2) *Pulpa de fruta:*

la parte comestible de la fruta entera, eventualmente pelada o despepitada, que puede estar cortada en trozos o triturada, pero no reducida a puré.

3) *Puré de fruta:*

la parte comestible de la fruta entera, pelada o despepitada, que está reducida a puré por tamizado o por cualquier otro procedimiento similar.

4) *Extracto acuoso de frutas:*

el extracto acuoso de frutas que, a reserva de las pérdidas inevitables según las buenas prácticas de fabricación, contiene todos los constituyentes solubles en el agua de las frutas utilizadas.

5) *Azúcares:*

Los azúcares autorizados son los siguientes:

1) los azúcares definidos en la Directiva 73/437/CEE,

2) la fructosa,

3) los azúcares derivados de frutas.

B. TRATAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS

1. a) Los productos definidos en los puntos 1, 2, 3, y 4 de la parte A podrán experimentar los siguientes tratamientos:

— tratamientos por calor o por frío,

— liofilización,

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

b) Cuando están destinados a la elaboración de confituras, jaleas y mermeladas, se les podrá añadir igualmente anhídrido sulfuroso (E 220) o sus sales (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 y E 227).

2. El jengibre podrá secarse o conservarse en jarabe.

3. Los albaricoques destinados a la elaboración de confitura podrán experimentar asimismo tratamientos de deshidratación, además de la liofilización.

4. Las castañas podrán estar en remojo por un corto espacio de tiempo en una solución acuosa de anhídrido sulfuroso o de sus sales (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 y E 227).

5. Las cortezas de agrios podrán conservarse en salmuera.