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

►**B**

DIRECTIVA 93/77/CEE DEL CONSEJO
de 21 de septiembre de 1993
relativa a los zumos de frutas y otros productos similares

(DO L 244 de 30.9.1993, p. 23)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**A1**	Acta de adhesión de Austria, de Finlandia y de Suecia	C 241	21	29.8.1994
	(adaptada por Decisión 95/1/CE, Euratom, CECA del Consejo)	L 1	1	1.1.1995

▼B

DIRECTIVA 93/77/CEE DEL CONSEJO

de 21 de septiembre de 1993

relativa a los zumos de frutas y otros productos similares

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vista la propuesta de la Comisión,

En cooperación con el Parlamento Europeo ([1]),

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

Considerando que 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 otros productos similares ([3]) ha sido modificada en diversas ocasiones y de forma sustancial; que conviene, en aras de una mayor racionalidad y claridad, proceder a la codificación de dicha Directiva;

Considerando que, para contribuir a la realización del mercado único de zumos de frutas y néctares de frutas, precisar las condiciones de producción a fin de satisfacer las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales sobre la base de una competencia sana y leal, procede establecer normas comunes sobre la composición, el empleo de denominaciones reservadas, las características de fabricación y el etiquetado de los productos en cuestión;

Considerando, en efecto, que las diferencias que existen entre las disposiciones nacionales relativas a tales productos dificultan la libre circulación y crean condiciones desiguales de competencia;

Considerando que es preciso fijar las normas de fabricación y de etiquetado aplicables a los zumos y néctares destinados al consumo directo así como las normas sobre sus materias primas, velando por que no puedan utilizarse abusivamente las denominaciones reservadas en la presente Directiva;

Considerando que, de conformidad con lo dispuesto en el párrafo segundo del artículo 20 de la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios así como la publicidad hecha respecto de los mismos ([4]), dichas disposiciones deben adaptarse a las normas previstas por la citada Directiva;

Considerando que hasta tanto no se adopten normas comunitarias en la materia, los Estados miembros pueden dictar normas que regulen el etiquetado de productos que no estén destinados ni al consumidor final ni a las colectividades;

Considerando que la fijación de las características de los productos objeto de la presente Directiva debería poder ser adaptada a la evolución científica y técnica; que conviene confiar su adopción a la Comisión con el fin de simplificar y acelerar el procedimiento;

Considerando que de la misma forma debería procederse respecto de la determinación de métodos de análisis relativos a los controles de los criterios de pureza de los productos de adición y de tratamiento que se utilizan en la fabricación de zumos y néctares de frutas, así como a la determinación de los procedimientos para extraer las muestras y los

([1]) DO nº C 305 de 23. 11. 1992, p. 109y Decisión de 23 de junio de 1993 (no publicada aún en el Diario Oficial).
([2]) DO nº C 313 de 30. 11. 1992, p. 24.
([3]) DO nº L 311 de 1. 12. 1975, p. 40. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 89/394/CEE (DO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 14).
([4]) DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 91/72/CEE (DO nº L 42 de 16. 2. 1991, p. 27).

▼B

métodos de análisis necesarios para el control de la composición y de las características de fabricación de dichos zumos y néctares;

Considerando que conviene, en todos los casos en que el Consejo atribuya a la Comisión competencias para la ejecución de las normas establecidas en el sector de los productos alimenticios, establecer una estrecha colaboración entre los Estados miembros y la Comisión en el seno del Comité permanente de productos alimenticios creado mediante la Decisión 69/414/CEE [1];

Considerando que, en determinados casos, se impone el mantenimiento de las disposiciones nacionales acompañado de una cláusula de revisión;

Considerando en particular que las condiciones de utilización posible de los ácidos L-málico y D-málico en los zumos y néctares de frutas deben examinarse en el marco de una reglamentación más general sobre el empleo de determinados ácidos en la alimentación;

Considerando que es necesario, a la vista de las condiciones de producción que predominan en determinados Estados miembros, establecer la posibilidad de que éstos autoricen la adición de ácido cítrico al zumo de manzanas;

Considerando que no es posible extraer el zumo de determinados frutos exóticos sin la pulpa; que, por lo tanto, resulta necesario prever el uso de puré de frutas en la fabricación de determinados zumos de frutas;

Considerando que debe hacerse extensiva a todos los néctares de frutas la posibilidad de sustituir la totalidad de los azúcares por miel en los límites fijados y suprimir la facultad de utilizar conjuntamente azúcares y miel en determinados néctares;

Considerando que procede autorizar la adición de azúcares a determinados zumos de frutas concentrados, tan solo en el caso de que los mismos se destinen a la venta directa al consumidor, no pudiendo dicha adición de azúcares superar en el producto final los límites permitidos;

Considerando que los Estados miembros deben estar facultados para no adoptar íntegramente las listas de productos de adición y de tratamiento previstas en la presente Directiva hasta que sean fijados los criterios de identidad y de pureza de dichos productos;

Considerando que la presente Directiva no debe afectar a las obligaciones de los Estados miembros relativas a los plazos de trasposición de la Directiva 75/726/CEE y de las Directivas que la han modificado,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

A efectos de la Presente Directiva, se entenderá por:

1. *fruta:*

   la fruta, fresca o conservada por el frío, sana, desprovista de alteración, con todos sus componentes esenciales para la fabricación de zumos o néctares de frutas y en el grado de madurez apropiada. El tomate no se considerará como fruta;

2. *puré de fruta:*

   el producto susceptible de fermentación pero no fermentado obtenido tamizando la parte comestible de frutas enteras o peladas sin eliminar el zumo;

3. *puré de fruta concentrado:*

   el producto obtenido a partir del puré de fruta eliminando físicamente una parte del agua que lo constituye;

[1] DO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

4. *azúcares:*

a) en lo que respecta a la fabricación de zumos de frutas:
— azúcar semiblanco,
— azúcar (azúcar blanco),
— azúcar refinado (azúcar blanco refinado),
— dextrosa monohidratada,
— dextrosa anhidra,
— jarabe de glucosa deshidratada,
— fructosa;

b) en lo que respecta a la fabricación de néctares de frutas así como de zumos de frutas reconstituidos, además de los azúcares mencionados en la letra a):
— jarabe de glucosa,
— el azúcar líquido,
— el azúcar líquido glucosado,
— el jarabe de azúcar glucosado,
— la solución acuosa de sacarosa que responda a las siguientes características:

aa) materia seca:

no menos de 62 % en peso,

bb) 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,

cc) cenizas conductimétricas:

no más de 0,3 % en peso sobre la materia seca,

dd) coloración de la solución:

no más de 75 unidades ICUMSA,

ee) contenido residual en anhídrido sulfuroso: no más de 15 mg/kg sobre la materia seca;

5. *zumo de fruta:*

a) el zumo obtenido a partir de frutas por procedimientos mecánicos, susceptible de fermentación pero sin fermentar, que posea el color, el aroma y el sabor característicos de los zumos de las frutas de que proviene.

En el caso de los agrios, el zumo de frutas proviene del endocarpio; no obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero, conforme a las buenas prácticas de fabricación que deben permitir reducir al mínimo la presencia en el zumo de constituyentes de las partes exteriores del fruto;

b) el producto obtenido a partir de zumo de frutas concentrado:
— restituyendo la proporción de agua extraída al zumo en el proceso de concentración; el agua que se añada debe presentar unas características apropiadas, en particular desde los puntos de vista químico, microbiológico y organoléptico, de forma que se garanticen las cualidades esenciales del zumo,

y

— restituyendo su aroma por medio de sustancias aromatizantes recuperadas al concentrar el zumo de fruta de que se trata o el zumo de frutas de la misma especie,

y que presente características organolépticas y analíticas equivalentes a las del zumo obtenido conforme a las disposiciones previstas en la letra a) a partir de frutas de la misma especie;

6. *zumo de frutas concentrado:*

el producto obtenido a partir de zumo de frutas, eliminando físicamente una parte determinada del agua que la constituye. Cuando el producto se destine al consumo directo la concentración será al menos del 50 %;

▼B

7. *néctar de fruta:*

el producto no fermentado pero susceptible de fermentación, obtenido añadiendo agua y azúcares al zumo de fruta, al zumo de fruta concentrado, al puré de fruta, al puré concentrado o a una mezcla de estos productos y que además sea conforme con el Anexo I.

No obstante, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 15, podrá decidirse que los néctares de determinadas frutas de zumo de alto contenido natural de azúcares se puedan fabricar sin adición de azúcares;

8. *zumo de fruta deshidratado:*

el producto obtenido a partir de zumo de frutas eliminando físicamente la casi totalidad del agua que la constituye.

Artículo 2

1. Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones necesarias, para que los productos definidos en los puntos 5 a 8 del artículo 1, sólo puedan comercializarse si se ajustan a lo dispuesto en la presente Directiva.

2. Los artículos 4 a 13 sólo se aplicarán a los zumos de frutas, a los zumos de frutas concentrados, a los néctares de frutas y a los zumos de frutas deshidratados destinados al consumo directo, a los zumos de frutas concentrados utilizados para la fabricación de zumos o de néctares de frutas destinados al consumo directo, así como a los zumos de frutas utilizados para la fabricación de néctares de frutas destinados al consumo directo.

Artículo 3

1. Las denominaciones contempladas en los puntos 5 a 8 del artículo 1 quedarán reservadas a los productos que en los mismos se definen y, sin perjuicio de lo establecido en la letra a) del apartado 2 del artículo 10, deberán utilizarse en el comercio para designarlos.

2. Además quedarán reservadas las siguientes denominaciones:

a) «vruchtendrank» para los néctares de frutas;

b) «Süßmost» para los néctares de frutas obtenidos exclusivamente a partir de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no comestibles en estas condiciones por su elevada acidez natural;

c) — «succo e polpa» para los néctares obtenidos exclusivamente a partir de puré de frutas eventualmente concentrado,
— «sumo e polpa»para los néctares de frutas obtenidos a partir de zumo y de pulpa de frutas eventualmente concentradas;

d) «æblemost» a los zumos de manzana sin adición de azúcares;

e) «sur… saft», completada por la indicación en lengua danesa del fruto utilizado, a los zumos sin adición de azúcares, obtenidos a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de sauco.

▼A1

f) «must», junto con la denominación (en sueco) del fruto empleado, para los zumos de frutas;

g) «täysmehu», junto con la denominación (en finlandés) del fruto empleado, para los zumos, sin adición de agua, sin adición de azúcares salvo para corregir el grado de acidez (cantidad máxima 15 g/kg) y sin otros ingredientes;

h) «tuoremehu», junto con la denominación (en finlandés) del fruto empleado, para los zumos sin adición de agua, sin adición de azúcares u otros ingredientes y sin tratamientos de calor;

i) «mehu», junto con la denominación (en finlandés) del fruto empleado, para los zumos con adición de agua o de azúcares y con un contenido mínimo de zumo del 35% de su peso.

▼B

3. Cuando el producto provenga de una sola especie de fruta, la indicación de ésta sustituirá a la palabra «fruta» o acompañará a las denominaciones que no lleven dicha palabra.

4. El apartado 1 no obstará a que la expresión «sød… saft» o «sødet… saft», completada por la indicación del fruto utilizado, se emplee en Dinamarca para designar un producto constituido:

— por zumos obtenidos a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco,

y

— por azúcares añadidos en una cantidad superior a los 200 gramos por litro,

siempre que se indiquen la cantidad de azúcar y las condiciones de utilización del producto.

Artículo 4

1. Sólo se autorizará para la fabricación de zumos de frutas:

a) la mezcla de una o más especies entre ellas de zumos de frutas y/o de puré de frutas;

b) el tratamiento por medio de las sustancias siguientes:
   — ácido L-ascórbico (E 300) en la dosis necesaria para que tenga efecto antioxidante,
   — nitrógeno,
   — anhídrido carbónico (E 290),
   — enzimas pectolíticas,
   — enzimas proteolíticas,
   — enzimas amilolíticas,
   — gelatina alimenticia,
   — tanino,
   — bentonita,
   — gel de silicio,
   — caolín,
   — carbones,
   — aditivos de filtración inertes (fonolitas, amianto, diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble);

c) los procedimientos y tratamientos físicos usuales, como los tratamientos térmicos, la centrifugación, y la filtración; el Consejo, por unanimidad y a propuesta de la Comisión podrá limitar o prohibir la utilización de determinados procedimientos y tratamientos.

2. Se autorizarán además:

a) para los zumos que no sean de pera o de uva, la adición de azúcares en las siguientes condiciones:
   i) en una cantidad expresada en materia seca que no sea superior a 15 gramos por litro de zumo, para su corrección,
   ii) en una cantidad expresada en materia seca no superior a:
      — 40 gramos por litro de zumo en el caso del zumo de manzana; no obstante los Estados miembros podrán prohibir esta adición,
      — 200 gramos por litro de zumo en el caso del zumo de limón, de lima, de bergamota, de grosellas rojas, blancas y negras,
      — 100 gramos por litro de zumo en los demás casos,

   con vistas a obtener un sabor azucarado;

b) para el zumo de uva:
   — el tratamiento por medio de las siguientes sustancias:
      — anhídrido sulfuroso (E 220),
      — sulfito de sodio (E 221),
      — sulfito ácido de sodio (bisulfito de sodio) (E 222),
      — disulfito de sodio (pirosulfito de sodio o metabisulfito de sodio) (E 223),

▼B

— disulfito de potasio (pirosulfito de potasio o metabisulfito de potasio) (E 224),

— sulfito de calcio (E 226),

— sulfito ácido de calcio (bisulfito de calcio) (E 227),

con la condición de que el contenido total de dichas sustancias expresado en anhídrido sulfuroso del zumo ofrecido o entregado al consumidor no sea superior a 10 miligramos por litro de zumo;

— el desulfurado por procedimientos físicos;

— la clarificación por medio de caseína, clara de huevos y otras albúminas animales;

— la desacidificación parcial, por medio de tartrato neutro de potasio o de carbonato de calcio, pudiendo contener este último pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos D-tártrico y L-málico;

c) para los zumos de piña, la adición de ácido cítrico (E 330) en una cantidad no superior a 3 gramos por litro.

3. Queda prohibida la adición de azúcares y ácidos a un mismo zumo de frutas.

4. Si se añade más de un ácido a un mismo zumo o néctar de fruta, la suma de las cantidades añadidas de cada uno de ellos, expresadas en porcentaje de la cantidad máxima autorizada, no deberá sobrepasar 100.

Artículo 5

Sin perjuicio de otras disposiciones de la presente Directiva, el contenido de un zumo de fruta en anhídrido sulfuroso comprobado al efectuarse el análisis no deberá sobrepasar los 10 miligramos por litro de zumo.

Artículo 6

1. Sólo se autorizarán para la fabricación de néctares de frutas:

a) la mezcla entre ellos de néctares de frutas de una o más especies, pudiéndosele añadir zumo o puré de frutas;

b) los tratamientos y procedimientos enumerados en las letras b) y c) del apartado 1 del artículo 4.

2. Se autorizarán además:

a) la adición de azúcares en una cantidad que no sea superior al 20 % en peso en relación al peso total del producto acabado;

b) la adición de agua en tal cantidad que el contenido en zumo y/o en puré de fruta y la acidez total del producto acabado no sean inferiores a los porcentajes establecidos en el Anexo I; en caso de mezcla, el contenido en zumo y/o en puré, así como la acidez total, serán proporcionalmente conformes a los porcentajes establecidos en el Anexo I;

c) la sustitución total de los azúcares por miel respetando el límite del 20 % fijado en la letra a);

d) para la fabricación de los néctares de frutas mencionados en la letra c) del apartado 2 del artículo 3, cuando los mismos se obtengan a partir de manzanas, peras o melocotones o de una mezcla de dichas frutas, la adición de ácido cítrico en cantidad no superior a 5 gramos por litro de producto acabado; no obstante, el ácido cítrico podrá sustituirse total o parcialmente por una cantidad equivalente de zumo de limón.

Artículo 7

Sólo se autorizarán para la fabricación de zumos de frutas concentrados:

a) los tratamientos y procedimientos enumerados en el artículo 4, con exclusión de lo dispuesto en la letra a) de su apartado 2. No obstante, la adición de azúcares prevista en dicha letra a) sólo se autorizará cuando se trate de zumos de fruta concentrados previamente envasados que se destinen al consumidor final y siempre que

▼B

la adición de azúcar se indique en la denominación; en dicho caso, la cantidad total de azúcares añadidos expresada con relación al volumen del zumo «a base de… concentrado» no podrá exceder el límite permitido en la letra a) del apartado 2 del artículo 4.

Durante un período de diez años a partir del 14 de junio de 1989, se podrán añadir azúcares al zumo de naranja concentrado no destinado al consumidor final en una cantidad máxima expresada en materia seca de 15 gramos por litro, con vistas a su corrección.

En el supuesto contemplado en el párrafo segundo, la adición de azúcares deberá darse a conocer al transformador, de conformidad con los usos comerciales.

Cuando expire el plazo previsto en el párrafo segundo, el Consejo, a propuesta de la Comisión, decidirá si se mantiene o no la excepción prevista en dicho párrafo;

b) la deshidratación parcial del zumo de fruta mediante un tratamiento o un proceso físico con exclusión del fuego directo; el Consejo, por unanimidad y a propuesta de la Comisión podrá limitar o prohibir la utilización de determinados tratamientos o procesos;

c) la restitución de sus aromas por medio de sustancias aromáticas recuperadas al efectuarse la concentración del zumo de fruta de base o de zumo de fruta de la misma especie; esta adición será obligatoria para los zumos de frutas concentrados destinados al consumo directo.

Artículo 8

Se autorizará además para la fabricación de zumos de frutas deshidratados la deshidratación casi total del zumo de fruta mediante un tratamiento o proceso físico, con exclusión del fuego directo, siendo obligatoria la restitución de los componentes aromáticos esenciales procedentes de la misma especie de frutas o recuperados eventualmente durante la deshidratación.

Artículo 9

Los tratamientos y procedimientos previstos en los artículos 4, 6, 7 y 8 no deberán tener por efecto el que subsistan en los productos tratados cualesquiera sustancias en cantidades tales que puedan representar un peligro para la salud humana.

Artículo 10

1. La Directiva 79/112/CEE se aplicará a los productos señalados en los puntos 5 a 8 del artículo 1, en las condiciones establecidas en el presente artículo.

2. a) La denominación de venta de los productos señalados en los puntos 5 a 8 del artículo 1 será la denominación que les esté reservada en virtud de lo dispuesto en los apartados 1, 2 y 3 del artículo 3.

No obstante lo anterior:

i) los Estados miembros podrán hacer facultativo el uso de la denominación «néctar de fruta» con respecto a uno o más de los productos descritos en el apartado 2 del artículo 3 cuando las denominaciones recogidas en dicho apartado se utilicen para designar tales productos,

ii) en lo que respecta al producto definido en el punto 8 del artículo 1, el calificativo «deshidratado» podrá sustituirse por la mención «en polvo», o bien sustituirse o acompañarse por la indicación del tratamiento específico utilizado (por ejemplo: liofilizado, o cualquier otra mención análoga);

b) la denominación de venta se completará:

i) para los productos fabricados a partir de dos o más clases de frutas, excepto cuando se emplee zumo de limón en las condiciones previstas en la letra d) del apartado 2 del artículo 6, con la enumeración de las frutas que contenga el producto, citándolas en orden decreciente en función del peso de los

▼B

zumos de frutas o purés de frutas utilizados, en su caso, previa reconstitución. En este último supuesto, la utilización del término «fruta» será facultativa,

ii) para los productos a los que se hayan añadido azúcares dentro de los límites previstos en el inciso ii) de la letra a) del apartado 2 del artículo 4, con la mención «azucarado», seguida de la indicación de la cantidad máxima de azúcares añadidos, calculada en materia seca y expresada en gramos por litro. La cantidad indicada no podrá ser superior en más de un 15 % a la cantidad efectivamente añadida,

iii) para los néctares de frutas a que se refiere la letra c) del apartado 2 del artículo 3 que no se designen exclusivamente con la denominación «succo e polpa», de conformidad con las disposiciones nacionales a que se refiere el inciso i) de la letra a), con la mención «contiene pulpa de frutas» o una mención equivalente.

3. Será obligatorio incluir la lista de ingredientes, con las excepciones siguientes:

a) i) la reconstitución en su estado original y por medio de las sustancias estrictamente necesarias para realizar esta operación:
— de zumo de frutas a partir de zumo de frutas concentrado,
— de puré de frutas a partir de puré de frutas concentrado;
ii) la restitución del aroma:
— al zumo de frutas concentrado,
— al zumo de frutas deshidratado,

no comportarán la obligación de incluir la lista de ingredientes utilizados para tal fin;

b) las sustancias enumeradas en el primer guión de la letra b) del apartado 2 del artículo 4 no se considerarán como ingredientes de alguno de los productos definidos en los puntos 5 a 8 del artículo 1 cuando el contenido en anhídrido sulfuroso de tales productos, determinado por medio del correspondiente análisis, no sea superior a 10 miligramos por litro.

4. En el etiquetado de los productos definidos en los puntos 5 a 8 del artículo 1 se incluirán obligatoriamente las menciones siguientes:

a) para los zumos y néctares de frutas obtenidos total o parcialmente a partir de un producto concentrado, la mención «a base de … concentrado», completada con la indicación del producto concentrado utilizado; esta mención figurará en la proximidad inme-diata de la denominación, de forma que resalte con relación a todo contexto, y en caracteres bien visibles;

b) para los productos definidos en los puntos 5, 6 y 7 del artículo 1 cuyo contenido en anhídrido carbónico sea superior a 2 gramos por litro, la mención «gasificado»;

c) para el zumo de frutas concentrado y el zumo de frutas deshidratado, la cantidad de agua que deba añadirse para reconstituir el producto;

d) para el néctar de frutas, la indicación del contenido mínimo real en zumo de frutas, puré de frutas o mezcla de los anteriores, por la mención «contenido en fruta: … % mínimo».

5. Las menciones a que se refieren las letras a), b) y d) del apartado 4 deberán figurar en el mismo campo visual que las enumeradas en la letra a) del apartado 3 del artículo 11 de la Directiva 79/112/CEE.

6. La adición de ácido L-ascórbico en los términos de la letra b) del apartado 1 del artículo 4 no autorizará hacer referencia alguna a la vitamina C.

Artículo 11

Sin perjuicio de las disposiciones que la Comunidad adopte en esta materia, los Estados miembros podrán fijar libremente las normas de etiquetado de los productos a que se refiere el apartado 2 del artículo 2,

▼B

no destinados a ser entregados como tales al consumidor final y a las colectividades.

Artículo 12

Las modificaciones necesarias para adaptar a la evolución técnica los artículos 4, 6, 7 y 8 y el Anexo I se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 15, con excepción de las que se refieran a los aditivos.

Artículo 13

1. Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones necesarias para que la aplicación de las disposiciones nacionales no armonizadas que regulan la composición, las características de fabricación, el envasado o el etiquetado de estos productos únicamente o de los productos alimenticios en general, no pueda obstaculizar el comercio de los productos definidos en los puntos 5 a 8 del artículo 1, que se ajusten a las normas previstas en la presente Directiva.

2. El apartado 1 no será aplicable a las disposiciones no 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 14

Los criterios de identidad y de pureza de los productos de adición y de tratamiento mencionados en los artículos 4 y 6 se determinarán, en tanto sea necesario, según el procedimiento previsto en el artículo 15.

Artículo 15

1. Cuando deba seguirse el procedimiento definido en el presente artículo, el Comité permanente de productos alimenticios será llamado a pronunciarse por su presidente, ya sea a iniciativa propia o a instancia del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión someterá al Comité un proyecto de medidas. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto. El dictamen se emitirá según la mayoría prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado para la adopción de aquellas decisiones que el Consejo deba tomar a propuesta de la Comisión. Los votos de los representantes de los Estados miembros en el seno del Comité se ponderarán en la forma prevista en el citado artículo. El presidente no tomará parte en la votación.

3. a) La Comisión adoptará las medidas previstas cuando se ajusten al dictamen del Comité.

b) Cuando las medidas previstas no se ajusten al dictamen del Comité o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban adoptarse. El Consejo se pronunciará por mayoría cualificada.

Si transcurrido un plazo de tres meses a partir del momento en que el Consejo haya sido llamado a pronunciarse éste no hubiere resuelto, la Comisión adoptará las medidas propuestas.

Artículo 16

1. La presente Directiva no afectará a las disposiciones de las legislaciones nacionales en virtud de las cuales:

▼B

a) esté autorizado el enriquecimiento en vitaminas de los productos mencionados en la presente Directiva;

b) puedan autorizarse los procesos de difusión para la fabricación de zumos de frutas que no sean los zumos de uvas, agrios, piñas, peras, melocotones y albaricoques, a condición de que los zumos concentrados así obtenidos se ajusten a la definición del punto 5 del artículo 1 en lo que respecta a los zumos de frutas obtenidos a partir de zumos de frutas concentrados, y presenten características organolépticas y analíticas al menos equivalentes a las de zumos concentrados obtenidos por procedimientos que utilicen medios mecánicos;

c) — puedan añadirse las sustancias mencionadas en el primer guión de la letra b) del apartado 2 del artículo 4, a los zumos de piña, manzana, naranja y pomelo, a condición de que la cantidad total añadida, expresada en anhídrido sulfuroso, no sobrepase los 50 miligramos por litro,

— puedan añadirse sustancias de las mencionadas en el primer guión de la letra b) del apartado 2 del artículo 4, a los zumos de limón y de lima, a condición de que la cantidad total añadida, expresada en anhídrido sulfuroso, no sobrepase los 350 miligramos por litro;

d) pueda utilizarse el dimetil-polisiloxano en el zumo de piña hasta 10 miligramos por litro;

e) pueda añadirse el ácido láctico hasta 5 gramos por litro a los néctares de frutas a que se refiere el punto 7 del artículo 1 cuando se obtengan a partir de manzanas o de peras o de una mezcla de ambas frutas;

f) pueda añadirse hasta 3 gramos por litro de ácido cítrico:

— a los zumos de uvas en la medida en que esta adición esté autorizada antes del 19 de noviembre de 1975,

— a los zumos de manzanas;

g) puedan añadirse los ácidos L-málico y DL-málico, juntos o por separado, hasta 3 gramos por litro, a los zumos de piña y a los néctares de frutas mencionados en la letra c) del apartado 2 del artículo 3, cuando se obtengan a partir de peras o de melocotones, en la medida en que esta adición esté autorizada antes del 19 de noviembre de 1975.

2. Las excepciones en materia de aditivos previstas en las letras c), d), e), f) y g) del apartado 1 dejarán de aplicarse cuando las regulaciones en la materia sean aplicables a escala comunitaria.

Artículo 17

La presente Directiva no se aplicará:

a) a los productos destinados a la exportación fuera de la Comunidad;

b) a los productos alimenticos destinados a una alimentación especial.

Artículo 18

Los Estados miembros podrán diferir la aplicación de lo dispuesto en la letra b) del apartado 1 y en el último guión de la letra b) del apartado 2 del artículo 4, y en la letra b) del apartado 1 del artículo 6, hasta la adopción de los criterios de identidad y de pureza previstos en el artículo 14.

Artículo 19

1. Queda derogada la Directiva 75/726/CEE así como las Directivas que la han modificado ([1]), sin perjuicio de las obligaciones de los Estados miembros relativas a los plazos de transposición que figuran en el Anexo II.

([1]) Directivas 79/168/CEE, 81/487/CEE y 89/394/CEE.

▼B

2. Las referencias a las Directivas derogadas se entenderán hechas a la presente Directiva con arreglo a lo dispuesto en la tabla de correspondencias que figura en el Anexo II.

Artículo 20

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

ANEXO I

DISPOSICIONES PARTICULARES APLICABLES A LOS NÉCTARES DE FRUTAS

Néctares de frutas	Acidez mínima expresada en gramos de ácido tartárico por litro de producto acabado	Contenido mínimo de zumo y eventualmente de puré expresado en % del peso del producto acabado
I. Frutas de zumo ácido no consumibles en estado natural		
Fruto de la pasión (Passiflora edulis)	8	25
Hierba mora de Quito (Solanum quitoense)	5	25
Grosellas negras	8	25
Grosellas blancas	8	25
Grosellas rojas	8	25
Uva espina	9	30
Frutos de falso espino (Hippopheé)	9	25
Endrinas	8	30
Ciruelas	6	30
Ciruelas silvestres	6	30
Granos de serbal	8	30
Agavanzas (Frutas de rosa spp.)	8	40
Cerezas amargas (Griotes)	8	35
Otras cerezas	6 (1)	40
Arándanos o mirtilos	4	40
Granos de sáuco	7	50
Frambuesas	7	40
Albaricoques	3 (1)	40
Fresas	5 (1)	40
Moras	6	40
Arándanos rojos	9	30
Membrillos	7	50
Limones y limas	—	25
Otras frutas pertenecientes a esta categoría	—	25
II. Frutas pobres en ácido o con mucha pulpa o muy aromatizadas, con zumo no consumible en estado natural		
Mangos	—	35
Plátanos	—	25
Guayabas	—	25
Papayas	—	25
Lichis	—	25
Acerolas	—	25
Guanábana (Annona muricata)	—	25
Corazón de buey o Cachimán (Annona reticulata)	—	25
Chirimoyas	—	25
Granadas	—	25
Anacardos	—	25
Caja (Spondias purpurea)	—	25
Imbu (Spondias tuberosa aroda)	—	30
Otras frutas pertenecientes a esta categoría	—	25
III. Frutas de zumo comestibles en estado natural		
Manzanas	3 (1)	50
Peras	3 (1)	50
Melocotones	3 (1)	45
Agrios, salvo limones y limas	5	50
Piñas	4	50
Otras frutas pertenecientes a esta categoría	—	50

(1) Límite no aplicable en el caso del producto mencionado en la letra c) del apartado 2 del artículo 3.

▼B

ANEXO II

PLAZOS DE TRASPOSICIÓN

Directiva	Fechas límite	
	Admisión del comercio de los productos que sean conformes con la presente Directiva	Prohibición del comercio de los productos que no sean conformes con la presente Directiva
75/726/CEE (DO nº L 311 de 1. 12. 1975, p. 40)	18 de noviembre de 1977	19 de noviembre de 1978
79/168/CEE (DO nº L 37 de 13. 2. 1979, p. 27)		19 de noviembre de 1981 (1)
81/487/CEE (DO nº L 189 de 11. 7. 1981, p. 43)	1 de julio de 1983	1 de julio de 1984
89/394/CEE (DO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 14)	14 de junio de 1990	14 de junio de 1991

(1) Plazo que puede ser ampliado a cuatro años por los Estados miembros (19 de noviembre de 1982).

▼B

ANEXO III

TABLA DE CORRESPONDENCIAS

Presente Directiva	Directiva 75/726/CEE
Artículo 1	Artículo 1
Artículo 2	Artículo 2
Artículo 3	Artículo 3
Artículo 4	Artículo 4
—	Artículo 5
Artículo 5	Artículo 6 párrafo primero
—	Artículo 6 párrafro segundo
Artículo 6	Artículo 7
Artículo 7	Artículo 8
Artículo 8	Artículo 9
Artículo 9	Artículo 10
Artículo 10	Artículo 11
Artículo 11	Artículo 11*bis*
Artículo 12	Artículo 11*ter*
Artículo 13	Artículo 12
Artículo 14	Artículo 13
Artículo 15	Artículo 14
Artículo 16 apartado 1 punto f)	Artículo 16 apartado 1 letra g)
Artículo 16 apartado 1 punto g)	Artículo 16 apartado 1 letra h)
Artículo 17	Artículo 17
—	Artículo 18 apartados 1 y 2
Artículo 18	Artículo 18 apartados 3
Artículo 19	—
Artículo 20	Artículo 19
Anexo I	Anexo