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

►**B**

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 11 de diciembre de 1973

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre ciertos azúcares destinados al consumo humano

(73/437/CEE)

(DO L 356 de 27.12.1973, p. 71)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**A1**	Acta de adhesión de Grecia (*)	L 291	17	19.11.1979

(*) No existe versión en español de este acto.

▼B

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 11 de diciembre de 1973

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre ciertos azúcares destinados al consumo humano

(73/437/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ([1]),

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

Considerando que las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas vigentes en los Estados miembros definen ciertas categorías de azúcares, precisan las definiciones y las características de composición que les son aplicables y determinan las normas relativas al etiquetado y al envasado de dichos productos;

Considerando que las diferencias existentes entre las disposiciones nacionales son de tal naturaleza que dificultan la libre circulación de dichos productos y crean condiciones de competencia desiguales;

Considerando, por otra parte, que el buen funcionamiento de la organización común de mercados en el sector del azúcar (sacarosa) requiere que se determinen a escala comunitaria las diferentes calidades de dicho producto que pueden ser comercializadas, sus características de composición y las normas relativas a su etiquetado y envasado;

Considerando que tanto la determinación de los procedimientos de toma de muestras como la fijación de los métodos de análisis necesarios para el control de la composición y de las características de fabricación de los productos considerados son medidas de aplicación de carácter técnico cuya adopción conviene le sea confiada a la Comisión con el fin de simplificar y acelerar el procedimiento;

Considerando que en todos aquellos casos en que el Consejo atribuye a la Comisión competencias para la ejecución de las normas establecidas en el sector de los productos alimenticios es conveniente adoptar un procedimiento que establezca una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión en el seno del Comité permanente de productos alimenticios instituido por la Decisión del Consejo, de 13 de noviembre de 1969 ([3]);

Considerando que la fijación de un contenido residual total en anhídrido sulfuroso para los diferentes productos definidos por la presente Directiva hace necesarias en ciertos Estados miembros tales modificaciones de las condiciones de fabricación, que debe preverse un periodo de transición que permita realizar las adaptaciones que sean necesarias; que las excepciones así previstas podrán, en lo que se refiere al jarabe de glucosa deshidratado, aplicarse al conjunto de la Comunidad, o no aplicarse; que dichas excepciones podrán limitarse a los Estados miembros que lo deseen en el caso de los otros productos;

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

A los efectos de la presente Directiva se entiende por:

1. *Azúcar semiblanco*

   La sacarosa purificada y cristalizada, de calidad pura, genuina y comercial, que responda a las características siguientes:

([1]) DO nº C 101 de 4. 8. 1970, p. 33.
([2]) DO nº C 146 de 11. 12. 1970, p. 20.
([3]) DO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

a)	polarización	no menos de 99,5°
b)	contenido en azúcar invertido	no más de 0,10% en peso
c)	pérdida en el secado	no más de 0,10% en peso
d)	contenido residual en anhídrido sulfuroso	no mas de 15 mg/kg.

2. *Azúcar o azúcar blanco*

La sacarosa purificada y cristalizada, de calidad pura, genuina y comercial, que responda a las características siguientes:

a)	polarización	no menos de 99,7°
b)	contenido en azúcar invertido	no más de 0,04 % en peso
c)	pérdida en el secado	no más de 0,10 % en peso
d)	contenido residual en anhídrido sulfuroso	no más de 15 mg/kg
e)	tipo de color	no más de 12 puntos determinados de conformidad con lo dispuesto en la letra a) del Anexo.

3. *Azúcar refinado o azúcar blanco refinado*

El producto que responda a las características mencionadas en las letras a), b), c) y d) del número 2 y cuyo número de puntos, determinado de conformidad con las disposiciones del Anexo, no exceda de 8 en total ni de:

— 4 para el tipo de color

— 6 para el contenido en cenizas

— 3 para la coloración de la solución

4. *Azúcar líquido*

La solución acuosa de sacarosa que responda a las características siguientes:

a)	materia seca	no menos de 62 % en peso
b)	contenido en azúcar invertido (en la proporción de 1,0 partes seca de fructosa por ± 0,2 partes de dextrosa)	no más de 3 % en peso sobre la materia
c)	cenizas conductimétricas	no más de 0,1 % en peso sobre la materia seca, determinados conforme a la letra b) del Anexo
d)	coloración de la solución	no más de 45 unidades ICUMSA determinadas conforme a la letra c) del Anexol
e)	contenido residual en anhídrido sulfuroso	no más de 15 mg/kg sobre la materia seca

5. *Azúcar líquido invertido*

La solución acuosa de sacarosa parcialmente invertida por hidrólisis, en la cual la proporción de azúcar invertido no predomine y qu responda a las características siguientes:

a)	materia seca	no menos de 62 % en peso
b)	contenido en azúcar invertido (en la proporción de 1,0 partes de fructosa por ± 0,1 partes de dextrosa	más del 3 % pero no más de 50 % en peso sobre la materia seca

▼B

c)	cenizas conductimétricas	no más de 0,4 % en peso sobre la materia seca determinados conforme a la letra b) del Anexo
d)	contenido residual en anhídrido sulfuroso	no más de 15 mg/kg sobre la materia seca

6. *Jarabe de azúcar invertido*

La solución acuosa, en su caso cristalizada, de sacarosa parcialmente invertida por hidrólisis, en la cual predomine la proporción de azúcar invertido y que responda a las características siguientes:

a)	materia seca	no menos de 62 % en peso
b)	contenido en azúcar invertido (en la proporción de 1,0 partes de fructosa por ± 0,1 partes de dextrosa)	superior a 50 % en peso sobre la materia seca
c)	cenizas conductimétricas	no más de 0,4 % en peso sobre la materia seca determinados conforme a la letra b) del Anexo
d)	contenido residual en anhídrido sulfuroso	no más de 15 mg/kg sobre la materia seca

7. *Jarabe de glucosa*

La solución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos obtenida a partir de almidón y/o de fécula que responda a las características siguientes:

a)	materia seca	no menos de 70 % en peso
b)	equivalente en dextrosa	no menos de 20 % en peso sobre la materia seca expresada en D-glucosa
c)	cenizas sulfatadas	no más de 1,0 % en peso sobre la materia seca
d)	anhídrido sulfuroso total	no más de 20 mg/kg
	— en general	los Estados miembros podrán fijar para el jarabe de glucosa comercializado en su propio territorio tolerancias superiores a 20 mg/kg pero no superiores a 400 mg/kg, sin perjuicio de las disposiciones nacionales o comunitarias que fijen los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso para los diferentes productos de confitería
	— para uso exclusivo en productos de confitería	
	— para uso en otros productos alimenticios determidos	Los Estados miembros, conforme a las disposiciones nacionales que regulan estos productos, y sin perjuicio de las disposiciones comunitarias, podrán fijar para el jarabe de glucosa comercializado en su propio territorio tolerancias superiores a 20 mg/kg pero no superiores a 400 mg/kg, a condición de que dichas tolerancias estén justificadas por necesidades tecnológicas.

8. *Jarabe de glucosa deshidratado*

El jarabe de glucosa parcialmente desecado que responda a las características siguientes:

a)	materia seca	no menos de 93 % en peso
b)	equivalente en dextrosa	no menos de 20 % en peso sobre la materia seca expresado en D-glucosa

▼B

c)	cenizas sulfatadas	no más de 1,0 % en peso sobre la materia seca
d)	anhídrido sulfuroso total	
	— en general	no más de 20 mg/kg
	— para el uso exclusivo en productos de confitería	no más de 150 mg/kg, sin que esta tolerancia afecte no obstante a las disposiciones nacionales o comunitarias que fijen los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso de los diferentes productos de confitería
	— para el uso en otros productos alimenticios determinados	los Estados miembros, conforme a las disposiciones nacionales que regulan estos productos, y sin perjuicio de las disposiciones comunitarias, podrán fijar para el jarabe de glucosa comercializado en su propio territorio tolerancias superiores a 20 mg/kg pero no superiores a 150 mg/kg, a condición de que dichas tolerancias estén justificadas por necesidades tecnológicas.

9. *Dextrosa monohidratada*

La D-glucosa purificada y cristalizada que contenga una molécula de agua de cristalización y que responda a las características siguientes:

a)	dextrosa	no menos de 99,5 % en peso sobre la materia seca
b)	materia seca	no menos de 90,0 % en peso
c)	cenizas sulfatadas	no más de 0,25 % en peso sobre la materia seca
d)	anhídrido sulfuroso total	no más de 15 mg/kg

10. *Dextrosa anhidra*

La D-glucosa purificada y cristalizada que no contenga agua de cristalización y que responda a las características siguientes:

a)	dextrosa (D-glucosa)	no menos de 99,5 % en peso sobre la materia seca
b)	materia seca	no menos de 98,0 % en peso
c)	cenizas sulfatadas	no más de 0,25 % en peso sobre la materia seca
d)	anhídrido sulfuroso total	no más de 15 mg/kg

Artículo 2

Los Estados miembros tomarán las medidas necesarias para garantizar que los productos definidos en el artículo 1 sólo puedan ser comercializados si se ajustan a las normas previstas en la presente Directiva y su Anexo.

Artículo 3

1. Las denominaciones a que se refiere el artículo 1 quedarán reservadas a los productos que en el se definen y deberán utilizarse en el comercio para designarlos; la denominación a que se refiere el número 2 del artículo 1 podrá utilizarse igualmente para designar el producto definido en el número 3 del artículo 1.

Además, el calificativo «blanco» quedará reservado:

a) al azúcar líquido con una coloración de la solución no superior a 25 unidades ICUMSA determinadas según el método previsto en la letra c) del Anexo,

▼B

b) al azúcar liquido invertido y al jarabe de azúcar invertido con las siguientes características:

— contenido en cenizas no superior a 0,1 %

— coloración de la solución no superior a 25 unidades ICUMSA determinadas de conformidad con el método previsto en la letra c) del Anexo.

2. El apartado 1 no afectará sin embargo a las disposiciones en virtud de las cuales dichas denominaciones puedan utilizarse además para designar, conforme a la costumbre, otros productos, en la medida en que los productos así denominados no puedan confundirse con los definidos en el artículo 1.

3. Asimismo, y en lo que se refiere al empleo de palabra «azúcar» sin otro calificativo, el apartado 1 sólo será aplicable al comercio directo de los azúcares alimenticios propiamente dichos, excluyendo los productos compuestos en los cuales se hayan utilizado dichos azúcares.

Artículo 4

Durante un periodo de tres años a partir de la notificación de la presente Directiva y como excepción a los dispuesto en los números 7 y 8 del artículo 1, se autorizará un contenido residual máximo de anhídrido sulfuroso igual a 40 mg/kg en los productos definidos en dichos números.

Artículo 5

Durante un periodo de cinco años a partir de la notificación de la presente Directiva y como excepción a lo dispuesto en los números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9 y 10 del artículo 1, los Estados miembros podrán mantener las disposiciones que autoricen un contenido residual máximo en anhídrido sulfuroso que llegue hasta 20 mg/kg para los productos comercializados en su territorio.

Artículo 6

Sin perjuicio de las disposiciones nacionales en la materia, los productos a que se refieren los números 7 y 8 del artículo 1 que contengan una cantidad de anhídrido sulfuroso superior a 20 mg/kg no podrán comercializarse al por menor.

Artículo 7

Los productos a que se refiere el artículo 1

— no podrán ser sometidos al método de azulado,

— podrán contener colorantes en la medida en que estén destinados a ser utilizados en otros productos alimenticios, de conformidad con las disposiciones aplicables a dichos productos alimenticios y al uso de colorantes en éstos.

Artículo 8

1. Los productos a que se refieren los números 1, 2 y 3 del artículo 1, que se presenten en envases individuales de un peso neto comprendido entre 100 g y 5 kg, se comercializarán solamente en los siguientes pesos netos unitarios: 125 g, 250 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 4 kg y 5 kg.

2. Con carácter transitorio, y durante un periodo máximo de 5 años a contar desde la notificación de la presente Directiva, se admitirán igualmente otros pesos, brutos o netos, además de los enumerados en el apartado 1, a condición de que dichos pesos sean conformes con las disposiciones nacionales en vigor o con los usos existentes en el momento de la notificación de la presente Directiva.

▼B

Artículo 9

1. La única información obligatoria que llevarán los envases, recipientes o etiquetas de los productos definidos en el artículo 1 será la que figura a continuación:

a) la denominación bajo la cual los productos se designan en el artículo 1; no obstante,

   — las expresiones «monohidratado» y «anhídrido» son facultativas para designar en el comercio al por menor los productos definidos en los números 9 y 10 del artículo 1

   — la expresión «contiene colorantes» acompañará obligatoriamente a la denominación de los productos que contengan colorantes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6, y el calificativo «blanco» estará prohibido en dichos casos;

b) el peso neto, excepto si los productos son de un peso inferior a 50 g; esta excepción no será aplicable a los productos de un peso por unidad inferior a 50 g que se presenten en envases conteniendo dos o más unidades de dichos productos cuyo peso neto total, incluido el envase, sea igual o inferior a 50 g, en cuyo caso el peso neto total de los productos contenidos en el envase global deberá mencionarse sobre éste; no obstante, en lo que respecta a los productos mencionados en los números 1, 2, 3, 9 y 10 del artículo 1, podrá sustituirse la indicación del peso neto por la del peso neto mínimo si dichos productos se presentan en forma de terrones o envueltos en sobrecitos;

c) el nombre o la razón social y la dirección o el domicilio social del fabricante o del envasador, o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad; esta disposición no afectará al derecho del fabricante a exigir la mención de su nombre o de su razón social;

d) la indicación de los contenidos reales en materia seca y en azúcar invertido, cuando se trate de azúcar líquido, azúcar líquido invertido y jarabe de azúcar invertido;

e) el calificativo «cristalizado», cuando se trate de jarabe de azúcar que contenga cristales en la solución;

f) la denominación del jarabe de glucosa o del jarabe de glucosa deshidratado cuyo contenido en anhídrido sulfuroso sea superior a 20 mg/kg o, en el caso previsto en el artículo 4, superior a 40 mg/kg, irá seguida de la indicación del producto alimenticio a cuya fabricación se destina, indicándose en los documentos que lo acompañan el contenido máximo en anhídrido sulfuroso del producto;

2. Las menciones a que se refiere el apartado 1 serán bien visibles, claramente legibles e indelebles.

3. El apartado 1 no será obstáculo para que los productos definidos en el artículo 1, además de su denominación obligatoria, lleven otras denominaciones habituales en los diferentes Estados miembros, con la condición de que éstas no puedan inducir a error a los consumidores.

4. Si los productos definidos en el artículo 1 se presentaren en envases o recipientes de un peso neto igual o superior a 10 kg y no se comercializaren al por menor, las indicaciones mencionadas en las letras b), d) e) y f) del apartado 1 podrán figurar solamente en los documentos que los acompañan.

5. Como excepción a lo dispuesto en el apartado 1 y sin perjuicio de las disposiciones que adopte la Comunidad en materia de etiquetado de los productos alimenticios, los Estados miembros podrán mantener las disposiciones nacionales que obliguen a indicar

a) el establecimiento de fabricación, en lo que se refiere a su producción nacional,

b) el país de origen, aunque esta información no podrá exigirse para los productos fabricados dentro de la Comunidad.

6. Los Estados miembros se abstendrán de precisar, aparte de lo establecido en los apartados 1 y 2, el modo en que deberá proporcionarse la información prescrita en el apartado 1. No obstante, los Estados miembros podrán prohibir en su territorio el comercio de los productos definidos en el artículo 1 si la

▼B

información a que se refieren en las letras a), d), e) y f) del apartado 1 no figura en la lengua o lenguas nacionales sobre una de las caras principales del envase o, en el caso previsto en el apartado 4, en los documentos que los acompañen.

No obstante, en Irlanda y en el Reino Unido, y durante el periodo transitorio al que se refiere el apartado 2 del artículo 8, toda indicación del peso expresada en otro sistema que no sea el métrico deberá ir acompañada de su equivalente métrico, en la medida en que estos Estados miembros así lo exijan.

7. Los apartados 1 a 6 serán aplicables sin perjuicio de las disposiciones que la Comunidad adopte en materia de etiquetado.

Artículo 10

1. Los Estados miembros tomarán las medidas necesarias para que el comercio de los productos mencionados en el artículo 1 que se ajusten a las definiciones y normas establecidas por la presente Directiva y su Anexo no pueda ser obstaculizado por la aplicación de disposiciones nacionales no armonizadas que regulen la composición, las características de fabricación, el envasado o el etiquetado de estos productos en particular o de los productos alimenticios en general.

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

— protección de la salud pública,

— represión del fraude, siempre que dichas disposiciones no sean susceptibles de obstaculizar la aplicación de las definiciones y normas previstas por la presente Directiva,

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

Artículo 11

Los procedimientos de toma de muestras y los métodos de análisis necesarios para el control de la composición y las características de fabricación de los productos definidos en el artículo 1 se determinarán según el procedimiento previsto en el artículo 12.

Articulo 12

1. En caso de que se recurra al procedimiento definido en el presente artículo, el presidente del Comité permanente de productos alimenticios, instituido por la Decisión del Consejo, de 13 de noviembre de 1969, en lo sucesivo denominado el «Comité», someterá el asunto al Comité, bien sea a iniciativa propia o a petición del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto de las medidas que hayan de adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto de que se trate. Se pronunciará por mayoría de ►A1 quarante-cinq ◄ votos, ponderándose los votos de los Estados miembros tal como está previsto en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no tomará parte en la votación.

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

b) En defecto de dictamen, o cuando las medidas proyectadas no sean conformes con el dictamen del Comité, la Comisión someterá de inmediato al Consejo un propuesta relativa a las medidas que hayan de adoptarse. El Consejo decidirá por mayoría cualificada;

c) Si transcurridos tres meses desde el sometimiento de la propuesta el Consejo no hubiere tomado una decisión, la Comisión adoptará las medidas propuestas.

▼B

Artículo 13

El artículo 12 será aplicable durante un periodo de dieciocho meses a contar desde la fecha en que por vez primera se sometió el asunto al Comité en aplicación de lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 12.

Artículo 14

La presente Directiva no se aplicará:

a) a los productos definidos en el artículo 1 cuando se trate de

— azúcar en polvo,

— azúcares cande,

— panes de azúcar;

b) a los productos destinados a ser exportados fuera de la Comunidad.

Artículo 15

En el plazo de un año a contar desde la notificación de la presente Directiva, los Estados miembros modificarán su legislación para adecuarse a la presente Directiva, si a ello hubiere lugar, e informarán inmediatamente a la Comisión. La legislación modificada se aplicará a los productos fabricados o importados en la Comunidad transcurridos dos años desde la notificación de la presente Directiva.

Artículo 16

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

ANEXO

Método de determinación del tipo de color, del contenido en cenizas y de la coloración de la solución del azúcar (blanco) y del azúcar (blanco) refinado definidas en los números 2 y 3 del artículo 1

Un «punto» corresponde:

a) en lo que se refiere al tipo de color, a 0,5 unidades determinadas según el método del Instituto para la tecnología agrícola y la industria azucarera de Brunswick, descrito en el apartado 2 del capítulo A del Anexo al Reglamento (CEE) nº 1265/69 de la Comisión, de 1 de julio de 1969, relativo a los métodos de determinación de calidad aplicables al azúcar comprado por los organismos de intervención [1];

b) en lo que se refiere al contenido en cenizas, a 0,0018% determinado según el método del International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), descrito en el apartado 1 del capítulo A del Anexo al citado Reglamento;

c) en lo que se refiere a la coloración de la solución, a 7,5 unidades determinades según el método del ICUMSA definido en el apartado 3 del capítulo A del Anexo al citado Reglamento.

[1] DO nº L 163 de 4. 7. 1969, p. 1.