Consejo de la Unión Europea

Bruselas, 25 de abril de 2023
(OR. en)

8624/23

Expediente interinstitucional: 2023/0105(COD)

FOOD 30
DENLEG 22
CODEC 670
AGRILEG 74
SAN 203

NOTA DE TRANSMISIÓN

De:	Por la secretaria general de la Comisión Europea, D.ª Martine DEPREZ, directora
Fecha de recepción:	21 de abril de 2023
A:	D.ª Thérèse BLANCHET, secretaria general del Consejo de la Unión Europea
N.° doc. Ción.:	COM(2023) 201 final
Asunto:	Propuesta de DIRECTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO por la que se modifican las Directivas 2001/110/CE del Consejo, relativa a la miel, 2001/112/CE, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, 2001/113/CE, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, y 2001/114/CE, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

Adjunto se remite a las Delegaciones el documento – COM(2023) 201 final.

Adj.: COM(2023) 201 final

COMISIÓN
EUROPEA

Bruselas, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

2023/0105 (COD)

Propuesta de

DIRECTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

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

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

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1. CONTEXTO DE LA PROPUESTA

• Razones y objetivos de la propuesta

Las denominadas «Directivas del desayuno» son un conjunto de siete Directivas[1] que establecen normas comunes sobre la composición, la denominación de venta, el etiquetado y la presentación de determinados productos alimenticios, con el fin de proteger los intereses de los consumidores y garantizar la libre circulación de estos productos en el mercado interior. Funcionan de manera similar a las normas de comercialización establecidas para determinados productos agrícolas de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007[2] del Consejo, ya que contienen las descripciones técnicas de los productos agrícolas, su composición, sus características y los métodos de producción utilizados.

Los productos para los que se establecen tales normas comunes solo pueden comercializarse con las respectivas denominaciones de venta si se ajustan a dichas normas. El uso de estas denominaciones de venta suele tener un valor comercial importante, ya que los consumidores las reconocen y deciden sus compras basándose en ellas.

Unas normas obsoletas pueden obstaculizar la innovación o no satisfacer las expectativas de los consumidores. En tales circunstancias, las normas requieren una adaptación. Las actuales «Directivas del desayuno» tienen más de diez años de antigüedad. A lo largo de la última década, los mercados de productos alimenticios han evolucionado de forma significativa, impulsados por la innovación, pero también por cambios en las preocupaciones de la sociedad y en la demanda de los consumidores. Por lo tanto, conviene proceder a una revisión de determinadas normas de las «Directivas del desayuno»

Esta revisión también se lleva a cabo en el contexto de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de la Comisión[3] y de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (sección 6.1). En la Estrategia «De la Granja a la Mesa» se anunció que la revisión de las normas de comercialización de la Unión, que se entiende que abarca las «Directivas del

---

1 Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a los extractos de café y los extractos de achicoria (DO L 66 de 13.3.1999, p. 26).
Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de junio de 2000, relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana (DO L 197 de 3.8.2000, p. 19).
Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel (DO L 10 de 12.1.2002, p. 47).
Directiva 2001/111/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 53).
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).
Directiva 2001/113/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 67).
Directiva 2001/114/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana (DO L 15 de 17.1.2002, p. 19).

2 DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

3 Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones - Estrategia «de la granja a la mesa» para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente, COM(2020) 381 final.

desayuno» debido a su similitud con las normas de comercialización, tendría por objeto facilitar la adopción y el suministro de productos sostenibles. Además, la Comisión también se comprometió a buscar oportunidades para facilitar el cambio a dietas más saludables[4] y estimular la reformulación de los productos, especialmente en el caso de los alimentos con alto contenido en grasas, azúcares y sal. Por último, con el fin de capacitar a los consumidores para que elijan los alimentos con conocimiento de causa y de forma sostenible, la Comisión también anunció que estudiaría la posibilidad de proponer la ampliación de las indicaciones de origen o procedencia obligatorias a determinados productos, teniendo plenamente en cuenta al mismo tiempo las repercusiones en el mercado interior.

Además, por lo que se refiere, en particular, a la Directiva 2001/110/CE, las conclusiones de la Presidencia del Consejo relativas al etiquetado sobre propiedades nutritivas en la parte frontal de los envases, los perfiles nutricionales y el etiquetado de origen de los días 15 y 16 de diciembre de 2020[5] hacen referencia a los llamamientos de los Estados miembros al Consejo de Agricultura y Pesca para que revise dicha Directiva con el fin de especificar los países de origen de la miel utilizada en las mezclas de miel, y piden a la Comisión que empiece a trabajar en una propuesta legislativa para modificar la Directiva en consecuencia. El Parlamento Europeo, en su Resolución de 20 de octubre de 2021 sobre una Estrategia «De la Granja a la Mesa» para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente[6], también pide a la Comisión que proponga cambios legislativos en las normas de etiquetado de la miel que ofrezcan una mejor información al consumidor.

En vista de lo anterior, deben revisarse las «Directivas del desayuno», en particular la Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel; la 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; la Directiva 2001/113/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, y la Directiva 2001/114/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

- **Coherencia con las disposiciones existentes en la misma política sectorial**

Cada una de las cuatro Directivas a que se refiere la presente propuesta son actos legislativos independientes que regulan los productos en cuestión. Si bien las normas generales de la legislación alimentaria se aplican salvo disposición contraria de las Directivas, no existen otras disposiciones legislativas que se refieran directamente a los aspectos regulados en dichas Directivas en relación con la miel, los zumos de frutas y otros productos similares, las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas y crema de castañas edulcorada o determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada.

---

4 Esto incluye la reducción de la ingesta de azúcares libres en las dietas, como se demuestra en el dictamen científico de la EFSA sobre el nivel máximo tolerable de ingesta de azúcares dietéticos de 28 de febrero de 2022 https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7074. Los azúcares libres incluyen los azúcares añadidos, así como los azúcares naturalmente presentes en el zumo de frutas y en el zumo de frutas concentrado cuya estructura se ha descompuesto. Las jaleas son un producto elaborado a partir de zumo de frutas y azúcar.

5 Consejo de Agricultura y Pesca, 15 y 16 de diciembre de 2020 (14048/20).

6 2020/2260(INI).

- **Coherencia con otras políticas de la Unión**

La revisión contribuye a las demás acciones en el marco de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» y del Plan Europeo de Lucha contra el Cáncer[7], cuyo objetivo es promover unas dietas más sostenibles y saludables. Es coherente con la próxima revisión del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo[8], sobre la información alimentaria facilitada al consumidor por lo que respecta al origen y el etiquetado sobre propiedades nutritivas. También pretende complementar la propuesta anunciada de marco legislativo para unos sistemas alimentarios sostenibles.

2. BASE JURÍDICA, SUBSIDIARIEDAD Y PROPORCIONALIDAD

- **Base jurídica**

El artículo 37 del Tratado constitutivo de la Comunidad Europea (versión consolidada del Tratado de Ámsterdam) es la base jurídica de las cuatro Directivas objeto de esta revisión. El artículo 43 del TFUE es la base jurídica correspondiente para modificar dichas Directivas.

- **Subsidiariedad (en el caso de competencia no exclusiva)**

El Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea establece que la competencia en materia de agricultura es compartida entre la Unión y los Estados miembros.

En el caso de muchos productos, la legislación de la Unión sobre las normas de comercialización de los productos agrícolas, incluidas las «Directivas del desayuno», ha sustituido a las normas nacionales heterogéneas preexistentes. La armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos que abarcan las cuatro «Directivas del desayuno» se justificó por el hecho de que las diferencias existentes entre las legislaciones nacionales relativas a los citados productos podían crear condiciones de competencia desleal que podían inducir a engaño a los consumidores y repercutir así en el funcionamiento del mercado interior. A la luz de las implicaciones para el mercado interior, los Estados miembros no pudieron abordar suficientemente esta cuestión a través de normas nacionales.

Si bien las normas de comercialización de la Unión, incluidas las «Directivas del desayuno», han alcanzado con éxito los objetivos previstos, es necesario modificarlas para abordar nuevas necesidades, problemas y cuestiones que han surgido desde la adopción de los actos, como las consideraciones de sostenibilidad. La presente propuesta de modificación de cuatro «Directivas del desayuno» consiste principalmente en actualizar los requisitos y las definiciones de los productos y, por lo tanto, no modifica sustancialmente el reparto de competencias entre la Unión y los Estados miembros establecido en la legislación modificada.

En particular, en el etiquetado de origen de la miel, como se indica en el considerando 5 de la Directiva 2001/110/CE, los consumidores tienen derecho a conocer el origen geográfico de la miel. Entre otros factores, varios tipos de miel se producen a partir de diferentes plantas y árboles. Las condiciones medioambientales, geográficas y climáticas pueden afectar a las características de la miel producida en diversas partes del mundo. La mezcla de mieles de

---

7 Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo - Plan Europeo de Lucha contra el Cáncer, COM/2021/44 final.

8 Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

orígenes geográficos diferentes también afecta a estas características. Así pues, existe una estrecha relación entre las características del producto y la calidad de la miel, y su origen. Para garantizar que los consumidores estén debidamente informados sobre las características y la calidad de la miel que consumen, es indispensable que esté disponible información completa sobre estas cuestiones para no inducir a error a los consumidores. Por ello, la Directiva actualmente aplicable exige que se indique en la etiqueta el país o los países en los que se ha recolectado la miel. Sin embargo, también ofrece la posibilidad de sustituir la lista de países de origen de la miel por una de las siguientes indicaciones, según proceda: «mezcla de mieles de la UE», «mezcla de mieles no procedentes de la UE», «mezcla de mieles procedentes de la UE y no procedentes de la UE». La falta de armonización de las normas de la UE ha dado lugar a diferencias en el etiquetado de las mieles en toda la Unión, que pueden inducir a error a los consumidores y obstaculizar el funcionamiento del mercado interior. Por ejemplo, los operadores que importan mezclas de miel para ser envasadas en un Estado miembro que requiere la lista individual de países pueden desconocer los países específicos de origen de la miel. Teniendo en cuenta el estrecho vínculo existente entre la calidad de la miel y su origen, y a la luz del objetivo de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de hacer posible que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa, incluido el origen de sus alimentos, y la necesidad de mejorar el funcionamiento del mercado interior, conviene armonizar las normas sobre el etiquetado de origen y eliminar la posibilidad de no enumerar los países de origen cuando la miel procede de más de un país.

Además, a falta de normas comunes de la Unión sobre la reducción del azúcar naturalmente presente en los zumos de frutas, la calidad y autenticidad de estas bebidas (es decir, el hecho de que el azúcar naturalmente presente se eliminara efectivamente mediante un proceso específico, y no mediante dilución acuosa o utilizando zumo de fruta sin madurar) no se armonizaría en toda la Unión. Dado que estos productos estarán cada vez más disponibles en el mercado de la Unión, es necesario establecer un marco jurídico de la Unión para facilitar su libre circulación entre los Estados miembros, manteniendo al mismo tiempo la protección de los intereses de los consumidores en lo que respecta a los zumos de frutas (es decir, evitar la confusión) y garantizando una competencia efectiva y leal para los operadores y la calidad e integridad de estos zumos de frutas con azúcar reducido, debido al proceso que puede afectar a las características del producto.

Por último, la Directiva sobre la leche conservada deshidratada debe incorporar un tratamiento para producir productos lácteos sin lactosa, a fin de responder a la evolución de las necesidades de los consumidores; y la denominación especial en lengua inglesa *evaporated milk* debe ajustarse a las normas internacionales.

- **Proporcionalidad**

Para cada una de las principales modificaciones propuestas para las cuatro «Directivas del desayuno» en cuestión, el enfoque adoptado no excede de lo que resulta adecuado y necesario para alcanzar los objetivos perseguidos.

En cuanto al etiquetado de origen de la miel, la modificación propuesta tiene por objeto garantizar que la miel pueda circular libremente en el mercado interior y que, habida cuenta del estrecho vínculo entre la calidad de la miel y su origen, los consumidores dispongan de información completa sobre el origen. Aunque la sustitución de la lista de países por una referencia a una mezcla puede reducir la carga para los operadores, no es adecuada para garantizar que los consumidores dispongan de información completa sobre el origen de la miel. Además, dado que la obligación de enumerar todos los países en los que se origina la miel, sin la posibilidad de sustituir los nombres individuales por la referencia a una mezcla, ya es un requisito en varios Estados miembros, esta norma puede haber inducido a error a los

consumidores y obstaculizado el funcionamiento del mercado interior. Por lo tanto, eliminar la posibilidad de no indicar los países de origen cuando la miel procede de más de un país es un enfoque proporcionado para alcanzar los objetivos perseguidos.

Por lo que se refiere a los zumos de frutas con azúcar reducido, el enfoque adoptado es crear una nueva categoría de productos y fijar el límite de reducción del azúcar al mismo nivel que el establecido en el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo[9] relativo a las declaraciones nutricionales para la reducción del azúcar (mínimo del 30 %), a fin de garantizar la coherencia entre estos dos marcos jurídicos y evitar confusiones para los consumidores, aunque, para esta nueva categoría de productos, el «azúcar reducido» no es una declaración nutricional, sino parte del propio nombre de producto. Además, los productos finales deberán tener todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales que son necesarias para garantizar que se ofrezca a los consumidores un producto de calidad.

Por lo que se refiere a las confituras, los enfoques que cambiarían la cantidad de azúcar (es decir, la reducción o la supresión de la cantidad mínima de azúcar) habrían tenido más inconvenientes que ventajas. La modificación de la cantidad mínima de azúcar necesaria en las confituras para una conservación, consistencia y sensación en boca adecuada tiene consecuencias. En primer lugar, es muy complicado desde un punto de vista técnico, ya que requiere encontrar un nuevo nivel adecuado en el que la confitura siga adquiriendo consistencia gelatinosa con el tipo y la cantidad adecuados de pectinas. En segundo lugar, tendría un impacto económico significativo y un impacto medioambiental no desdeñable (es decir, un mayor desperdicio de alimentos, ya que las confituras tienen una vida útil más corta, una mayor necesidad de agua porque se añaden más pectinas, y un consumo de energía adicional, puesto que el contenido adicional de agua seguiría teniendo que evaporarse y la pasteurización llevaría más tiempo). La reducción de la cantidad mínima de azúcar también impediría a la industria comercializar confituras con un nivel de azúcar reducido, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales, dado que ya no sería técnicamente posible producir este tipo de confituras. Por lo tanto, la opción más adecuada es permitir el uso continuado de las denominaciones de venta «confitura» y «jalea» únicamente para productos con un contenido mínimo de fruta superior al exigido actualmente. Este enfoque tampoco impide que la industria siga comercializando confituras con un nivel de azúcar reducido (al menos inferior al 30 %), de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 sobre las declaraciones nutricionales.

Siempre que sea posible, como en el caso de la leche conservada deshidratada, se hace referencia a las normas acordadas internacionalmente, a fin de evitar la introducción de normas desproporcionadas que pongan el mercado interior en contradicción con las normas internacionales.

- **Elección del instrumento**

El instrumento elegido es una Directiva, ya que la legislación vigente está incorporada en directivas y no se ha demostrado la necesidad de sustituirlas por un reglamento directamente aplicable.

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

3. RESULTADOS DE LAS EVALUACIONES *EX POST*, DE LAS CONSULTAS CON LAS PARTES INTERESADAS Y DE LAS EVALUACIONES DE IMPACTO

• Evaluaciones *ex post* / controles de la adecuación de la legislación existente

Como preparación de la revisión, la Comisión ha publicado un estudio externo que ha evaluado las normas de comercialización (en lo sucesivo, «el estudio»)[10] y un documento de trabajo de sus servicios sobre la evaluación de las normas de comercialización (en lo sucesivo, «la evaluación»)[11]. Ambos documentos se refieren a las «Directivas del desayuno».

Sobre la base del estudio, la evaluación concluyó que, en general, las normas de comercialización de la Unión han sido eficaces para alcanzar sus objetivos previstos, sin causar efectos no deseados o inesperados significativos. En el caso de las confituras, jaleas y «marmalades», en particular, gracias a las disposiciones sobre el contenido mínimo de azúcar y a la posibilidad de que los Estados miembros establezcan excepciones a este respecto, la evaluación llegó a la conclusión de que se había alcanzado un equilibrio satisfactorio entre el interés del consumidor en cuanto a la garantía de la conservación del producto y la necesidad de tener en cuenta las características nacionales específicas, así como las prioridades políticas de promover dietas más saludables (confituras con menor contenido de azúcares libres). La evaluación también constató que las normas de comercialización de la Unión aportan un valor añadido significativo en comparación con las normas de comercialización internacionales y privadas, ya que: i) son obligatorias y los requisitos deben cumplirse en toda la Unión; ii) se adaptan a la situación operativa y del mercado específica de la Unión; e iii) imponen requisitos de calidad más exigentes para muchos productos. La evaluación puso de manifiesto que algunas normas existentes podrían no tener suficientemente en cuenta los cambios en la tecnología, las estrategias de comercialización y las preferencias de los consumidores. Este fue el caso, en particular, de los zumos, para los que la evaluación señaló el siguiente problema: La Directiva 2012/12/UE establecía que la adición de azúcares a los zumos de frutas ya no estaba permitida y, después del 28 de octubre de 2016, ya no se permitía el uso de la declaración «a partir del 28 de abril de 2015 ningún zumo de frutas contendrá azúcares añadidos» para los zumos de frutas, mientras que otras bebidas a base de frutas, incluidos los néctares, podían seguir utilizando la declaración «sin azúcares añadidos» y la indicación «contiene únicamente azúcares naturalmente presentes», creando confusión entre los consumidores y dando lugar a una competencia desleal.

• Consultas con las partes interesadas

En 2019, la Comisión evaluó las normas de comercialización, incluidas las «Directivas del desayuno», ya que se asimilan a normas de comercialización, e incluyó una consulta pública. Más recientemente, entre el 8 de junio y el 31 de agosto de 2021, la Comisión realizó una consulta pública sobre la revisión de las normas de comercialización de la Unión para los productos agrícolas, incluidas las «Directivas del desayuno», ya que se asimilan a normas de comercialización, utilizando su plataforma EU-Survey. El 9 de septiembre de 2021, la Comisión también celebró, en colaboración con el JRC, un taller técnico con una serie de expertos de la cadena de suministro alimentario, grupos de consumidores, ONG y universidades, y realizó una consulta específica con los Estados miembros del 17 de

---

[10] Areté et al., (2020). Evaluación de las normas de comercialización incluidas en el Reglamento de la OCM, las «Directivas del desayuno» y el Derecho derivado de la OCM. Bruselas, Comisión Europea. https://doi.org/10.2762/475831

[11] Comisión Europea (2020). Evaluación de las normas de comercialización. Documento de trabajo de los servicios de la Comisión SWD/2020/0230.

septiembre al 14 de octubre de 2021[12]. La Comisión organizó asimismo consultas complementarias e intercambios bilaterales con las principales partes interesadas por correo electrónico y mediante videoconferencias *ad hoc*.

Por lo que se refiere a la miel, el sector apícola de la Unión respalda en gran medida unas normas de etiquetado de origen más estrictas y la indicación de los países específicos en las mezclas de miel. Los importadores y envasadores de miel destacaron la necesidad de disponer de unas condiciones de competencia equitativas y de contar con las mismas normas en todos los Estados miembros.

Por lo que se refiere a los zumos de frutas, la industria respalda la creación de una nueva categoría de zumos de frutas en los que se hayan eliminado los azúcares naturalmente presentes en la medida en que no se vean afectadas otras características esenciales. Además, el sector manifestó su interés por poder utilizar también el nombre de producto del zumo de fruta cuando se hayan añadido otros ingredientes y aditivos, como especias, hierbas aromáticas y fibras. Sin embargo, esto cambiaría las características esenciales de los zumos de frutas, que son un producto con una lista limitada de posibles ingredientes y sustancias autorizados. Por último, el sector también solicitó la posibilidad de indicar en la etiqueta de los zumos de frutas la ausencia de azúcar añadido.

Por lo que se refiere a las confituras, jaleas y «marmalades», los principales fabricantes desean mantener el *statu quo* en lo que respecta al contenido de frutas y azúcar, mientras que los proveedores de frutas están a favor de aumentar el contenido de fruta en dichos productos.

- **Evaluación de impacto**

La Comisión preparó un informe de evaluación de impacto sobre la revisión de las normas de comercialización de la Unión para los productos agrícolas, incluidas las «Directivas del desayuno», ya que se asimilan a normas de comercialización, para adaptarlas a la evolución del mercado y garantizar la aceptación y el suministro de productos sostenibles[13]. El 21 de septiembre de 2022, el Comité de Control Reglamentario emitió un dictamen favorable con reservas sobre el informe de la evaluación de impacto [14]. Por lo que se refiere a los cambios contemplados en la presente propuesta, el Comité de Control Reglamentario solicitó que se reforzara el informe de evaluación de impacto en lo que respecta a la evaluación y comparación de las opciones de las normas seleccionadas para una evaluación más exhaustiva, así como a las disposiciones de seguimiento previstas, que se abordaron en las respectivas secciones del informe de evaluación de impacto.

Por lo que se refiere a la miel, se consideraron los siguientes enfoques:

- sustitución del término «no procedente de la UE» por los países de origen no pertenecientes a la UE;
- sustitución del término «no procedente de la UE» por la región geográfica de origen;
- indicación obligatoria de todos los países de origen (Estados miembros y terceros países);
- indicación obligatoria de todos los países de origen (Estados miembros y terceros países), incluido el porcentaje.

---

12 Russo, C. et al., (2022). Taller sobre las normas de comercialización: beneficios y costes de las normas de comercialización de la UE para los productos agroalimentarios. Informe técnico del JRC. Luxemburgo: Unión Europea. https://doi.org/10.2760/635080.

13 [to be completed by OP]

14 [to be completed by OP]

El enfoque preferido crea seguridad jurídica para los productores de la Unión y los importadores de miel. Los Estados miembros y las partes interesadas han destacado en varias ocasiones la necesidad de mejorar la información al consumidor sobre el origen de la miel en las mezclas. Finalmente, se adoptó el tercer enfoque, ya que ofrecería la identificación exacta de los países de origen, satisfaciendo así la demanda de los consumidores y al mismo tiempo limitando los costes y las cargas vinculados a la indicación del porcentaje exacto de cada origen en las mezclas de miel y ajustándose a las obligaciones internacionales de la Unión.

En el caso de los zumos de frutas con azúcar reducido, se consideraron los siguientes enfoques:

- Opción I: autorizar determinados tratamientos de los zumos de frutas para reducir los azúcares naturalmente presentes y, dado que el nivel de azúcar se reducirá por debajo de los niveles obligatorios, añadir una excepción a los niveles mínimos de grados Brix de los zumos de frutas a partir de concentrado (siempre que la adición de agua no supere el agua extraída para su concentración).
- Opción II: autorizar determinados tratamientos o ingredientes adicionales para reducir el azúcar naturalmente presente, preservando al mismo tiempo todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de los productos finales (por ejemplo, nutrientes, sabor, sensación en boca), para la utilización de los nombres de producto relativos a los zumos de frutas (zumo de frutas a partir de concentrado, etc.).
- Opción III: igual que la opción II, con el requisito adicional de que la reducción de azúcar sea como mínimo del 30 % en comparación con un producto similar, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales.

En conjunto, se escogió el tercer enfoque, ya que era el más eficiente y proporcionado para garantizar que el consumidor esté correctamente informado sobre el producto y que este sea de calidad. El enfoque crea un marco jurídico claro y permite la viabilidad comercial tanto para los grandes operadores como para las pymes que están desarrollando este nuevo producto, y permite obtener un rendimiento de la inversión en relación con su investigación y desarrollo. La ciencia está lo suficientemente avanzada como para permitir la verificación de la autenticidad de los zumos de frutas con azúcar reducido. Además, no añade una carga significativa a las autoridades nacionales de control. Existe una demanda de reformulación de los productos transformados, especialmente de los productos con menor contenido de azúcares libres, tanto por parte de los consumidores como de las autoridades sanitarias. El enfoque aborda esta demanda. Dado que las empresas alimentarias y los consumidores ya están acostumbrados al umbral de reducción del 30 % para todos los productos en lo que respecta a las declaraciones nutricionales sobre el contenido de azúcar, parece coherente utilizar el mismo umbral del 30 % para los zumos de frutas con azúcar reducido, en lugar de permitir cualquier posible nivel de contenido de azúcar reducido, incluso por debajo del 30 %.

Todos los enfoques tienen un efecto positivo en el sector de los zumos en su conjunto, ya sea para futuras importaciones procedentes de fuera de la Unión o para su futura comercialización en la Unión, en términos de garantía de rendimiento de la inversión, por lo que representan una repercusión económica positiva para los fabricantes. El enfoque preferido ofrece más oportunidades en términos de segmentación del mercado, lo que permite apreciar mejor la calidad del producto final. Garantizar que los consumidores obtengan productos con un contenido reducido de azúcar (zumo de fruta con azúcar reducido con un mejor perfil nutricional general) contribuye al objetivo de capacitar a los consumidores para que elijan los

alimentos con conocimiento de causa y de forma saludable y sostenible. Lo mismo cabe decir acerca del hecho de garantizar que los nombres de producto no creen confusión para los consumidores y les lleven a elegir un producto que no se ajuste a sus expectativas. El enfoque preferido exige una reducción del azúcar de al menos un 30 %. El énfasis en el aspecto de la salud es aún más destacado porque el nivel de reducción del azúcar sería al menos el 30 % y no un valor inferior. Sin embargo, el riesgo de este enfoque es que se vendan en el mercado menos productos con ese bajo nivel de azúcar, en comparación con los enfoques que no exigen una reducción de al menos un 30 %. Sin embargo, con el requisito de una indicación obligatoria de que el producto tiene un nivel reducido de azúcar, se alertaría más a los consumidores sobre la característica de azúcar reducido del producto. No se prevén efectos directos sobre el medio ambiente, ya que se entiende que ninguno de los procesos empleados para reducir los azúcares naturales requiere la utilización de productos que tengan una repercusión medioambiental significativa ni suponen un consumo de energía especialmente elevado.

Por lo que se refiere a las confituras, se consideraron los siguientes enfoques:

- eliminar totalmente la cantidad mínima requerida de azúcares totales;
- reducir la cantidad mínima requerida de azúcares totales y fijarla, por ejemplo, en un 55 %, al igual que en Francia, Alemania y los Países Bajos, o en un 50 %;
- aumentar el contenido mínimo general de frutas a 450 g/1000 g (frente a los 350 g/1000 g en la actualidad), reservado hasta ahora para la «confitura extra» y la «jalea extra», lo que, en consecuencia, reduce la cantidad de azúcar añadido necesaria para alcanzar el contenido mínimo de materia seca soluble en estos productos.

En conjunto, se escogió el tercer enfoque, ya que es el más eficiente y proporcionado para garantizar que se reduzca la cantidad de azúcar añadido necesaria para alcanzar el contenido mínimo de materia seca soluble en estos productos, manteniendo al mismo tiempo las características esenciales del producto (conservación, consistencia y sensación en boca). Este enfoque implica que el nivel actual de contenido de fruta utilizado para las «confituras extra» y las «jaleas extra» se convierte en el nuevo nivel de contenido de fruta que debe utilizarse para las «confituras» y las «jaleas», mientras que para los productos denominados «confituras extra» y «jaleas extra» debe utilizarse un valor más elevado de contenido de fruta. Se trata de una opción sólida desde una perspectiva económica, basada en consideraciones de una segmentación del mercado orientada a la demanda, tanto desde el punto de vista del mercado interior como del comercio internacional, que promueve productos más saludables con menos azúcares libres. No genera desperdicio adicional de alimentos. No crea nuevas cargas administrativas y mantiene al mismo tiempo el *statu quo* sobre la posibilidad de que los Estados miembros se adapten a sus preferencias nacionales y reduzcan en su legislación nacional el contenido mínimo de azúcar de las confituras y jaleas.

Este enfoque reduciría automáticamente el azúcar añadido a los productos. En teoría, este enfoque podría aumentar los costes para los transformadores, pero se estima que se trata de un aumento marginal, ya que la gran mayoría de las confituras comercializadas en la Unión ya tienen un contenido de fruta igual o superior al que se exige actualmente para las confituras extra. El sector tendría que soportar algunos costes para adaptar todas las etiquetas de los envases. Esta repercusión económica podría abordarse con una fase de transición en la aplicación de las nuevas normas. Elevar el contenido de fruta de las confituras al nivel de las confituras extra solo tendría un efecto sobre el coste y la organización de la producción para

los fabricantes que actualmente no producen confituras extra, ya que tendrían que modificar su producción para aumentar el contenido de fruta para seguir utilizando el nombre de producto «confitura». Por lo tanto, la repercusión económica sería bastante limitada. Por lo que se refiere a la repercusión social, este enfoque tiene por objeto influir en el nivel de azúcar libre en las confituras y en la cantidad de fruta completa consumida, pero no en la vida útil, ya que el contenido mínimo total de azúcar se mantiene sin cambios. Tampoco eliminaría la posibilidad de que los Estados miembros autoricen un contenido mínimo de azúcar inferior y no impediría la comercialización de confituras con un nivel de azúcar reducido (al menos inferior al 30 %) de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 sobre las declaraciones nutricionales. En condiciones de igualdad de tamaño de la porción, este cambio daría lugar a un aumento del contenido completo de fruta en las confituras y a una menor ingesta de azúcares libres. El principal efecto de esta opción sería que dejaría de haber productos etiquetados como confituras con un menor contenido completo de fruta en el mercado de la Unión, lo que elevaría el nivel de forma generalizada para los consumidores y garantizaría una mayor calidad para estos. No se espera ningún efecto directo sobre el medio ambiente. En todo caso, puede crear un mayor mercado para las frutas que no se ajusten a las normas de comercialización para el consumo en fresco y, en este sentido, tener una repercusión positiva en el desperdicio de alimentos. Sin embargo, esta repercusión positiva es difícil de cuantificar, ya que depende de cada tipo de fruta y de cada región productora de la Unión.

Se prevé que la propuesta de modificación de las cuatro Directivas no tenga ningún efecto directo sobre el medio ambiente. Por lo tanto, no se han detectado problemas que perjudiquen significativamente al medio ambiente o que no sean coherentes con la Legislación Europea sobre el Clima[15].

Se consideró que los enfoques preferidos contribuían a los siguientes objetivos de desarrollo sostenible (ODS)[16]:

– ODS 2: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible (2.4. De aquí a 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad de la tierra y el suelo).

– ODS 3: Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todos a todas las edades (3.4. De aquí a 2030, reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante su prevención y el tratamiento, y promover la salud mental y el bienestar).

– ODS 8: Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos (8.2. Lograr niveles más elevados de productividad económica mediante la diversificación, la modernización tecnológica y la innovación, entre otras cosas centrándose en los sectores con gran valor añadido y un uso intensivo de la mano de obra).

---

15 Reglamento (UE) 2021/1119 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 2021, por el que se establece el marco para lograr la neutralidad climática y se modifican los Reglamentos (CE) n.º 401/2009 y (UE) 2018/1999 (DO L 243 de 9.7.2021, p. 1).

16 https://undocs.org/A/RES/71/313.

– ODS 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles (12.8. De aquí a 2030, asegurar que las personas de todo el mundo tengan la información y los conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza).

La propuesta se refiere a las normas relativas a las definiciones, los nombres, las normas comunes sobre la composición y los requisitos de etiquetado de la miel, los zumos de frutas y las confituras. No pretende modificar ningún proceso de automatización con el que la industria o las autoridades ya cuenten o vayan a poner en marcha para fabricar los productos en cuestión o controlar su calidad. En este sentido, no se espera ninguna repercusión en el principio de «digital por defecto»[17].

- **Adecuación regulatoria y simplificación**

En la evaluación se constató que el potencial de simplificación de las normas sobre miel, confituras, jaleas y «marmalades», zumos de frutas y determinados productos similares y leche conservada deshidratada era limitado, dados los costes relativamente bajos del cumplimiento de las normas de comercialización de la Unión y el hecho de que las partes interesadas consultadas (empresas y autoridades competentes) no detectaron solapamientos ni duplicaciones en las disposiciones que pudieran dar lugar a costes innecesarios. En este sentido, no cabe esperar ninguna mejora de la eficiencia ni una simplificación derivadas de la aplicación de la política.

- **Derechos fundamentales**

La revisión respeta los derechos consagrados en la Carta de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea (artículos 51 y 52). Un sistema eficaz de normas de comercialización de la UE, incluidas las «Directivas del desayuno», contribuirá, en particular, a la capacidad de las partes interesadas para llevar a cabo una actividad en igualdad de condiciones en todo el mercado interior (artículo 16), protegiendo al mismo tiempo los intereses de los consumidores y contribuyendo a satisfacer sus expectativas.

4. REPERCUSIONES PRESUPUESTARIAS

La propuesta no tiene incidencia alguna en el presupuesto de la Unión Europea.

5. OTROS ELEMENTOS

- **Planes de ejecución y modalidades de seguimiento, evaluación e información**

No se considera necesario un plan de ejecución para estas revisiones, ya que los Estados miembros tienen una larga experiencia en la aplicación de las cuatro «Directivas del desayuno» en cuestión y las revisiones propuestas tienen un ámbito de aplicación muy técnico.

La repercusión de las principales revisiones de las cuatro «Directivas del desayuno» en cuestión se evaluará del siguiente modo:

La repercusión del etiquetado detallado del origen de las mezclas de miel en el mercado de la miel de la UE se evaluará mediante el seguimiento de la evolución de las ventas de miel con diferentes indicaciones de origen. Esta información no está disponible de forma sistemática.

[17] Comunicación de la Comisión, Brújula Digital 2030: el enfoque de Europa para la Década Digital, COM(2021) 118.

Será necesario un estudio de mercado representativo. Lo ideal sería que la Comisión basara dicho estudio en información procedente de los Estados miembros.

La repercusión de la creación de una nueva categoría de productos en la Directiva 2001/112/CE se evaluará mediante el seguimiento de la evolución del zumo de frutas con azúcar reducido en términos de ventas y cuotas de mercado en la Unión a medio plazo, utilizando los informes de mercado y los datos de Euromonitor, a fin de evaluar la aceptación y el interés de los consumidores por los zumos de frutas con azúcar reducido.

La repercusión de la revisión de la composición de las confituras y jaleas se evaluará revisando periódicamente el nivel de ventas de confituras y otros productos cubiertos por la Directiva frente a otros productos para untar u otros productos a base de frutas, así como ampliando el alcance de las encuestas existentes, como la encuesta de Eurostat sobre el consumo de frutas y hortalizas, así como las encuestas nutricionales nacionales, a otros productos que contienen frutas, para evaluar el nivel de consumo de confituras y jaleas en la Unión.

Además, la Comisión utilizará los canales existentes para supervisar la aplicación de las normas de comercialización en general con el fin de recopilar información y datos sobre cómo los operadores aplican en el mercado las revisiones propuestas de las «Directivas del desayuno», cómo las perciben los consumidores, cómo las controlan las autoridades y cuál es su valor añadido general. Esto incluye el establecimiento de un debate específico periódico sobre las normas en el Grupo de expertos sobre la organización común del mercado de productos agrícolas con delegados de las autoridades de los Estados miembros y en el Grupo de diálogo civil con las partes interesadas pertinentes. La información se utilizará, junto con otras, en un estudio que la Comisión tiene previsto llevar a cabo a medio plazo sobre el funcionamiento de las normas de comercialización (incluidas las «Directivas del desayuno») y su contribución al funcionamiento del mercado.

- **Documentos explicativos (para las Directivas)**

La presente propuesta no requiere ningún documento explicativo sobre su transposición, ya que es suficientemente independiente.

- **Explicación detallada de las disposiciones específicas de la propuesta**

El artículo 2, apartado 4, de la Directiva 2001/110/CE exige que se indique en la etiqueta el país o los países de origen en que la miel haya sido recolectada y establece que, si la miel procede de más de un Estado miembro o de un tercer país, la mención obligatoria de los países de origen podrá sustituirse por una de las siguientes, según proceda: «mezcla de mieles de la UE», «mezcla de mieles no procedentes de la UE», «mezcla de mieles procedentes de la UE y no procedentes de la UE». A la luz del objetivo de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de hacer posible que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa, incluido el origen de sus alimentos, y en aras de preservar el funcionamiento eficiente del mercado interior en toda la UE mediante la armonización de las normas de etiquetado, conviene revisar las normas para el etiquetado del origen de la miel y disponer que el país o países de origen se mencionen en el envase. Habida cuenta del reducido tamaño de los envases que solo contienen una única porción de miel (envases de desayuno) y de las consiguientes dificultades técnicas, cuando la miel procede de más de un país conviene eximir a dichos envases de la obligación de enumerar todos los países de origen.

En 2012, la Directiva 2001/112/CE fue modificada por la Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo para reflejar las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, como las relativas a la adición de azúcares, que ya no estaban autorizados en los zumos de frutas. A la luz de este cambio de los requisitos de composición de los zumos de

frutas, se permitió a la industria de zumos de frutas utilizar, solo durante un año, una declaración en la que se indicara que ningún zumo de frutas contiene azúcares añadidos, con el fin de informar a los consumidores y permitirles hacer una distinción clara e inmediata entre zumos de frutas y otros productos similares en términos de adición de azúcares en los productos. Este breve período resultó insuficiente para informar a la sociedad de que, a raíz de las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, la adición de azúcares ya no está autorizada en los zumos de frutas. En consecuencia, para algunos consumidores y profesionales de la salud, todavía no está claro que los zumos de frutas, a diferencia de los néctares de frutas, no puedan contener azúcares añadidos.

A su vez, de conformidad con el punto 2, guion 5, de la parte II del anexo I de la Directiva 2001/112/CE, los néctares de frutas sin azúcares ni edulcorantes añadidos pueden llevar la declaración nutricional «sin azúcares añadidos» o cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, acompañada de la indicación «contiene azúcares naturalmente presentes». Esto, junto con el hecho de que los zumos de frutas pueden no llevar una declaración nutricional sobre los azúcares ni la indicación «contiene azúcares naturalmente presentes», puede haber inducido a error a los consumidores, ya que las investigaciones han demostrado que, entre varios productos con una composición nutricional idéntica o muy similar, se prefiere el producto que incluye una declaración nutricional.

Por lo tanto, teniendo en cuenta, en particular, que los consumidores son cada vez más conscientes de los problemas de salud relacionados con el consumo de azúcar, conviene revisar las normas sobre el uso de indicaciones sobre el azúcar para zumos de frutas, a fin de que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa. Procede, por tanto, volver a introducir, sin limitación temporal, la posibilidad de que la industria utilice la declaración de que ningún zumo de frutas contiene azúcares añadidos.

Como resultado del progreso técnico, se han desarrollado (o se están desarrollando) nuevas técnicas de transformación para eliminar los azúcares naturalmente presentes de los zumos de frutas y de los zumos de frutas a partir de concentrado, a fin de responder a la creciente demanda por parte de los consumidores de productos con un menor contenido de azúcar. Si bien estos productos pueden comercializarse en la Unión en la medida en que cumplan toda la legislación pertinente, no pueden llevar el nombre de producto «zumo de frutas» o «zumo de frutas a partir de concentrado», ya que se ha aplicado un tratamiento distinto de los autorizados en el anexo I, parte II, punto 3, de la Directiva 2001/112/CE para obtener dichos productos y su contenido total de azúcar (nivel Brix) es inferior al del zumo extraído de la fruta.

Dado que estos productos están cada vez más disponibles en el mercado de la Unión, es conveniente, para facilitar su comercialización en el mercado interior, teniendo en cuenta al mismo tiempo la necesidad de fomentar la reformulación de los productos para reducir la cantidad de azúcares presentes en los zumos de frutas, crear una nueva categoría de productos para los zumos de frutas cuyos azúcares naturalmente presentes se hayan eliminado parcialmente, manteniendo al mismo tiempo todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales. Estos productos deben llevar el nombre de producto «zumo de frutas con azúcar reducido» o «zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado» y tener un nivel Brix inferior a los del zumo extraído de la fruta. También conviene establecer normas sobre los ingredientes autorizados para estos productos, así como sobre los tratamientos y sustancias autorizados. Se espera que, como resultado del progreso técnico, se desarrollen nuevas técnicas de transformación. Con arreglo a los artículos 7 y 7 *bis* de la Directiva 2001/112/CE, la Comisión está facultada para adoptar actos delegados a fin de establecer, entre otras cosas, los tratamientos autorizados en el anexo I, parte II, punto 3, de la Directiva, a fin de adaptarlos a la evolución de las normas internacionales pertinentes y de

tener en cuenta el progreso técnico, en particular en lo que se refiere a la reducción del contenido de azúcar de los zumos de frutas.

De conformidad con el anexo I de la Directiva 2001/112/CE, los néctares de frutas pueden contener azúcares añadidos o miel. Con el fin de apoyar la producción y comercialización de las frutas y de mejorar la calidad mínima de los néctares, debe reducirse la proporción de azúcares y/o miel que puede añadirse a los néctares de frutas naturalmente bajos en acidez y sabrosos.

El punto 3 de la parte II del anexo I de la Directiva 2001/112/CE regula los tratamientos y sustancias autorizados para los zumos de frutas y determinados productos similares. Las proteínas procedentes de las semillas de girasol se utilizan cada vez más para el consumo humano directo y han demostrado ser una herramienta eficaz para la clarificación de los zumos de frutas. Para tener en cuenta estos nuevos avances, las proteínas procedentes de las semillas de girasol deben añadirse a la lista de tratamientos y sustancias autorizados.

El zumo de coco se comercializa y consume cada vez más en la Unión. De conformidad con el artículo 3, apartado 2, de la Directiva 2001/112/CE, la denominación legal de este producto es «zumo de coco». Sin embargo, la norma internacional reflejada en la Norma general del Codex para zumos y néctares de frutas (Codex Stan 247-2005), adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 28.ª sesión, celebrada del 4 al 9 de julio de 2005, indica que la denominación «agua de coco» es un sinónimo de «zumo de coco», que se extrae directamente del coco sin exprimir la pulpa. Con el fin de adaptar la Directiva 2001/112/CE del Consejo a dicha norma internacional, procede, por tanto, añadir el término «agua de coco» como denominación particular en el anexo III de dicha Directiva. Esta denominación particular podrá utilizarse en las lenguas oficiales respectivas. Además, dado que el zumo de coco puede obtenerse reconstituyendo zumo de coco concentrado con agua potable, conviene definir un nivel Brix mínimo para este producto en el anexo V de dicha Directiva.

El artículo 2, apartado 4, de la Directiva 2001/113/CE exige la indicación obligatoria del contenido de azúcar en el etiquetado, a menos que en este ya figure una declaración de propiedades nutritivas relativa a los azúcares. Este requisito iba más allá de las normas establecidas en la Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado de propiedades nutritivas de los productos alimenticios, en las que la inclusión de información nutricional en los alimentos preenvasados era voluntaria, a menos que se hiciera una declaración nutricional y, cuando la declaración nutricional se hiciera para los azúcares, debía incluir las cantidades de azúcar. La Directiva 90/496/CEE ha sido derogada y sustituida por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, la mención de la información nutricional en los envases es ahora obligatoria. Por lo tanto, ya no es necesaria una disposición específica sobre el etiquetado del azúcar en la Directiva 2001/113/CE y procede suprimirla.

La parte I del anexo I de la Directiva 2001/113/CE establece la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de confituras, jaleas, confituras extra o jaleas extra. La utilización de los términos «confitura extra» y «jalea extra» se reserva a los productos fabricados con una cantidad de fruta superior a la de la «confitura» y la «jalea», respectivamente. La parte II del anexo I de la misma Directiva establece el contenido mínimo de materia seca soluble (es decir, azúcares naturalmente presentes en la fruta o añadidos) y, con el fin de tener en cuenta las tradiciones nacionales existentes en la elaboración de confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como la crema de castañas edulcorada, permite a los Estados miembros autorizar un contenido mínimo más bajo de materia seca soluble.

En caso de aumento de la cantidad de fruta utilizada para la elaboración de confituras y jaleas, se reduce la cantidad de azúcar añadido necesaria para alcanzar el contenido mínimo de materia seca soluble en estos productos. Con el fin de estimular la producción de jaleas con un mayor contenido de fruta y, de este modo, apoyar el mercado de la fruta, teniendo en cuenta al mismo tiempo la necesidad de reducir el contenido de azúcares libres, es decir, tanto los azúcares añadidos como los naturalmente presentes en el zumo de frutas, debe aumentarse la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de confituras y confituras extra establecidas en el anexo I de la Directiva 2001/113/CE. Con el fin de estimular la producción de jaleas con un mayor contenido de fruta y, de este modo, apoyar el mercado de la fruta, debe aumentarse la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de jaleas y jaleas extra establecida en el anexo I de la Directiva 2001/113/CE. Del mismo modo, con el fin de ayudar a los consumidores a elegir alimentos saludables con conocimiento de causa, procede autorizar el uso de las denominaciones reservadas definidas en el anexo I, parte I, de la Directiva 2001/113/CE para los productos que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %, pero que cumplan las condiciones aplicables a la declaración nutricional «azúcares reducidos» establecida en el anexo del Reglamento (CE) n.º 1924/2006 en lo que respecta al azúcar reducido.

El anexo I de la Directiva 2001/113/CE limita el término «marmalade» a una mezcla determinada de cítricos. Sin embargo, en varias lenguas de la Unión, mientras que las denominaciones legales establecidas en el anexo I de la Directiva 2001/113/CE se han utilizado en el comercio para designar los productos que en ella se mencionan, la sociedad en general utiliza indistintamente los términos «marmalade» y «confitura» para referirse a confituras procedentes de frutas distintas de los cítricos. A fin de tener en cuenta estas prácticas en su caso, los Estados miembros deben poder autorizar que el término «marmalade» se utilice para el nombre de producto «confitura». Para evitar la confusión de los consumidores, el término «marmalade de cítricos» debe utilizarse en toda la Unión para el producto definido hasta ahora como «marmalade» a fin de distinguir las dos categorías de productos. Esto también se ajusta a la norma internacional reflejada en la Norma general del Codex para confituras, jaleas y «marmalades» (Codex Stan 296-2009), adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.ª sesión, celebrada del 29 de junio al 4 de julio de 2009, que establece una distinción entre la «marmalade» de cítricos y la «marmalade» sin cítricos. Procede, por tanto, revisar en consecuencia la Directiva 2001/113/CE en lo que respecta al nombre de producto «marmalade».

El anexo II de la Directiva 2001/113/CE enumera los ingredientes adicionales que pueden utilizarse en la fabricación de los productos regulados por la Directiva. El zumo de cítricos puede utilizarse como agente acidificante en confituras, confituras extra, jaleas y jaleas extra obtenidas de otros tipos de frutas. En comparación con el zumo a partir de concentrado, el zumo de cítricos en su forma concentrada es menos voluminoso y menos pesado para el transporte, es más estable, puede conservarse durante más tiempo y requiere un menor consumo de energía para evaporar el contenido de agua al fabricar el producto final de confitura o jalea. Por lo tanto, su uso en la producción de confituras, confituras extra, jaleas y jaleas extra es más sostenible que el zumo de cítricos frescos. Por consiguiente, procede añadir el zumo concentrado de cítricos a la lista de ingredientes adicionales establecida en el anexo II de la Directiva 2001/113/CE.

En el punto 3 del anexo I de la Directiva 2001/114/CE se enumeran los tratamientos autorizados para la leche conservada parcialmente o totalmente deshidratada. A fin de responder a la evolución de las necesidades de los consumidores, debe autorizarse un tratamiento para producir productos lácteos deshidratados sin lactosa. Además, la denominación particular del término inglés *evaporated milk* en el anexo II de dicha Directiva

debe ajustarse a las normas internacionales definidas en la Norma del Codex para la leche evaporada (Codex Stan 281-1971).

Las Directivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE y 2001/114/CE contienen referencias a actos derogados. 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, fue derogada y sustituida por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011. 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 y la Directiva 95/2/CE del Consejo, de 20 de febrero de 1995, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, fueron derogadas y sustituidas por el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. Por consiguiente, dichas referencias deben sustituirse por referencias a las disposiciones pertinentes del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.

A fin de permitir a los Estados miembros adoptar las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas nacionales necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva, debe establecerse un período de transposición de 18 meses. A fin de que los operadores dispongan de tiempo suficiente para adaptarse a los nuevos requisitos, las disposiciones nacionales de transposición de la presente Directiva solo deben aplicarse a partir de veinticuatro meses desde la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva.

Con el fin de tener en cuenta los intereses de los operadores económicos que comercializan o etiquetan sus productos con arreglo a los requisitos que eran aplicables antes de la aplicación de las disposiciones nacionales de transposición de la presente Directiva, es necesario adoptar medidas transitorias pertinentes. Por tanto, la presente Directiva debe disponer que esos productos puedan seguir comercializándose durante un período limitado tras el fin del plazo de transposición.

2023/0105 (COD)

Propuesta de

DIRECTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

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

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, y en particular, su artículo 43, apartado 2,

Vista la propuesta de la Comisión Europea,

Previa transmisión del proyecto de acto legislativo a los Parlamentos nacionales,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo[1],

Visto el dictamen del Comité de las Regiones[2],

De conformidad con el procedimiento legislativo ordinario,

Considerando lo siguiente:

(1) En consonancia con los objetivos establecidos en la Comunicación de la Comisión, de 11 de diciembre de 2019, titulada «El Pacto Verde Europeo», la Comisión adoptó la Comunicación de la Comisión, de 20 de mayo de 2020, titulada «Estrategia "de la granja a la mesa" para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente» (en lo sucesivo, Estrategia «De la Granja a la Mesa»), en la que anunció medidas para un sistema alimentario de la Unión más saludable y sostenible. Con estas medidas, la Comisión pretende estimular la reformulación de alimentos con alto contenido en azúcares y facilitar la transición hacia dietas saludables y sostenibles. Además, para capacitar a los consumidores para que elijan los alimentos con conocimiento de causa y de forma saludable y sostenible, la Comisión también anunció una posible ampliación de las indicaciones de origen o procedencia obligatorias a determinados productos, teniendo plenamente en cuenta al mismo tiempo las repercusiones en el mercado interior.

(2) La Directiva 2001/110/CE del Consejo[3] establece definiciones, denominaciones y normas comunes sobre la composición y requisitos de etiquetado de la miel.

(3) Habida cuenta del estrecho vínculo existente entre la calidad de la miel y su origen y de la necesidad de que el consumidor no sea inducido a error en cuanto a la calidad del producto, la Directiva 2001/110/CE establece normas sobre el etiquetado del origen en

[1] DO C […] de […], p. […].
[2] DO C […] de […], p. […].
[3] Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel (DO L 10 de 12.1.2002, p. 47).

el que se haya recolectado la miel. En particular, el artículo 2, apartado 4, de dicha Directiva exige que se indique en la etiqueta el país o los países de origen en los que la miel haya sido recolectada y establece que, si la miel procede de más de un Estado miembro o de un tercer país, la mención obligatoria de los países de origen podrá sustituirse por una de las siguientes, según proceda: «mezcla de mieles de la UE», «mezcla de mieles no procedentes de la UE», «mezcla de mieles procedentes de la UE y no procedentes de la UE». Las diferentes normas adoptadas sobre esta base por los Estados miembros pueden haber inducido a error a los consumidores y obstaculizado el funcionamiento del mercado interior. A la luz del objetivo de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de hacer posible que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa, incluido el origen de sus alimentos, y en aras de preservar el funcionamiento eficiente del mercado interior en toda la UE mediante la armonización de las normas de etiquetado, conviene revisar las normas para el etiquetado del origen de la miel y disponer que el país o países de origen se mencionen en el envase. Habida cuenta del reducido tamaño de los envases que solo contienen una única porción de miel (envases de desayuno) y de las consiguientes dificultades técnicas, cuando la miel procede de más de un país conviene eximir a dichos envases de la obligación de enumerar todos los países de origen.

(4) La Directiva 2001/112/CE del Consejo[4] establece los requisitos esenciales que deben cumplirse en relación con la producción, la composición y el etiquetado de los zumos de frutas y otros productos similares destinados al consumo humano, a fin de proteger los intereses de los consumidores y de reforzar la libre circulación de dichos productos.

(5) En 2012, la Directiva 2001/112/CE fue modificada por la Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo[5] para reflejar las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, como las relativas a la adición de azúcares, que ya no estaban autorizados en los zumos de frutas. A la luz de este cambio de los requisitos de composición de los zumos de frutas, se permitió a la industria de zumos de frutas utilizar, solo durante un año, una declaración en la que se indicara que ningún zumo de frutas contiene azúcares añadidos, con el fin de informar a los consumidores y permitirles hacer una distinción clara e inmediata entre zumos de frutas y otros productos similares en términos de adición de azúcares en los productos. Este breve período resultó insuficiente para informar a la sociedad de que, a raíz de las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, la adición de azúcares ya no está autorizada en los zumos de frutas. Así pues, para determinados consumidores y profesionales de la salud, todavía no está claro que los zumos de frutas, a diferencia de los néctares de frutas, no puedan contener azúcares añadidos.

(6) A su vez, de conformidad con el anexo I, parte II, punto 2, guion 5, de la Directiva 2001/112/CE, los néctares de frutas sin azúcares añadidos ni edulcorantes pueden llevar la declaración nutricional «sin azúcares añadidos» o cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, acompañada de la indicación «contiene azúcares naturales», que figura en el anexo del Reglamento (CE)

---

4 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).

5 Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de abril de 2012, por la que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (DO L 115 de 27.4.2012, p. 1).

n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo[6]. Esto, junto con el hecho de que los zumos de frutas pueden no llevar una declaración nutricional sobre los azúcares ni la indicación «contiene azúcares naturalmente presentes», puede haber inducido a error a los consumidores, ya que las investigaciones han demostrado que, entre varios productos con una composición nutricional idéntica o muy similar, se prefiere el producto que incluye una declaración nutricional.

(7) Por lo tanto, teniendo en cuenta, en particular, que los consumidores son cada vez más conscientes de los problemas de salud relacionados con el consumo de azúcar, conviene revisar las normas sobre el uso de indicaciones sobre el azúcar para zumos de frutas, a fin de que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa. Procede, por tanto, volver a introducir, sin limitación temporal, la posibilidad de que la industria utilice la declaración de que ningún zumo de frutas contiene azúcares añadidos.

(8) Como resultado del progreso técnico, se han desarrollado (o se están desarrollando) nuevas técnicas de transformación para eliminar total o parcialmente los azúcares naturalmente presentes de los zumos de frutas y de los zumos de frutas a partir de concentrado, a fin de responder a la creciente demanda por parte de los consumidores de productos con un menor contenido de azúcar. Estos productos pueden comercializarse en la Unión en la medida en que cumplan toda la legislación pertinente. No obstante, estos productos se obtienen aplicando un tratamiento que no es uno de los tratamientos autorizados en el anexo I, parte II, punto 3, de la Directiva 2001/112/CE y su contenido total de azúcar, conocido como nivel Brix para una solución acuosa, es inferior al del zumo extraído de la fruta. En consecuencia, no pueden llevar el nombre de producto «zumo de frutas» o «zumo de frutas a partir de concentrado».

(9) Estos productos están cada vez más disponibles en el mercado de la Unión. Con el fin de facilitar la comercialización de estos productos en el mercado interior, teniendo también en cuenta la necesidad de fomentar la reformulación de los productos para reducir la cantidad de azúcares presentes en los zumos de frutas, debe crearse una nueva categoría de productos para los zumos de frutas cuyos azúcares naturalmente presentes se hayan eliminado total o parcialmente, manteniendo al mismo tiempo todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales. Estos productos deben llevar el nombre de producto «zumo de frutas con azúcar reducido» o «zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado» y tener un nivel Brix inferior al del zumo extraído de la fruta. En aras de la coherencia con el Reglamento (CE) n.º 1924/2006, la reducción del contenido de azúcar debe ser de al menos un 30 % en comparación con el zumo de frutas y el zumo de frutas a partir de concentrado. Procede, por tanto, añadir la nueva categoría de productos en la parte I del anexo I de la Directiva 2001/112/CE, así como establecer normas sobre los ingredientes autorizados de dichos productos y sobre los tratamientos y sustancias autorizados.

(10) De conformidad con el anexo I de la Directiva 2001/112/CE, los néctares de frutas pueden contener azúcares añadidos o miel. Con el fin de apoyar la producción y comercialización de fruta, teniendo en cuenta la necesidad de estimular la reformulación de los productos para reducir la cantidad de azúcares presentes en los

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

néctares de frutas, debe reducirse la proporción de azúcares y/o miel que puede añadirse a los néctares de frutas naturalmente bajos en acidez y sabrosos.

(11) El punto 3 de la parte II del anexo I de la Directiva 2001/112/CE regula los tratamientos y sustancias autorizados para los zumos de frutas y determinados productos similares. Las proteínas procedentes de las semillas de girasol se utilizan cada vez más para el consumo humano directo y han demostrado ser una herramienta eficaz para la clarificación de los zumos de frutas. Para tener en cuenta estos nuevos avances, las proteínas procedentes de las semillas de girasol deben añadirse a la lista de tratamientos y sustancias autorizados.

(12) El zumo de coco se comercializa y consume cada vez más en la Unión. De conformidad con el artículo 3, apartado 2, de la Directiva 2001/112/CE, la denominación legal de este producto es «zumo de coco». Sin embargo, la norma internacional reflejada en la Norma general del Codex para zumos y néctares de frutas (Codex Stan 247-2005), adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 28.ª sesión, celebrada del 4 al 9 de julio de 2005, indica que la denominación «agua de coco» es un sinónimo de «zumo de coco», que se extrae directamente del coco sin exprimir la pulpa de coco. Con el fin de adaptar la Directiva 2001/112/CE a dicha norma internacional, procede, por tanto, añadir el término «agua de coco» como denominación particular en el anexo III de dicha Directiva. Para garantizar que la denominación particular pueda ser fácilmente comprensible para todos los consumidores de la Unión, conviene prever la posibilidad de utilizar «agua de coco» en las lenguas oficiales de la Unión. Además, dado que el zumo de coco puede obtenerse reconstituyendo zumo de coco concentrado con agua potable, conviene definir un nivel Brix mínimo para este producto en el anexo V de dicha Directiva.

(13) La Directiva 2001/113/CE del Consejo[7] establece los requisitos esenciales que deben cumplirse en relación con la producción, la composición y el etiquetado de las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como de la crema de castañas edulcorada destinada a la alimentación humana.

(14) El artículo 2, apartado 4, de la Directiva 2001/113/CE exige la indicación obligatoria del contenido de azúcar en el etiquetado, a menos que en este ya figure una declaración de propiedades nutritivas relativa a los azúcares. Este requisito iba más allá de las normas establecidas en la Directiva 90/496/CEE del Consejo[8], en la que la inclusión de información nutricional en los alimentos preenvasados era voluntaria, a menos que se hiciera una declaración nutricional y cuando la declaración nutricional se hiciera para los azúcares, debía incluir las cantidades de azúcar. La Directiva 90/496/CEE ha sido derogada por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo[9]. De conformidad con dicho Reglamento, la indicación de información nutricional en los envases es ahora obligatoria. Por lo tanto, ya no es

---

7 Directiva 2001/113/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 67).

8 Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (DO L 276 de 6.10.1990, p. 40).

9 Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

necesaria una disposición específica sobre el etiquetado del azúcar en la Directiva 2001/113/CE y procede suprimirla.

(15) La parte I del anexo I de la Directiva 2001/113/CE establece la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de confituras, jaleas, confituras extra o jaleas extra. La utilización de los términos «confitura extra» y «jalea extra» se reserva a los productos fabricados con una cantidad de fruta superior a la de la «confitura» y la «jalea», respectivamente. La parte II de dicho anexo establece el contenido mínimo de materia seca soluble (es decir, azúcares naturalmente presentes en la fruta o añadidos) y, con el fin de tener en cuenta las tradiciones nacionales existentes en la elaboración de confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como la crema de castañas edulcorada, permite a los Estados miembros autorizar un contenido mínimo más bajo de materia seca soluble.

(16) En caso de aumento de la cantidad de fruta utilizada para la elaboración de confituras y jaleas, se reduce la cantidad de azúcar añadido necesaria para alcanzar el contenido mínimo de materia seca soluble en estos productos. Con el fin de estimular la producción de confituras con un mayor contenido de fruta y, de este modo, apoyar el mercado de la fruta, teniendo en cuenta al mismo tiempo la necesidad de reducir el contenido de azúcares libres, debe aumentarse la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de confituras y confituras extra establecida en el anexo I de la Directiva 2001/113/CE. Con el fin de estimular la producción de jaleas con un mayor contenido de fruta y, de este modo, apoyar el mercado de la fruta, debe aumentarse la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de jaleas y jaleas extra establecida en el anexo I de la Directiva 2001/113/CE. Del mismo modo, con el fin de ayudar a los consumidores a elegir alimentos saludables con conocimiento de causa, procede autorizar el uso de las denominaciones reservadas definidas en la parte I de dicho anexo para los productos que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %, pero que cumplan las condiciones aplicables a la declaración nutricional «azúcares reducidos» establecida en el anexo del Reglamento (CE) n.º 1924/2006 en lo que respecta al azúcar reducido.

(17) El anexo I de la Directiva 2001/113/CE limita el término «marmalade» a una mezcla determinada de cítricos. Sin embargo, en varias lenguas oficiales de la Unión, mientras que las denominaciones legales establecidas en dicho anexo se han utilizado en el comercio para designar los productos que en ella se mencionan, la sociedad en general utiliza indistintamente los términos «marmalade» y «confitura» para referirse a confituras procedentes de frutas distintas de los cítricos. A fin de tener en cuenta estas prácticas en su caso, los Estados miembros deben poder autorizar que el término «marmalade» se pueda utilizar para el nombre de producto «confitura». Para evitar la confusión de los consumidores, el término «marmalade de cítricos» debe utilizarse en toda la Unión para el producto definido hasta ahora como «marmalade» a fin de distinguir las dos categorías de productos. Esto también se ajusta a la norma internacional reflejada en la Norma general del Codex para confituras, jaleas y «marmalades» (Codex Stan 296-2009), adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.ª sesión, celebrada del 29 de junio al 4 de julio de 2009, que establece una distinción entre la «marmalade» de cítricos y la «marmalade» sin cítricos. Procede, por tanto, revisar en consecuencia dicha Directiva en lo que respecta al nombre de producto «marmalade».

(18) El anexo II de dicha Directiva enumera los ingredientes adicionales que pueden utilizarse en la fabricación de los productos regulados por la Directiva. El zumo de cítricos puede utilizarse como agente acidificante en confituras, confituras extra, jaleas

y jaleas extra obtenidas de otros tipos de frutas. En comparación con el zumo que no es a partir de concentrado, el zumo de cítricos en su forma concentrada es menos voluminoso y menos pesado para el transporte, es más estable, puede conservarse durante más tiempo y requiere un menor consumo de energía para evaporar el contenido de agua al fabricar el producto final de confitura o jalea. Por lo tanto, su uso en la producción de confituras, confituras extra, jaleas y jaleas extra es más sostenible que el zumo de cítricos frescos. Por consiguiente, procede añadir el zumo concentrado de cítricos a la lista de ingredientes adicionales establecida en dicho anexo.

(19) La Directiva 2001/114/CE del Consejo[10] establece definiciones y normas comunes relativas a la composición, las especificaciones de fabricación y el etiquetado de determinados tipos de leche conservada.

(20) En el punto 3 del anexo I de la Directiva 2001/114/CE se enumeran los tratamientos autorizados para la leche conservada parcialmente o totalmente deshidratada. A fin de responder a la evolución de las necesidades de los consumidores, debe autorizarse un tratamiento para producir productos lácteos sin lactosa. Además, la denominación particular del término inglés *evaporated milk* en el anexo II de dicha Directiva debe ajustarse a las normas internacionales definidas en la Norma del Codex para la leche evaporada (Codex Stan 281-1971).

(21) Las Directivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE y 2001/114/CE contienen referencias a actos derogados. La Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo[11] fue derogada y sustituida por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011. La Directiva 89/107/CEE del Consejo[12] y la Directiva 95/2/CE[13] del Parlamento Europeo y del Consejo fueron derogadas y sustituidas por el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo[14]. Por consiguiente, dichas referencias deben sustituirse por referencias a las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (UE) n.º 1169/2011 y (CE) n.º 1333/2008.

(22) Las Directivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE y 2001/114/CE deben, por tanto, modificarse en consecuencia.

(23) A fin de permitir a los Estados miembros adoptar las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas nacionales necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva, debe establecerse un período de transposición de 18 meses. A fin de que los operadores dispongan de tiempo suficiente para adaptarse a los nuevos requisitos, las disposiciones nacionales de transposición de la presente Directiva solo deben aplicarse a partir de veinticuatro meses desde la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva.

---

10 Directiva 2001/114/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana (DO L 15 de 17.1.2002, p. 19).

11 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 (DO L 109 de 6.5.2000, p. 29).

12 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 (DO L 40 de 11.2.1989, p. 27).

13 Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes (DO L 61 de 18.3.1995, p. 1).

14 Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

(24) Con el fin de tener en cuenta los intereses de los operadores económicos que comercializan o etiquetan sus productos con arreglo a los requisitos que eran aplicables antes de la aplicación de las disposiciones nacionales de transposición de la presente Directiva, es necesario adoptar medidas transitorias pertinentes. Por tanto, la presente Directiva debe disponer que esos productos pueden seguir comercializándose durante un período limitado tras el plazo de transposición,

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Modificación de la Directiva 2001/110/CE

El artículo 2 de la Directiva 2001/110/CE se modifica como sigue:

1) la parte introductoria se sustituye por el texto siguiente:

«El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo* será aplicable a los productos definidos en el anexo I de la presente Directiva, con arreglo a las condiciones siguientes:

_____

* Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).»;

2) en el apartado 4, las letras a) y b) se sustituyen por el texto siguiente:

«a) Deberá mencionarse en la etiqueta el país de origen en que la miel haya sido recolectada. Si la miel procede de más de un país, deberán mencionarse en la etiqueta de los envases que contengan más de 25 g los países de origen en que la miel haya sido recolectada.

b) A efectos del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, y en particular de sus artículos 12 a 15, las menciones que deben indicarse con arreglo a la letra a) del presente apartado se considerarán menciones obligatorias de conformidad con el artículo 9 de dicho Reglamento.».

Artículo 2

Modificación de la Directiva 2001/112/CE

La Directiva 2001/112/CE queda modificada como sigue:

1) El artículo 3 se modifica como sigue:

a) la parte introductoria se sustituye por el texto siguiente:

«El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo* será aplicable a los productos definidos en el anexo I de la presente Directiva, con arreglo a las condiciones siguientes:

_____

* Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).»;

b) en el apartado 1, la letra b) se sustituye por el texto siguiente:

«b) como alternativa a los nombres de productos contemplados en la letra a), en el anexo III se incluye una lista de denominaciones particulares. Las denominaciones enumeradas en el anexo III, parte I, podrán utilizarse en la lengua y en las condiciones que en él se establecen. Las denominaciones enumeradas en el anexo III, parte II, podrán utilizarse en la lengua oficial de la Unión del Estado miembro en el que se comercialice el producto.»;

c) se añade el apartado 4 siguiente:

«4. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo**, la indicación "ningún zumo de frutas contiene azúcares añadidos" podrá figurar en la etiqueta en el mismo campo visual que el nombre de los productos contemplados en el anexo I, parte I, punto 1, de la presente Directiva.

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

d) el apartado 6 se sustituye por el texto siguiente:

«6. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 22 del Reglamento (UE) 1169/2011, 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 "a partir de concentrado(s)" o "parcialmente a partir de concentrado(s)", según proceda. Esta indicación deberá figurar junto al nombre de producto, en caracteres claramente visibles y que destaquen del fondo con nitidez.»;

2) el artículo 6 se sustituye por el texto siguiente:

«*Artículo 6*

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008, solo podrán utilizarse para la fabricación de los productos definidos en la parte I del Anexo I de la presente Directiva los tratamientos y sustancias enumerados en la parte II de dicho anexo y las materias primas que se ajusten a lo dispuesto en el anexo II de la presente Directiva. Además, los néctares de frutas deberán cumplir las disposiciones del anexo IV de la presente Directiva.»;

3) los anexos I y III quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el anexo I de la presente Directiva;

4) en el anexo V, se inserta en orden alfabético la fila siguiente:

«

Coco (*)	*Cocos nucifera*	4,5

».

Artículo 3

Modificación de la Directiva 2001/113/CE

La Directiva 2001/113/CE queda modificada como sigue:

1) El artículo 2 se modifica como sigue:

a) la parte introductoria se sustituye por el texto siguiente:

«El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo* será aplicable a los productos definidos en el anexo I de la presente Directiva, con arreglo a las condiciones siguientes:

_____

* Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).»;

b) se suprime el apartado 4;

c) el apartado 6 se sustituye por el texto siguiente:

«6. Cuando el contenido residual de anhídrido sulfuroso sea superior a 10 mg/kg, su presencia se indicará en la lista de ingredientes no obstante lo dispuesto en el artículo 20 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.»;

2) el artículo 4 se sustituye por el texto siguiente:

«*Artículo 4*

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo**, para la elaboración de los productos definidos en el anexo I de la presente Directiva solo podrán utilizarse los ingredientes enumerados en el anexo II de la presente Directiva y las materias primas que se ajusten a lo dispuesto en el anexo III de la presente Directiva.

_____

** Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16).»;

3) el anexo I se modifica de conformidad con el anexo II de la presente Directiva;

4) en el anexo II, el tercer guion se sustituye por el texto siguiente:

«– zumo de cítrico, sea o no concentrado, en los productos obtenidos a partir de otras frutas: únicamente en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra,»;

5) en el punto 1 de la parte B del anexo III, el cuarto guion se sustituye por el texto siguiente:

«— con excepción de las materias primas utilizadas en la fabricación de productos "extra": utilización de anhídrido sulfuroso (E 220) o sus sales (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 y E 227) como ayudas a la transformación, siempre que en los productos definidos en la parte I del anexo I no se exceda el nivel máximo de anhídrido sulfuroso establecido en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008.».

Artículo 4

Modificación de la Directiva 2001/114/CE

La Directiva 2001/114/CE queda modificada como sigue:

1) en el artículo 3, la frase introductoria se sustituye por el texto siguiente:

«El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo* será aplicable a los productos definidos en el anexo I de la presente Directiva, con arreglo a las condiciones siguientes:

_____

* Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).»;

2) en el anexo I, punto 3, se añade la letra siguiente:

«d) Reducción del contenido de lactosa de la leche mediante su conversión en glucosa y galactosa. Las modificaciones en la composición de la leche tras este tratamiento únicamente estarán autorizadas si se indican en el envase del producto de forma claramente visible y legible. Sin embargo, esta indicación no exime de la obligación del etiquetado sobre propiedades nutritivas establecido por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011. No obstante, el Estado miembro podrá limitar o prohibir las modificaciones de la composición de la leche mencionadas en la presente letra d).»;

3) en el anexo II, la letra a) se sustituye por el texto siguiente:

«a) En lengua inglesa, "evaporated milk" designa el producto definido en la letra b) del punto 1 del anexo I.».

Artículo 5

Transposición

1. Los Estados miembros adoptarán y publicarán, a más tardar el [OP please insert the date = 18 months after the date of entry into force of this Directive], las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones.

Aplicarán dichas disposiciones a partir del... [OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive].

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, estas 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.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las principales disposiciones de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

Artículo 6

Medidas transitorias

Los productos comercializados o etiquetados antes del [OP please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive], de conformidad con las Directivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE y 2001/114/CE, podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias.

Artículo 7

Entrada en vigor

La presente Directiva entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Artículo 8

Destinatarios

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el

Por el Parlamento Europeo	*Por el Consejo*
La Presidenta	*El Presidente / La Presidenta*