

37510726

Nº L 311/40

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

1. 12. 75

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 17 de noviembre de 1975

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los zumos de frutas y otros productos similares

(75/726/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social,

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

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

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

Considerando que la fijación de las características de composición de néctares no conocidas todavía en el momento de adoptar la presente Directiva es una medida de carácter técnico y que es conveniente confiarle su adopción a la Comisión con el fin de simplificar y acelerar el procedimiento;

Considerando que ocurre lo mismo con la determinación de métodos de análisis relativos a los controles de criterios de pureza de los productos de adición y de tratamiento que

se utilizan en la fabricación de zumos y néctares de frutas, así como con la determinación de los procedimientos para extraer las muestras y los métodos de análisis necesarios para el control de la composición y de las características de fabricación de dichos zumos y néctares;

Considerando que es conveniente, en todos los casos para los que el Consejo atribuye competencias a la Comisión para ejecutar las normas establecidas en el sector de los productos alimenticios, adoptar un procedimiento que establezca una estrecha colaboración entre los Estados miembros y la Comisión en el seno del Comité permanente de productos alimenticios instituido por la Decisión del Consejo de 13 de noviembre de 1969 ⁽²⁾;

Considerando que no puede pretenderse aplicar inmediatamente algunas de las normas previstas en la presente Directiva por las dificultades técnicas que se derivarían;

Considerando que, en ciertos casos, es suficiente incluir un plazo suplementario al término del cual se aplicará la Directiva íntegramente; que puede servir esta solución tratándose del contenido en anhídrido sulfuroso de los zumos de uva y de naranja así como de la clarificación de los zumos de uva por medio de ferrocianuro de potasio;

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

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

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

⁽¹⁾ DO nº C 25 de 28. 10. 1970, p. 6.⁽²⁾ DO nº L 291 de 29. 11. 1969, p. 9.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

En el sentido de la presente Directiva, se entenderá por:

1. fruta:

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

2. puré de fruta:

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

3. puré de fruta concentrado:

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

4. azúcares:

a) *en lo que respecta a la fabricación de zumos de frutas*

- azúcar semiblanco
- azúcar (azúcar blanco)
- azúcar refinada (azúcar blanca refinada)
- dextrosa monohidratada
- dextrosa anhidra
- jarabe de glucosa deshidratada
- fructosa;

b) *en lo que respecta a la fabricación de néctares de frutas así como de zumos de frutas reconstituidos, además de los azúcares mencionados en la letra a)*

- jarabe de glucosa
- el azúcar líquido
- el azúcar líquido glucosado
- el jarabe de azúcar glucosado
- la solución acuosa de sacarosa que responde a las siguientes características:

aa) materia seca: no menos de 62% en peso

bb) contenido en azúcar glucosado (cociente de la fructosa por la dextrosa: $1,0 \pm 0,2$): no más de 0,3% en peso sobre la materia seca,

cc) cenizas conductimétricas: no más de 0,3% en peso sobre la materia seca,

dd) coloración de la solución: no más de 75 unidades ICUMSA,

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

5. zumo de fruta

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

En el caso de los agrios, el zumo de frutas proviene del endocarpio; no obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero, mínimo la presencia en el zumo de constituyentes de las partes exteriores del fruto;

b) por zumo de frutas se entenderá igualmente el producto obtenido a partir de zumos de frutas concentrados:

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

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

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

6. zumo de fruta concentrado:

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

7. néctar de fruta:

el producto que no ha fermentado pero que es susceptible de fermentación, obtenido añadiendo agua y azúcares al zumo de fruta, al zumo de fruta concentrado, al puré de fruta, al puré de fruta concentrado o a una mezcla de estos productos y que está por otra parte conforme con el Anexo;

8. zumo de fruta deshidratado:

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

Artículo 2

1. Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones necesarias para que los productos definidos en el artículo 1, puntos 5 a 8 sólo puedan comercializarse si responden a las normas previstas en la presente Directiva y en su Anexo.

2. Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias posteriores en la materia, los artículos 4 a 12 sólo se aplicarán a los zumos de frutas, a los zumos de frutas concentrados, a los néctares de frutas y a los zumos de frutas deshidratados destinados al consumo directo, a los zumos de frutas concentrados utilizados para la fabricación de zumos o de néctares de frutas destinados al consumo directo, así como a los zumos de frutas utilizados para la fabricación de néctares de frutas destinados al consumo directo.

Artículo 3

1. Las denominaciones a que se refiere el artículo 1 puntos 5 a 8 quedan reservadas a los productos ahí definidos y, sin perjuicio de lo establecido en la letra a) del apartado 1 del artículo 11, deben utilizarse en el comercio para designarlos.

2. Además quedan reservadas las siguientes denominaciones:

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

c) «succo e polpa» para los néctares de frutas obtenidos exclusivamente a partir de puré de frutas eventualmente concentrado;

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

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

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

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

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

— por azúcares añadidos en una cantidad superior a los 200 gr por litro, con tal que se indiquen la cantidad de azúcar y las condiciones de utilización del producto.

Artículo 4

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

a) la mezcla entre ellos de zumos de frutas de una o varias especies;

b) el tratamiento por medio de las sustancias siguientes:

— ácido l-ascórbico (E 300) en la dosis necesaria para que tenga efecto antioxidante,

— nitrógeno,

— anhídrido carbónico (E 290),

— enzimas pectolíticas,

— enzimas proteolíticas,

- enzimas amilolíticas,
 - gelatina alimenticia,
 - tanino,
 - bentonita,
 - gel de silicio,
 - caolín,
 - carbones,
 - aditivos de filtración inertes (amianto, diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble):
- c) los procedimientos y tratamientos usuales tales como los tratamientos térmicos, la centrifugación, y la filtración; el Consejo, por unanimidad y a propuesta de la Comisión, podrá limitar o prohibir la utilización de ciertos procedimientos y tratamientos.
2. Además se autorizan:
- a) para los zumos que no sean de pera o de uva, la adición de azúcares en las siguientes condiciones:
- i) en una cantidad expresada en materia seca que no sea superior a 15 gramos por litro de zumo, para su corrección;
 - ii) en una cantidad expresada en materia seca no superior a:
 - 40 gramos por litro de zumo en el caso del zumo de manzana; no obstante los Estados miembros pueden prohibir esta adición,
 - 200 gramos por litro de zumo en el caso del zumo de limón, de lima, de bergamota, de grosellas rojas, blancas y negras,
 - 100 gramos por litro de zumo en los demás casos,
 con objeto de obtener un sabor azucarado;
- b) para el zumo de uva:
- el tratamiento por medio de las siguientes sustancias:
 - anhídrido sulfuroso (E 220),
 - sulfito de sodio (E 221),
 - sulfito ácido de sodio (bisulfito de sodio) (E 222),
 - disulfito de sodio (pirosulfito de sodio o metabisulfito de sodio) (E 223)
 - disulfito de potasio (pirosulfito de potasio o metabisulfito de potasio) (E 224),
 - sulfito de calcio (E 226),
 - sulfito ácido de calcio (bisulfito de calcio) (E 227),
 con la condición de que el contenido total de dichas sustancias expresado en anhídrido sulfuroso del zumo ofrecido o entregado al consumidor no sea superior a 10 miligramos por litro de zumo; no obstante, este límite se amplía a 50 miligramos para el zumo de uva fabricado o importado en la Comunidad antes del término de un plazo de cuatro años a partir de la notificación de la presente Directiva;
 - el desulfurado por procedimientos físicos;
 - la clarificación por medio de caseína, clara de huevos y otras albúminas animales;
 - la desacidificación parcial, por medio de tartrato neutro de potasio o de carbonato de calcio, pudiendo contener este último pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos D-tárrico y L-málico;
- c) para los zumos de piña, la adición de ácido cítrico (E 330) en una cantidad no superior a 3 gramos por litro.
3. Queda prohibida la adición de azúcares y ácidos a un mismo zumo de frutas.
4. Si se añade más de un ácido a un mismo zumo o néctar de fruta, la suma de las cantidades añadidas de cada uno de ellos, expresadas en porcentaje de la cantidad máxima autorizada, no deberá sobrepasar 100.

Artículo 5

Durante un periodo de cinco años a partir de la notificación de la presente Directiva, los Estados miembros podrán mantener las disposiciones nacionales que autorizan la clarificación por medio de ferrocianuro de potasio para el tratamiento del zumo de uva; en tal caso, dicho tratamiento se efectuará bajo control oficial. El producto acabado así tratado no podrá contener ningún compuesto cianico en solución.

Artículo 6

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

No obstante, este límite se amplía a 20 miligramos para el zumo de naranja fabricado o importado en la Comunidad antes del término de un plazo de cuatro años a partir de la notificación de la presente Directiva.

Artículo 7

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

- a) la mezcla entre ellos de néctares de frutas de una o más especies, pudiéndosele añadir zumo o puré de frutas;
- b) los tratamientos y procedimientos enumerados en las letras b) y c) del apartado 1 del artículo 4.

2. Además se autorizan:

- a) La adición de azúcares en una cantidad que no sea superior al 20% en peso en relación al peso total del producto acabado;
 - b) la adición de agua en tal cantidad que el contenido en zumo y/o en puré de fruta y la acidez total del producto acabado no sean inferiores a los porcentajes establecidos en el Anexo; en caso de mezcla, el contenido en zumo y/o en puré, así como la acidez total, serán proporcionalmente conformes a los porcentajes establecidos en el Anexo;
 - c) para la fabricación de los néctares de frutas mencionados en la letra c) del apartado 2 del artículo 3, la sustitución total de los azúcares por miel respetando el límite del 20% fijado en la letra a);
 - d) para la fabricación de los néctares de frutas mencionados en la letra c) del apartado 2 del artículo 3, cuando se obtienen a partir de peras o de melocotones o de una mezcla de dichas frutas, la adición de ácido cítrico en una cantidad no superior a 5 gramos por litro de producto acabado; no obstante, el ácido cítrico podrá sustituirse total o parcialmente por una cantidad equivalente de zumo de limón.
3. El Consejo, a propuesta de la Comisión, podrá extender la aplicación, del la letra d) del apartado 2 a otros néctares mencionados en la letra c) del apartado 2 del artículo 3.

4. Siguiendo el procedimiento previsto en el artículo 14, podrá completarse el Anexo añadiendo otras frutas y fijando los criterios de composición.

Artículo 8

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

- a) los tratamientos y procedimientos enumerados en el artículo 4;
- b) la deshidratación parcial del zumo de fruta mediante un tratamiento o un proceso físico con exclusión del fuego

directo; el Consejo, por unanimidad y a propuesta de la Comisión podrá limitar o prohibir la utilización de ciertos tratamientos o procesos;

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

Artículo 9

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

Artículo 10

Los tratamientos y procedimientos previstos en los artículos 4, 5, 7, 8, y 9 no deberán tener por efecto el que subsistan en los productos tratados cualesquiera sustancias en tales cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana,

Artículo 11

1. Las únicas menciones obligatorias que llevarán los embalajes, recipientes o etiquetas de los productos definidos en los puntos 5 a 8 del artículo 1, menciones que habrán de ser bien visibles, claramente legibles e indelebles, son las siguientes:

- a) la denominación que les está reservada en virtud de los apartados 1, 2, y 3 del artículo 3; no obstante:
 - i) los Estados miembros podrán hacer facultativa la utilización de la denominación «néctar de frutas» para uno o más productos de los mencionados en el apartado 2 del artículo 3, cuando las denominaciones que enumera se emplean para designar dichos productos;
 - ii) para los productos que proceden de dos o más especies de frutas, salvo en el caso de que se emplee zumo de limón en las condiciones previstas en la letra d) del apartado 2 del artículo 7, su denominación irá acompañada, o la palabra frutas será sustituida en esta denominación por la enumeración de las frutas en orden decreciente según las cantidades presentes de frutas utilizadas;

- iii) para los productos mencionados en el punto 8 del artículo 1, el calificativo «deshidratado» podrá estar acompañado o sustituido por el calificativo «lío-filizado» o cualquier otra mención análoga según el procedimiento de deshidratación utilizado;
- b) para los zumos de frutas obtenidos total o parcialmente a partir de zumos de frutas concentrados, la mención «a base de . . . concentrado». Esta mención se inscribirá en la proximidad inmediata de la denominación, bien evidente en relación a ésta y en relación a cualquier otro contexto y con caracteres bien visibles;
- c) el calificativo «pulposo» o una mención equivalente para los néctares de frutas mencionados en la letra c) del apartado 2 del artículo 3, que no están designados sólo con la mención «succo e polpa» conforme a las disposiciones nacionales previstas en las letras a) e i);
- d) el volumen nominal, expresado en litros, centilitros o mililitros, para los productos definidos en los puntos 5, 6 y 7 del artículo 1 y el peso nominal, expresado en kilogramos o gramos, para los productos definidos en el punto 8 del artículo 1. Hasta la entrada en vigor de las disposiciones comunitarias sobre la materia serán aplicables las disposiciones nacionales relativas a la medición y al marcado del volumen nominal y del peso nominal.
- Hasta la expiración del período transitorio durante el cual está autorizado en la Comunidad el empleo de las unidades de medida del sistema imperial que figuran en el Anexo II de la Directiva 71/354/CEE⁽¹⁾, modificada en último lugar por el Acta de adhesión⁽²⁾, la indicación del peso o del volumen nominal del contenido expresado en unidades de medida del sistema internacional irá acompañada, si así lo desean Irlanda o el Reino Unido, para los productos comercializados en su territorio, por la indicación del volumen o del peso nominal del contenido expresado en sus equivalentes en unidades de medida del sistema imperial calculados sobre la base de los siguientes coeficientes de conversión:
- | | |
|---------|-----------------------------------|
| — 1 ml | = 0,0352 fluid ounces, |
| — 1 l | = 1,760 pints o
0,220 gallons, |
| — 1 gr | = 0,0353 ounces (avoirdupois), |
| — 1 kgr | = 2,205 pounds; |
- e) para el zumo de fruta concentrado y el zumo de fruta deshidratado destinados a la venta directa al consumidor, la cantidad de agua que debe añadirse para volver el producto a la densidad normal del zumo de fruta correspondiente y para el zumo de fruta concentrado destinado a la fabricación de zumos de frutas o de néctares de frutas, el grado de concentración de dicho concentrado;
- f) el nombre o la razón social y la dirección o el domicilio social del fabricante o del embalador, o de un vendedor establecido en la Comunidad;
- g) para los productos que contienen más de 10 miligramos por litro de anhídrido sulfuroso, una mención sobre dicho contenido conforme a las normas de etiquetado vigentes en el Estado miembro consumidor;
- h) para el néctar de fruta, la indicación del contenido mínimo efectivo en zumo de frutas o en mezcla de dichos ingredientes, mediante la mención «contenido en fruta: . . . % mínimo», esta mención se escribirá en la proximidad inmediata de la denominación, bien evidente en relación a ésta y en relación a cualquier otro contexto y con caracteres bien visibles;
- i) el calificativo «gasificado» si el contenido en anhídrido carbónico de los productos definidos en los puntos 5, 6 y 7 del artículo 1 es superior a 2 gramos por litro;
- j) para los zumos de frutas a los que se les ha añadido azúcares conforme a la letra a) del apartado 2 del artículo 4, el calificativo «azucarado» incluido en la denominación e indicado tan claramente como el resto de ella; la denominación irá acompañada de una mención que indique claramente la cantidad máxima de azúcares añadidos, calculada en materia seca y expresada en gramos por litro, no pudiendo ser dicha cantidad superior en más del 15% a la cantidad efectivamente añadida;
- k) para el néctar de fruta a que se refiere la letra c) del apartado 2 del artículo 3, los calificativos:
- «con miel» cuando se haya utilizado la miel sin añadir azúcares,
 - «con zumo de limón», cuando sólo se haya utilizado el jugo de limón sin añadir ácido;
- l) para los zumos de frutas acidificados cuyo etiquetado no implique una lista de los ingredientes, la mención «con ácido» o «con ácidos» seguida del nombre del ácido o ácidos utilizados.
2. El conjunto de las indicaciones a que se refieren las letras a), b) c), d) y g) del apartado 1 deberá figurar en el mismo campo visual.
3. Si los productos definidos en los puntos 5, 6 y 7 del artículo 1 están acondicionados en recipientes de un contenido nominal de 5 litros o de 5 kilogramos para los productos definitivos en el punto 8 del artículo 1 y no se

(1) DO n° L 243 de 29. 10. 1971, p. 29.

(2) DO n° L 73 de 27. 3. 1972, p. 14.

comercializan al pormenor, las indicaciones mencionadas en las letras b), c), d), e), g), h), i), j), k), y l) del apartado 1 podrán figurar solo en los documentos que los acompañan, a reserva de que los recipientes se identifiquen claramente con ayuda de dichos documentos.

4. Para los productos definidos en los puntos 5 a 8 del artículo 1 comercializados por medio de aparatos distribuidores, los Estados miembros podrán limitar las menciones de etiquetado previstas en el presente artículo únicamente a la denominación reservada.

5. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, los Estados miembros podrán mantener las disposiciones nacionales que obligan a indicar:

- a) el establecimiento de fabricación para su producción nacional;
- b) el país de origen; no obstante esta indicación no podrá exigirse para los productos fabricados dentro de la Comunidad.

6. La presente Directiva no afectará a las disposiciones de las legislaciones nacionales en las que se prevea indicar la lista de los ingredientes, incluidos los aditivos.

7. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, los Estados podrán imponer la mención del tipo de los azúcares utilizados en los casos mencionados en la letra a) del apartado 2 del artículo 4.

8. Está prohibida cualquier referencia a un efecto profiláctico o terapéutico en las inscripciones que figuran en el recipiente o la etiqueta de los productos definidos en los puntos 5 a 8 del artículo 1. La adición de ácido l-ascórbico, en términos de la letra b) del apartado 1 del artículo 4, no autoriza a hacer referencia a la vitamina C.

9. Los Estados miembros se abstendrán de precisar más allá de lo que está previsto en el apartado 1 las modalidades según las cuales deben hacerse las indicaciones previstas en dicho apartado.

No obstante, los Estados miembros podrán prohibir el comercio en su territorio de los productos mencionados en el artículo 1, puntos 5 a 8, si las indicaciones previstas en el apartado 1, letras a), b), c), e), g), i), j), k), y l) y, en su caso, en el apartado 6, no figuran en la lengua o las lenguas nacionales en el recipiente o en la etiqueta.

10. Los apartados 1 a 9 son aplicables sin perjuicio de las disposiciones que adopte la Comunidad sobre el etiquetado de los productos alimenticios.

Artículo 12

1. Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones que consideren útiles para que la aplicación de las disposiciones nacionales que no están armonizadas que regulan la composición, las características de fabricación, el acondicionamiento o el etiquetado de estos productos únicamente o de los productos alimenticios en general, no pueda obstaculizar el comercio de los productos definidos en los puntos 5 a 8 del artículo 1, que son conformes con las normas previstas en la presente Directiva y en su Anexo.

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

- protección de la salud pública,
- represión de los fraudes, a condición de que dichas disposiciones no obstaculicen la aplicación de las definiciones y normas previstas por la presente Directiva,
- protección de la propiedad industrial y comercial, de las indicaciones de procedencia, de las denominaciones de origen y de represión de la competencia desleal.

Artículo 13

En la medida en que no lo han sido ya por otro lado, se determinarán:

- a) por el Consejo a propuesta de la Comisión:
 - i) los criterios de identidad y de pureza de los productos de adición y de tratamiento mencionados en los artículos 4 a 7; esta determinación deberá efectuarse lo más tardar dos años después de la notificación de la presente Directiva;
 - ii) las características analíticas y microbiológicas de los productos definidos en los puntos 5 a 8 del artículo 1;
- b) según el procedimiento previsto en el artículo 14:
 - i) los métodos de análisis necesarios para controlar los criterios de pureza mencionados anteriormente,
 - ii) los procedimientos de extracción de las muestras y los métodos de análisis necesarios para controlar la composición y las características de fabricación de los productos definidos en los puntos 5 a 8 del artículo 1.

Artículo 14

1. En el caso en que se recurra al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité permanente de productos alimenticios creado por la Decisión del Consejo de 13 de noviembre de 1969, en adelante denominado el «Comité», será convocado por su presidente por propia iniciativa o a petición del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto sobre las medidas que han de tomarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el Presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto en cuestión. Se pronunciará por mayoría de cuarenta y un votos, ponderándose los votos de los Estados miembros tal como está previsto en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El Presidente no tomará parte en la votación.

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

b) Cuando las medidas proyectadas no sean conformes con el dictamen del Comité o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá sin tardar al Consejo una propuesta relativa a las medidas que han de tomarse. El Consejo decidirá por mayoría cualificada.

c) Si al cabo de un plazo de tres meses a partir de la propuesta, el Consejo no ha decidido, la Comisión aprobará las medidas propuestas.

Artículo 15

El artículo 14 será aplicable durante un periodo de dieciocho meses a partir de la fecha en que haya sido convocado por primera vez el Comité en aplicación del apartado 1 del artículo 14.

Artículo 16

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

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

b) pueden autorizarse los procesos de difusión para la fabricación de zumos de frutas que no sean los zumos de uvas, agrios, piñas, peras, melocotones y albaricoques, destinados a la fabricación de zumos de frutas

concentrados, a condición de que los zumos concentrados así obtenidos se ajusten a la definición del punto 5 del artículo 1 en lo que respecta a los zumos de frutas obtenidos a partir de zumos de frutas concentrados, y presenten características organolépticas y analíticas al menos equivalentes a las de zumos concentrados obtenidos por procedimientos que utilizan medios mecánicos;

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

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

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

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

f) puede añadirse miel, en combinación con los azúcares, a los néctares de frutas mencionados en la letra c) del apartado 2 del artículo 3, cuando se obtienen en la letra c) del apartado 2 del artículo 3, cuando de respetar el límite del 20% establecido en la letra c) del apartado 2 del artículo 7;

g) puede añadirse ácido cítrico al zumo de uvas hasta 3 gramos por litro, en la medida en que esta adición esté autorizada en el momento de la notificación de la presente Directiva;

h) pueden añadirse los ácidos L-málico y DL-málico, juntos o por separado, hasta 3 gramos por litro, a los zumos de piña y a los néctares de frutas mencionados en la letra c) del apartado 2 del artículo 3, cuando se obtienen a partir de peras o de melocotones, en la medida en que esta adición esté autorizada en el momento de la notificación de la presente Directiva.

2. Antes de transcurrido un plazo de cinco años a partir de la notificación de la presente Directiva, la Comisión volverá a examinar las excepciones previstas en las letras a) a g) del apartado 1 y propondrá al Consejo, en su caso, las modificaciones que considere necesarias.

La excepción prevista en la letra h) del apartado 1 dejará de tener efecto en el momento en que se aplique un reglamento comunitario sobre el empleo de los ácidos alimenticios en los productos alimenticios, debiéndose adoptar esta reglamentación a más tardar tres años después de la notificación de la presente Directiva.

Artículo 17

La presente Directiva no se aplicará:

- a) a los productos destinados a la exportación fuera de la Comunidad;
- b) a los productos dietéticos, hasta la entrada en vigor de las disposiciones comunitarias sobre la materia.

Artículo 18

1. En un plazo de un año a partir de la notificación de la presente Directiva, los Estados miembros, si procede, modificarán sus legislaciones para adecuarse a la presente Directiva e informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Hecho en Bruselas, el 17 de noviembre de 1975.

La legislación así modificada se aplicará de forma que:

- admita el comercio de los productos que son conformes con la presente Directiva dos años después de su notificación,
- prohíba el comercio de los productos que no son conformes con la presente Directiva tres años después de su notificación.

2. El apartado 1 no impedirá que los Estados miembros prohíban la fabricación de los productos que no son conformes con la presente Directiva dos años después de su notificación.

3. No obstante, los Estados miembros podrán diferir la aplicación de la letra b) del apartado 1 y del último guión de la letra b) del apartado 2 del artículo 4, y de la letra b) del apartado 1 del artículo 7, hasta la adopción de los criterios de identidad y de pureza previstos en las letras a) i) del artículo 13.

Artículo 19

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Por el Consejo

El Presidente

E. COLOMBO

ANEXO

DISPOSICIONES PARTICULARES A LOS NÉCTARES DE FRUTAS

Néctares de	Acidez mínima total expresada en gramos de ácido tártrico por litro de producto acabado	Contenido mínimo en zumo y/o en puré expresado en % del peso del producto acabado
I. Frutas de jugo ácido no comestibles como tal		
Guayaba	6	25
Frutas de la pasión (<i>Passiflora edulis</i>)	8	25
Grosellas negras	8	25
Grosellas blancas	8	25
Grosellas rojas	8	25
Grosellas silvestres	9	30
Frutos del árbol espinoso	9	25
Endrinas	8	30
Ciruelas	6	30
Ciruelas silvestres	6	30
Granos de serbal	8	30
Agavanzas (frutos de rosa sp.)	8	40
Cerezas agrias	8	35
Otras cerezas	6	40
Murtones	7	40
Granos de saúco	7	50
Frambuesas	7	40
Albaricoques	6 ⁽¹⁾	40
Fresas	5	40
Moras	6	40
Arándanos	9	30
Membrillos	7	50
Acerolas	8	30
Otras frutas que pertenecen a esta categoría	—	25
II. Frutas de zumo comestible como tal		
Manzanas	6	50
Peras	6	50
Melocotones	4	45
Agrios	7	50
Otras frutas que pertenecen a esta categoría	—	50

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