



2024/1438

24.5.2024

**DIRECTIVA (UE) 2024/1438 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**

**de 14 de mayo de 2024**

**por la que se modifican las Directivas 2001/110/CE, 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, del Consejo**

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 <sup>(1)</sup>,

Previa consulta al Comité de las Regiones,

De conformidad con el procedimiento legislativo ordinario <sup>(2)</sup>,

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. Mediante estas medidas, la Comisión pretende, entre otras cosas, estimular la reformulación en el caso de alimentos con alto contenido en azúcares y facilitar la transición hacia dietas saludables y sostenibles. Además, a fin de capacitar a los consumidores para que elijan los alimentos con conocimiento de causa y de forma saludable y sostenible, la Comisión 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 <sup>(3)</sup> establece definiciones, denominaciones y normas comunes sobre la composición, y la calidad y los 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 evitar que los consumidores sean inducidos a error en cuanto a la calidad del producto, la Directiva 2001/110/CE establece normas sobre el etiquetado de origen a efectos de indicar dónde se ha recolectado la miel. En particular, el artículo 2, punto 4, de dicha Directiva exige que se mencione 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 puede 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 dicha base por los Estados miembros podrían haber inducido a error a los consumidores y obstaculizado el funcionamiento del mercado interior.
- (4) Habida cuenta del especial interés mostrado por los consumidores en el origen geográfico de miel, a la luz del objetivo de la Estrategia de la granja a la mesa de apoyar a los consumidores para que elijan con conocimiento de causa, también en relación con el origen de sus alimentos, y a fin de preservar el funcionamiento eficiente del mercado interior en toda la Unión mediante la armonización de las normas de etiquetado, conviene revisar las normas para el etiquetado de origen de la miel. La presente Directiva debe exigir, como norma general, que el país o países de origen se indiquen en la etiqueta en orden descendente, junto con el porcentaje procedente de cada origen, en el caso de las mezclas —con una tolerancia del 5 % para cada parte de la mezcla—, calculado a partir de la documentación de trazabilidad del operador.

<sup>(1)</sup> DO C, C/2023/881, 8.12.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/881/oj>.

<sup>(2)</sup> Posición del Parlamento Europeo de 10 de abril de 2024 (pendiente de publicación en el Diario Oficial) y Decisión del Consejo de 24 de abril de 2024.

<sup>(3)</sup> 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).

- (5) No obstante, con el fin de ofrecer un cierto grado de flexibilidad, los Estados miembros deben poder establecer que, en el caso de las mezclas de mieles con de más de cuatro países de origen diferentes, solo esté permitido indicar porcentualmente las cuatro partes principales siempre que en conjunto representen más del 50 % del total. Los países de origen restantes deben indicarse en orden descendente, como cuando se aplica la norma general. Dicha flexibilidad no interfiere con la libre circulación de la miel etiquetada de conformidad con la norma estándar, ya que la norma estándar dispone que se ha de facilitar una información más completa a los consumidores. De la relación entre la norma general y esta flexibilidad se desprende que, en caso de que haya más de cuatro países de origen en los que el porcentaje del quinto o de los siguientes países de origen sea idéntico al del cuarto, no es posible indicar únicamente las cuatro partes principales y, por lo tanto, debe aplicarse la norma estándar.
- (6) Habida cuenta del reducido tamaño de los envases que contienen únicamente una porción de miel de un peso igual o inferior a 30 gramos y de las consiguientes dificultades técnicas, conviene disponer que, en el caso de las mezclas de mieles, en lugar del nombre completo de los países de origen, se pueda utilizar un código normalizado y conocido internacionalmente, a saber, la norma internacional ISO 3166 que establece códigos de letras reconocidos a escala internacional para referirse a los países. En particular, la utilización del código alfa-2 compuesto por dos letras, que la Organización Internacional de Normalización recomienda como código de uso general, es pertinente para solucionar las dificultades técnicas que plantea el reducido tamaño de los envases.
- (7) El plan de control coordinado de la autenticidad de la miel (2015-2017) de la Comisión y la acción coordinada «De las colmenas» (2021-2022) de la Comisión destacan que se sospecha que un elevado porcentaje de la miel comercializada en la Unión está adulterado. Es necesario garantizar la disponibilidad de métodos de análisis armonizados para detectar la adulteración de la miel producida y comercializada en la Unión. Por consiguiente, deben conferirse competencias de ejecución a la Comisión para el desarrollo de esos métodos uniformes, además de las competencias de ejecución vigentes a que se refiere el artículo 4, apartado 1, de la Directiva 2001/110/CE. Dichas competencias deben ejercerse de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 182/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>(4)</sup>. Conviene fijar un plazo específico para el ejercicio de dichas competencias.
- (8) Determinados tratamientos térmicos pueden provocar la degradación de los componentes de la miel, en particular de las enzimas. El polen, que es un componente clave de la miel y que proporciona un vínculo con su origen botánico, puede aportar datos en cuanto al origen geográfico de la miel. A fin de garantizar unas prácticas comerciales justas y proteger los intereses de los consumidores, deben delegarse en la Comisión los poderes para adoptar actos con arreglo al artículo 290 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE), por lo que respecta a los criterios para determinar el origen floral, vegetal o geográfico de la miel y a fin de garantizar que la miel que se comercialice cumple la Directiva 2001/110/CE, en particular con el objetivo de evitar la desactivación de las enzimas y de velar por que no se produzca una eliminación importante del polen.
- (9) Al objeto de proteger los intereses de los consumidores y de limitar, tanto como se pueda, el fraude vinculado a productos adulterados que no correspondan a la denominación de «miel», de que pueda validarse la información facilitada sobre el origen y la calidad de la miel y de ofrecer la máxima transparencia, deben delegarse a la Comisión los poderes para adoptar actos de conformidad con el artículo 290 del TFUE en lo que respecta a la introducción de los requisitos de trazabilidad que garanticen la disponibilidad de información esencial sobre el origen de la miel, incluido el país de origen en la cadena de suministro de la Unión, desde el productor recolector o el importador hasta el consumidor, así como el acceso a dicha información. Se necesitan unos requisitos armonizados de trazabilidad de las mieles producidas en la Unión e importadas a ella para que las autoridades competentes de los Estados miembros puedan remontar la cadena de suministro en su totalidad o, al menos, hasta el primer eslabón dentro de las fronteras de la Unión. Esas normas no deben imponer cargas administrativas adicionales a los productores, pero sí facilitar a los consumidores y a las autoridades de supervisión el seguimiento de todo el recorrido de una miel, desde la recolección hasta el embotellado en la Unión. Por lo tanto, con los nuevos requisitos de trazabilidad de la miel, debe garantizarse una información precisa sobre el origen de una miel y su autenticidad en su cadena de suministro. Con vistas a un sistema de trazabilidad, y con el fin de formular los requisitos más adecuados, la Comisión debe realizar un estudio de viabilidad que incluya un análisis de las soluciones o métodos digitales disponibles, en particular, cuando proceda, un código único de identificación o técnicas similares.

(4) Reglamento (UE) n.º 182/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de febrero de 2011, por el que se establecen las normas y los principios generales relativos a las modalidades de control por parte de los Estados miembros del ejercicio de las competencias de ejecución por la Comisión (DO L 55 de 28.2.2011, p. 13).

- (10) Reviste especial importancia que la Comisión lleve a cabo las consultas oportunas durante la fase preparatoria, en particular con expertos, y que esas consultas se realicen de conformidad con los principios establecidos en el Acuerdo interinstitucional de 13 de abril de 2016 sobre la mejora de la legislación<sup>(5)</sup>. En particular, a fin de garantizar una participación equitativa en la preparación de los actos delegados, el Parlamento Europeo y el Consejo reciben toda la documentación al mismo tiempo que los expertos de los Estados miembros, y sus expertos tienen acceso sistemáticamente a las reuniones de los grupos de expertos de la Comisión que se ocupen de la preparación de actos delegados.
- (11) Con el fin de ayudar a la Comisión con los mejores conocimientos técnicos disponibles, debe crearse una plataforma. Dicha plataforma debe, entre otras cosas, formular recomendaciones relativas a un sistema de trazabilidad de la Unión que garantice la disponibilidad de información esencial sobre el origen de la miel y el acceso a dicha información —incluidos, cuando proceda, el país de origen, el año de producción y un identificador único del productor— en la cadena de suministro de la Unión, desde el productor recolector o el importador hasta el consumidor. Asimismo, debe respaldar la futura creación de un laboratorio de referencia de la Unión para la miel a fin de mejorar los controles y detectar la adulteración de la miel mediante métodos armonizados y análisis sistemáticos realizados con las técnicas más recientes para acreditar la autenticidad y la calidad de la miel.
- (12) La Directiva 2001/112/CE del Consejo<sup>(6)</sup> 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 a la alimentación humana, a fin de proteger los intereses de los consumidores y de reforzar la libre circulación de dichos productos.
- (13) En 2012, la Directiva 2001/112/CE fue modificada por la Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>(7)</sup> para reflejar nuevas normas sobre ingredientes autorizados, como las relativas a la adición de azúcares, que ya no estaban autorizados en los zumos de frutas. A raíz de dicho cambio de los requisitos de composición de los zumos de frutas, la industria de los zumos de frutas pudo utilizar, solo durante un año, una declaración en la que se indicaba que ningún zumo de frutas contenía azúcares añadidos, con el fin de informar a los consumidores y de que estos pudieran hacer una distinción clara e inmediata entre zumos de frutas y otros productos similares en términos de adición de azúcares en los productos. Ese breve período resultó insuficiente para informar a los consumidores de que, a raíz de las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, la adición de azúcares a los zumos de frutas ya no estaba autorizada. De conformidad con el anexo I, parte II, punto 2, quinto guion, 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». 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 pueden contener azúcares añadidos. Esto podría haber inducido a error a los consumidores, ya que los estudios han demostrado que, cuando hay que elegir entre varios productos con una composición nutricional idéntica o muy similar, se prefieren los productos que lleven una declaración nutricional.
- (14) Por lo tanto, teniendo en cuenta, en particular, que los consumidores son cada vez más conscientes de los problemas de salud vinculados al consumo de azúcares, conviene revisar las normas relativas al empleo de declaraciones sobre los azúcares en los zumos de frutas, a fin de que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa. Procede, por tanto, establecer una norma especial para el empleo voluntario de una declaración que indique que los zumos de frutas solo contienen azúcares naturalmente presentes. Dicha declaración tiene por objeto referirse a las características de los zumos de frutas que se derivan de la definición establecida en la Directiva 2001/112/CE y de los ingredientes autorizados para los zumos de frutas allí reconocidos. La introducción de dicha declaración ofrece a los consumidores una información veraz y precisa en consonancia con los objetivos de informarles de las características nutricionales de los productos y de facilitar la distinción entre zumos de frutas, por una parte, y néctares de frutas, por otra, y de permitirles elegir con conocimiento de causa.
- (15) 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 en los zumos de frutas y 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. Esos productos pueden comercializarse en la Unión en la medida en que cumplan toda la normativa pertinente. No obstante, esos productos se obtienen aplicando un tratamiento que no es uno de los tratamientos autorizados que se enumeran en el anexo I, parte II, punto 3, de la Directiva 2001/112/CE, y su contenido total de azúcar es inferior al del zumo extraído de la fruta. En consecuencia, no pueden llevar la denominación de venta «zumo de frutas», «zumo de frutas concentrado» ni «zumo de frutas a partir de concentrado».

<sup>(5)</sup> DO L 123 de 12.5.2016, p. 1.

<sup>(6)</sup> 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).

<sup>(7)</sup> 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).

- (16) Dichos productos están cada vez más disponibles en el mercado de la Unión. Con el fin de facilitar la comercialización de esos productos en el mercado interior y permitir la reformulación y la innovación relativas a los productos, y sin perjuicio del Derecho de la Unión aplicable, debe crearse una nueva categoría de productos para los zumos de frutas cuyos azúcares naturalmente presentes se hayan reducido, manteniendo al mismo tiempo las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que proceda. Esos productos deben poder llevar la denominación de venta «zumo de frutas con contenido reducido de azúcar», «zumo de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado» o «zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcar». A fin de garantizar la coherencia con el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>(8)</sup>, la reducción del contenido de azúcar debe ser de al menos un 30 % con respecto al tipo medio de zumo de frutas, zumo de frutas a partir de concentrado y zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcar del que proceda, respectivamente. Procede, por tanto, incluir dichas nuevas categorías de productos al anexo I, parte I, de la Directiva 2001/112/CE, así como establecer normas sobre los ingredientes autorizados de dichos productos y sobre los procedimientos y sustancias autorizados en la parte II de dicho anexo. Al igual que para otros tipos de zumos de frutas, no debe permitirse el empleo de edulcorantes ni la adición de ingredientes con propiedades edulcorantes para esas nuevas categorías de productos.
- (17) De conformidad con el anexo I de la Directiva 2001/112/CE, los néctares de frutas pueden contener azúcares añadidos, miel, o ambos. 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 néctares de frutas, debe reducirse la proporción de azúcares o miel que puede añadirse a los néctares de frutas naturalmente bajos en acidez y consumibles.
- (18) Una vez transpuesta la presente Directiva, va a corresponder a los productores de las nuevas categorías de zumos de frutas —a saber, zumo de frutas con contenido reducido de azúcar, zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcar y zumo de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado— utilizar los procedimientos autorizados de manera tal que el producto final cumpla las características exigidas por la Directiva 2001/112/CE. No obstante, a fin de alcanzar los objetivos de la Directiva 2001/112/CE, en su versión modificada por la presente Directiva a ese respecto, deben delegarse en la Comisión los poderes para adoptar actos con arreglo al artículo 290 del TFUE, en lo que respecta al establecimiento de normas relativas a las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales de los productos con contenido reducido de azúcar en cuestión y al empleo de los procedimientos autorizados para reducir la cantidad de azúcares. Reviste especial importancia que la Comisión lleve a cabo las consultas oportunas durante la fase preparatoria, en particular con expertos, y que esas consultas se realicen de conformidad con los principios establecidos en el Acuerdo interinstitucional de 13 de abril de 2016 sobre la mejora de la legislación. En particular, a fin de garantizar una participación equitativa en la preparación de los actos delegados, el Parlamento Europeo y el Consejo reciben toda la documentación al mismo tiempo que los expertos de los Estados miembros, y sus expertos tienen acceso sistemáticamente a las reuniones de los grupos de expertos de la Comisión que se ocupen de la preparación de actos delegados.
- (19) A fin de garantizar condiciones uniformes de ejecución de la presente Directiva, deben conferirse a la Comisión competencias de ejecución con respecto a los métodos de análisis para garantizar el cumplimiento de las características de composición de determinados tipos de zumos de frutas comercializados en la Unión. Dichas competencias deben ejercerse de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 182/2011.
- (20) A la luz del Pacto Verde y del objetivo de la Estrategia de la granja a la mesa de ayudar a los consumidores a elegir con conocimiento de causa, y teniendo en cuenta el gran interés de estos en un etiquetado que indique el origen de los alimentos, la Comisión debe presentar al Parlamento Europeo y al Consejo, a más tardar treinta y seis meses después de la entrada en vigor de la presente Directiva, un informe en el que se evalúe la viabilidad de las distintas posibilidades de etiquetado que indique el país o los países de origen en que se hayan recolectado la fruta o las frutas utilizadas en la elaboración de zumo y puré de frutas, acompañado, cuando proceda, de una propuesta legislativa.
- (21) El anexo I, parte II, punto 3, de la Directiva 2001/112/CE regula los tratamientos y sustancias autorizados para los zumos de frutas y otros 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, deben añadirse a la lista de tratamientos y sustancias autorizados las proteínas procedentes de las semillas de girasol.

<sup>(8)</sup> 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).

- (22) El zumo extraído de los cocos se comercializa y consume cada vez más en la Unión. De conformidad con el artículo 3, punto 2, de la Directiva 2001/112/CE, la denominación legal de tal producto es «zumo de coco». Sin embargo, la norma internacional reflejada en la Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CXS 247-2005) indica que la denominación «agua de coco» es sinónima de «zumo de coco» y se refiere a un producto que se extrae directamente del fruto sin exprimir la pulpa. Procede, por lo tanto, añadir el término «agua de coco» como denominación particular en el anexo III de dicha Directiva. Para garantizar que todos los consumidores de la Unión puedan comprender fácilmente esta denominación particular, conviene otorgar la posibilidad de utilizar «agua de coco» en las lenguas oficiales de la Unión. Además, dado que el zumo de coco a partir de concentrado puede obtenerse reconstituyendo zumo de coco concentrado con agua potable, conviene definir un nivel Brix mínimo para dicho producto en el anexo V de dicha Directiva.
- (23) La Directiva 2001/113/CE del Consejo <sup>(9)</sup> establece los requisitos esenciales para la producción, la composición y el etiquetado de las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como de la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana.
- (24) El artículo 2, punto 4, de la Directiva 2001/113/CE dispone que se indique obligatoriamente el contenido de azúcar en el etiquetado, a menos que en este ya figure una declaración nutricional relativa a los azúcares. Dicho requisito va más allá de las normas establecidas en la Directiva 90/496/CEE del Consejo <sup>(10)</sup>, en la que la se disponía que la inclusión de información nutricional en los alimentos preenvasados era voluntaria a menos que se hiciera una declaración de propiedades nutritivas y que, cuando la declaración nutricional se hiciera sobre los azúcares, debía incluir la cantidad de azúcares. La Directiva 90/496/CEE fue derogada y sustituida por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(11)</sup>. De conformidad con dicho Reglamento, la indicación de información nutricional en los envases es ahora obligatoria. Por lo tanto, ya no es necesaria una disposición específica sobre el etiquetado en relación con los azúcares en la Directiva 2001/113/CE y procede suprimirla.
- (25) A la luz del Pacto Verde y del objetivo de la Estrategia de la granja a la mesa de ayudar a los consumidores a elegir con conocimiento de causa, y teniendo en cuenta el gran interés de estos en un etiquetado que indique el origen de los alimentos, la Comisión debe presentar al Parlamento Europeo y al Consejo, a más tardar treinta y seis meses después de la entrada en vigor de la presente Directiva, un informe en el que se evalúe la viabilidad de las distintas posibilidades de etiquetado que indique el país o los países de origen en que se hayan recolectado la fruta o las frutas utilizadas en la elaboración de confituras, jaleas, «marmalades» de cítricos» de frutas, así como de crema de castañas edulcorada, acompañado, cuando proceda, de una propuesta legislativa.
- (26) En el anexo I, parte I, de la Directiva 2001/113/CE se 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. En la parte II de dicho anexo se establece el contenido mínimo de materia seca soluble, es decir, de azúcares naturalmente presentes en la fruta o añadidos, de esos productos y, con el fin de tener en cuenta las tradiciones nacionales relativas a la elaboración de confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como de crema de castañas edulcorada, se permite a los Estados miembros autorizar un contenido mínimo de materia seca soluble más bajo.
- (27) El aumento de la cantidad de fruta utilizada para la elaboración de confituras y jaleas da lugar a una reducción de 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 y jaleas con un mayor contenido de fruta y, de este modo, brindar apoyo al mercado de la fruta, teniendo en cuenta al mismo tiempo la necesidad de reducir la cantidad de azúcares añadidos, debe aumentarse la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de confituras y jaleas 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 mayor 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 «contenido reducido de azúcares» establecidas en el anexo del Reglamento (CE) n.º 1924/2006.

<sup>(9)</sup> 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).

<sup>(10)</sup> 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).

<sup>(11)</sup> 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).



- (28) En el anexo I de la Directiva 2001/113/CE se 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 él se mencionan, los consumidores utilizan en general los términos «marmalade» y «confitura» indistintamente para referirse a las confituras de frutas distintas de los cítricos. A fin de tener en cuenta el uso habitual por parte de los consumidores, en su caso, y teniendo en cuenta el hecho de que la denominación armonizada sigue siendo «confitura», los Estados miembros deben poder autorizar que, en su territorio, el término «marmalade» se utilice para la denominación de venta «confitura» en referencia a las confituras de frutas distintas de los cítricos. Por consiguiente, al objeto de evitar que los consumidores se confundan, debe utilizarse en toda la Unión el término «“marmalade” de cítricos» para designar el producto definido hasta ahora como «marmalade», a fin de distinguir las dos categorías de productos. En este contexto, en vez del término «cítricos» puede emplearse el nombre del cítrico o los cítricos utilizados. Por lo tanto, procede revisar la Directiva 2001/113/CE en consecuencia por lo que respecta a las denominaciones de venta «marmalade» y «“marmalade” de cítricos».
- (29) No obstante, en un Estado miembro que opte por no permitir que se designe la «confitura» como «marmalade» debido a que los consumidores en dicho Estado miembro no utilizan esos términos indistintamente, debe seguir siendo posible permitir, en el territorio de dicho Estado miembro y en el caso de la «marmalade» de cítricos elaborada a partir de tres o más frutas, la utilización de la denominación «“marmalade” de frutas varias» o «“marmalade” de [x] frutas», siendo «x» el número de frutas utilizadas.
- (30) En el anexo II de la Directiva 2001/113/CE se enumeran los ingredientes adicionales que pueden utilizarse en la fabricación de los productos regulados por dicha Directiva. El zumo de cítricos puede utilizarse como agente acidificante en confituras, confituras extra, jaleas y jaleas extra obtenidas a partir de otras frutas. En comparación con el zumo que no es elaborado a partir de concentrado, el zumo de frutas 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, ya sea confitura o jalea. Por lo tanto, su uso en la elaboración de confituras, confituras extra, jaleas y jaleas extra es más sostenible que el de zumo de frutas frescas. Por consiguiente, procede especificar en dicho anexo que, cuando se autorice el empleo de determinados zumos en las distintas categorías de confituras, confituras extra, jaleas y jaleas extra, se puedan utilizar en estado concentrado.
- (31) El uso de aditivos alimentarios está regulado actualmente por el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(12)</sup>, que contiene disposiciones específicas sobre la confitura y la confitura extra. Procede, por tanto, suprimir el anexo III, parte B, punto 1, cuarto guion, de la Directiva 2001/113/CE y modificar su anexo II en consecuencia.
- (32) En la Directiva 2001/114/CE del Consejo <sup>(13)</sup> se establecen definiciones y normas comunes relativas a la composición, las especificaciones de fabricación y el etiquetado de determinados tipos de leche conservada.
- (33) En el anexo I, punto 3, de la Directiva 2001/114/CE se enumeran los tratamientos autorizados para la leche conservada parcial o totalmente deshidratada. A fin de responder a la evolución de las necesidades de los consumidores, debe autorizarse un tratamiento para reducir el nivel de lactosa en los productos lácteos. Además, la denominación especial del término inglés «*evaporated milk*» que figura en el anexo II de dicha Directiva debe ser coherente con las normas internacionales definidas en la Norma del Codex para las Leches Evaporadas (CXS 281-1971).
- (34) 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 <sup>(14)</sup> fue derogada y sustituida por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011. La Directiva 89/107/CEE del Consejo <sup>(15)</sup> y la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(16)</sup> fueron derogadas y sustituidas por el Reglamento (CE) n.º 1333/2008. La Directiva 98/83/CE del Consejo <sup>(17)</sup> fue derogada y sustituida por la Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(18)</sup>. Por consiguiente, esas referencias deben sustituirse por referencias a las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (UE) n.º 1169/2011 y (CE) n.º 1333/2008 y la Directiva (UE) 2020/2184.

<sup>(12)</sup> 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).

<sup>(13)</sup> 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).

<sup>(14)</sup> 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).

<sup>(15)</sup> 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).

<sup>(16)</sup> 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).

<sup>(17)</sup> Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano (DO L 330 de 5.12.1998, p. 32).

<sup>(18)</sup> Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2020, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano (DO L 435 de 23.12.2020, p. 1).

- (35) Por lo tanto, procede modificar las Directivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE y 2001/114/CE en consecuencia.
- (36) 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 dieciocho meses. A fin de que los operadores dispongan de tiempo suficiente para adaptarse a los nuevos requisitos, dichas 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.
- (37) 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 adecuadas. Por tanto, la presente Directiva debe permitir que esos productos se comercialicen durante un período de tiempo limitado tras el plazo de transposición.
- (38) Dado que el objetivo de la presente Directiva, a saber, modificar las normas de la Unión relativas a la composición y el etiquetado de la miel, los zumos de frutas y las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como de determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada, no puede ser alcanzado de manera suficiente por los Estados miembros, sino que, debido a las dimensiones o efectos de la presente Directiva, puede lograrse mejor a escala de la Unión, esta puede adoptar medidas, de acuerdo con el principio de subsidiariedad establecido en el artículo 5 del Tratado de la Unión Europea. De conformidad con el principio de proporcionalidad establecido en el mismo artículo, la presente Directiva no excede de lo necesario para alcanzar dichos objetivos.

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

#### Artículo 1

#### Modificaciones de la Directiva 2001/110/CE

La Directiva 2001/110/CE se modifica 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 (\*) se aplica 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 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).»;

b) el punto 2 se sustituye por el texto siguiente:

«2) Las denominaciones a que hacen referencia los puntos 2 y 3 del anexo I se reservarán a los productos que en ellos se definen y se deberán utilizar en el comercio para designarlos. Dichas denominaciones se podrán sustituir por la mera denominación “miel”, salvo en los casos de la miel en panal, la miel con trozos de panal o el panal cortado en miel, y la miel para uso industrial.

No obstante:

a) en el caso de la miel para uso industrial, la expresión “solo para cocinar” aparecerá en el etiquetado cerca de la denominación;

b) salvo en el caso de la miel para uso industrial, dichas denominaciones podrán verse completadas con información relativa a las siguientes características de la miel:

— su origen floral o vegetal, si el producto procede totalmente o en su mayor parte del origen indicado y presenta las características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas del origen indicado,

- su origen regional, territorial o topográfico, si el producto procede enteramente del origen indicado,
- criterios de calidad específicos;»;

c) el punto 4 se sustituye por el texto siguiente:

- «4) 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 los países de origen en que la miel haya sido recolectada, en el campo visual principal, en orden decreciente de proporción en el peso, junto con el porcentaje que representa cada uno de los países de origen. Se permitirá una tolerancia del 5 % para cada parte de la mezcla, calculada a partir de la documentación de trazabilidad del operador.

No obstante, los Estados miembros podrán establecer que, por lo que respecta a la miel comercializada en su territorio, cuando el número de países de origen de una mezcla de mieles sea superior a cuatro y las cuatro partes principales representen más del 50 % de la mezcla, se permita indicar el porcentaje únicamente de esas cuatro partes principales y que el resto de los países de origen se indique en orden decreciente sin porcentaje.

En el caso de los envases que contengan menos de 30 gramos netos de miel, los nombres de los países de origen podrán sustituirse por un código compuesto por dos letras, de conformidad con la última versión de los códigos de dos letras de la norma internacional ISO 3166-1 (alfa-2) en vigor;

- b) las menciones que deben indicarse con arreglo a la letra a) del presente punto se considerarán menciones obligatorias de conformidad con el artículo 9 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.».

2) Los artículos 3 y 4 se sustituyen por el texto siguiente:

*«Artículo 3*

En el caso de la miel para uso industrial, los contenedores para granel, los embalajes y la documentación comercial deberán indicar claramente la denominación completa, tal como se establece en el anexo I, punto 3.

*Artículo 4*

La Comisión, tomando en consideración las normas internacionales y el progreso técnico, podrá adoptar actos de ejecución que establezcan los métodos de análisis para verificar si la miel cumple la presente Directiva.

A más tardar el 14 de junio de 2028, la Comisión adoptará, tomando en consideración las normas internacionales y el progreso técnico, actos de ejecución que establezcan los métodos de análisis para la detección de miel adulterada.

Los actos de ejecución a que se refiere el presente artículo se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen a que se refiere el artículo 7, apartado 2.

Hasta que se adopten los actos de ejecución pertinentes, los Estados miembros utilizarán, siempre que sea posible, métodos de análisis validados que estén internacionalmente reconocidos, como los aprobados por el Codex Alimentarius, para verificar el cumplimiento de la presente Directiva.».

3) Se insertan los artículos siguientes:

*«Artículo 4 bis*

1. Con objeto de garantizar unas prácticas comerciales leales y proteger los intereses del consumidor, la Comisión estará facultada para adoptar actos delegados con arreglo al artículo 6 para completar la presente Directiva estableciendo lo siguiente:

- a) el criterio de “en su mayor parte” referido al origen floral o vegetal de la miel, mencionado en el artículo 2, punto 2, párrafo segundo, letra b), primer guion;
- b) las características de composición de la miel, a fin de velar por que la miel, con la excepción de la miel para uso industrial tal como se define en el anexo I, punto 3, que se comercializa como tal o se utiliza en algún producto destinado al consumo humano no haya sido calentada o tratada de manera que las enzimas naturales se hayan destruido o se hayan desactivado significativamente, teniendo en cuenta el índice de invertasa;



- c) los criterios para garantizar y verificar que el polen no se elimine de la miel y que el contenido absoluto y el espectro polínicos no se modifiquen en la miel, con la excepción de la miel para uso industrial tal como se define en el anexo I, punto 3, que se comercializa como tal ni se utilice en algún producto destinado al consumo humano, teniendo en cuenta el contenido de polen, el tamaño mínimo del polen y el tamaño de la malla de los filtros;
- d) el contenido mínimo de polen en la miel para uso industrial tras la eliminación de la materia orgánica o inorgánica ajena a la miel;
- e) los métodos y criterios para determinar el lugar en que se ha recolectado la miel y los requisitos de trazabilidad a escala de la Unión para la miel desde el productor recolector o importador hasta el consumidor.

La Comisión adoptará los actos delegados a que se refiere el párrafo primero, letras b) a e), a más tardar el 14 de junio de 2029.

Antes de la adopción de dichos actos delegados, la Comisión realizará estudios de viabilidad. En el estudio de viabilidad que realice respecto al párrafo primero, letra e), la Comisión incluirá un análisis de las soluciones o métodos digitales disponibles, en particular, cuando proceda, un código único de identificación o técnicas similares.

En los actos delegados a que se refiere el párrafo primero, la Comisión establecerá medidas transitorias adecuadas para los productos comercializados antes de la fecha de aplicación de dichos actos delegados.

2. La Comisión estará facultada para adoptar actos delegados con arreglo al artículo 6 para modificar el anexo II mediante la adaptación de los criterios de composición enumerados en dicho anexo a los criterios contemplados en los actos delegados a que se refiere el apartado 1, párrafo primero, letra b), del presente artículo.

#### *Artículo 4 ter*

1. Se crea una plataforma compuesta por:

- a) representantes de los Estados miembros, autoridades competentes y laboratorios designados;
- b) expertos que representen a las partes interesadas pertinentes de la cadena de suministro de la miel;
- c) expertos que representen a la sociedad civil;
- d) expertos designados a título personal, con conocimientos y experiencia acreditados en los ámbitos de aplicación de la presente Directiva;
- e) expertos que representen al mundo académico, en particular las universidades, los centros de investigación y otras organizaciones científicas.

2. La plataforma:

- a) recopilará datos sobre métodos para mejorar los controles de la autenticidad de la miel, en particular los métodos para detectar la adulteración de la miel con vistas a su posible armonización;
- b) formulará recomendaciones para un sistema de trazabilidad de la Unión, con vistas a hacer un seguimiento de la miel hasta llegar al productor recolector o importador;
- c) formulará recomendaciones sobre la posible necesidad de actualizar las características de composición y otros criterios de calidad establecidos en la presente Directiva;
- d) formulará recomendaciones con vistas a establecer un laboratorio de referencia de la Unión.

3. La plataforma estará presidida por la Comisión. La Comisión adoptará normas sobre la composición y los métodos de trabajo de la plataforma. La Comisión podrá invitar de forma puntual a expertos en ámbitos específicos.».

4) El anexo I se modifica como sigue:

- a) en el punto 2, letra b), se suprime el inciso viii);
- b) en el punto 3, el tercer guion se sustituye por el texto siguiente:

«— haberse sobrecalentado, o

- haberse obtenido eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen.».

## Artículo 2

### Modificaciones de la Directiva 2001/112/CE

La Directiva 2001/112/CE se modifica 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 (\*) se aplica 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 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).»;

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

«b) como alternativa a las denominaciones de venta contempladas en la letra a), en el anexo III se incluye una lista de denominaciones particulares. Cuando un operador utilice las denominaciones enumeradas en el anexo III, parte I, se utilizarán en la lengua y en las condiciones que en él se establecen. En lo que se refiere a las denominaciones enumeradas en el anexo III, parte II, los Estados miembros en los que se comercialice el producto podrán establecer que dichas denominaciones se utilicen en una o varias de las lenguas oficiales de la Unión.»;

c) se inserta el punto siguiente:

«4) La declaración “los zumos de frutas contienen únicamente azúcares naturalmente presentes” podrá figurar en la etiqueta en el mismo campo visual que la denominación de venta de los productos contemplados en el anexo I, parte I, punto 1.»;

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

«6) Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, en el caso de mezclas de zumo de frutas a partir de concentrado o de zumo de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado con zumo de frutas o con zumo de frutas con contenido reducido de azúcar, así como en el caso del 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 cerca de la denominación de venta, en caracteres claramente visibles y que destaquen sobre el fondo con nitidez.».

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

#### «Artículo 6

Únicamente podrán utilizarse para la fabricación de los productos definidos en el anexo I, parte I, los tratamientos y sustancias enumerados en la parte II de dicho anexo y las materias primas que se ajusten al anexo II. Además, los néctares de frutas se ajustarán al anexo IV.».

3) El artículo 7 se modifica como sigue:

a) el único párrafo pasa a ser el apartado 1;

b) se añaden los apartados siguientes:

«2. La Comisión estará facultada para adoptar actos delegados con arreglo al artículo 7 bis que completen la presente Directiva mediante el establecimiento de normas relativas a las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales de los productos enumerados en el anexo I, parte I, apartado 6, letras a) y b), y apartado 7, y al empleo de los procedimientos autorizados para reducir el contenido de azúcares a que se refiere la parte II, punto 3, de dicho anexo.

3. La Comisión podrá adoptar actos de ejecución que establezcan los métodos de análisis, tomando en consideración las normas internacionales y el progreso técnico, a fin de verificar si los productos enumerados en el anexo I, parte I, apartado 1, letras a) y b), apartado 2, apartado 6, letras a) y b), y apartado 7 son conformes con la presente Directiva.

Dichos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen a que se refiere el artículo 7 *ter*, apartado 2.

Hasta que se adopten los actos de ejecución pertinentes, los Estados miembros utilizarán, siempre que sea posible, métodos de análisis validados que estén internacionalmente reconocidos, como los aprobados por el Codex Alimentarius, para verificar el cumplimiento de la presente Directiva.».

4) El artículo 7 *bis* se modifica como sigue:

a) el apartado 2 se sustituye por el texto siguiente:

«2. Los poderes para adoptar actos delegados mencionados en el artículo 7, apartado 1, se otorgan a la Comisión por un período de cinco años a partir del 28 de octubre de 2013. La Comisión elaborará un informe sobre la delegación de poderes a más tardar nueve meses antes de que finalice el período de cinco años. La delegación de poderes se prorrogará tácitamente por períodos de idéntica duración, excepto si el Parlamento Europeo o el Consejo se oponen a dicha prórroga a más tardar tres meses antes del final de cada período.

Los poderes para adoptar actos delegados mencionados en el artículo 7, apartado 2, se otorgan a la Comisión por un período de cinco años a partir del 13 de junio de 2024. La Comisión elaborará un informe sobre la delegación de poderes a más tardar nueve meses antes de que finalice el período de cinco años. La delegación de poderes se prorrogará tácitamente por períodos de idéntica duración, excepto si el Parlamento Europeo o el Consejo se oponen a dicha prórroga a más tardar tres meses antes del final de cada período.»;

b) en el apartado 3, la expresión «artículo 7» se sustituye por «artículo 7, apartados 1 y 2»;

c) en el apartado 5, la expresión «artículo 7» se sustituye por «artículo 7, apartados 1 y 2».

5) Se insertan los artículos siguientes:

#### «Artículo 7 *ter*

1. En lo que se refiere al artículo 7, apartado 3, de la presente Directiva la Comisión estará asistida por el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos creado por el artículo 58, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 178/2002. Dicho Comité será un comité en el sentido del Reglamento (UE) n.º 182/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*).

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, se aplicará el artículo 5 del Reglamento (UE) n.º 182/2011.

Cuando el comité no emita ningún dictamen, la Comisión no adoptará el proyecto de acto de ejecución y se aplicará el artículo 5, apartado 4, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 182/2011.

#### Artículo 7 *quater*

A más tardar el 14 de junio de 2027, la Comisión presentará al Parlamento Europeo y al Consejo un informe en el que se evalúe la viabilidad de las distintas posibilidades de etiquetado con indicación del país o los países de origen en que se hayan recolectado la fruta o las frutas utilizadas en la elaboración de un zumo o puré de frutas. Dicho informe irá acompañado, cuando proceda, de una propuesta legislativa.

(\*) Reglamento (UE) n.º 182/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de febrero de 2011, por el que se establecen las normas y los principios generales relativos a las modalidades de control por parte de los Estados miembros del ejercicio de las competencias de ejecución por la Comisión (DO L 55 de 28.2.2011, p. 13).».

6) Los anexos I y III quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el anexo I de la presente Directiva.

7) En el anexo IV, sección I, la vigesimocuarta fila, relativa a los «membrillos», se sustituye por el texto siguiente: «Membrillos (*Cydonia oblonga* L.) 50».

8) En el anexo V, se inserta la fila siguiente entre las filas correspondientes a «Grosella negra» y a «Uva»:

«Coco (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5»
-----------	--------------------------	------

### Artículo 3

#### Modificaciones de la Directiva 2001/113/CE

La Directiva 2001/113/CE se modifica 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 (\*) se aplica 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 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).»;

b) en el punto 2, se añade el párrafo siguiente:

«Como excepción a lo dispuesto en el párrafo primero, los Estados miembros que no autoricen la utilización de los términos “marmalade” y “marmalade extra” para las denominaciones de venta “confitura” y “confitura extra”, tal como se dispone en el anexo II, parte I, guiones primero y segundo, podrán autorizar en su territorio el empleo de la indicación “marmalade’ de frutas varias” o “marmalade’ de [x] frutas”, siendo “x” el número de frutas en el caso de la “marmalade” de cítricos elaborada a partir de tres o más frutas.»;

c) se suprime el punto 4;

d) el punto 5 se sustituye por el texto siguiente:

«5. Las indicaciones contempladas en el apartado 3 deberán figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta, en caracteres claramente visibles.»;

e) se suprime el punto 6.

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

#### «Artículo 4

Para la elaboración de los productos definidos en el anexo I únicamente podrán utilizarse los ingredientes enumerados en el anexo II y las materias primas que se ajustan a lo dispuesto en el anexo III.».

3) Se inserta el artículo siguiente:

#### «Artículo 6 bis

A más tardar el 14 de junio de 2027, la Comisión presentará al Parlamento Europeo y al Consejo un informe en el que se evalúe la viabilidad de las distintas posibilidades de etiquetado con indicación del país o los países de origen en que se hayan recolectado la fruta o las frutas utilizadas en la elaboración de confituras, jaleas y “marmalades” de cítricos, así como de crema de castañas edulcorada. Dicho informe irá acompañado, cuando proceda, de una propuesta legislativa.».

4) El anexo I se modifica de conformidad con el anexo II de la presente Directiva.

5) El anexo II se modifica como sigue:

a) los guiones del segundo al sexto se sustituyen por el texto siguiente:

«— zumo de frutas, ya sea concentrado o no: únicamente en la confitura,

- zumo de cítricos, ya sea concentrado o no, en los productos obtenidos a partir de otros tipos de frutas: únicamente en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra,
- zumo de frutas rojas, ya sea concentrado o no: únicamente en la confitura y la confitura extra elaboradas a partir de agavanzos, fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas, ciruelas y ruibarbo,
- zumo de remolachas rojas, ya sea concentrado o no: únicamente en la confitura y la jalea elaboradas a partir de fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas,
- aceites esenciales de cítricos: únicamente en la “marmalade’ de cítricos” y en la “marmalade’ de jalea”,;

b) se añade el guion siguiente:

«— los aditivos alimentarios autorizados con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*) .

(\*) 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).».

6) En el anexo III, parte B, punto 1, se suprime el cuarto guion.

#### *Artículo 4*

#### **Modificaciones de la Directiva 2001/114/CE**

La Directiva 2001/114/CE se modifica 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 (\*) se aplica 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 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).».

2) El anexo I se modifica como sigue:

a) en el 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 como resultado de este tratamiento únicamente estarán autorizadas si se indican en el envase del producto de forma claramente visible y legible y de manera indeleble. Dicha indicación se entiende sin perjuicio de la obligación de etiquetado nutricional establecida por el Reglamento (UE) n.º 1169/2011. Los Estados miembros podrán limitar o prohibir las modificaciones en la composición de la leche mencionadas en la presente letra.»;

b) en el punto 4, se añaden las letras siguientes:

«c) Las enzimas alimentarias autorizadas con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*) .

d) Los aditivos alimentarios autorizados con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*\*) .

(\*) Reglamento (CE) n.º 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 258/97 (DO L 354 de 31.12.2008, p. 7).

(\*\*) 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) En el anexo II, la letra a) se sustituye por el texto siguiente:

«a) En lengua inglesa, “*evaporated milk*” designa el producto definido en el anexo I, punto 1, letra b).».

#### Artículo 5

##### **Transposición**

1. Los Estados miembros adoptarán y publicarán, a más tardar el 14 de diciembre de 2025, 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 14 de junio de 2026.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, estas incluirán una 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 14 de junio de 2026 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 14 de mayo de 2024.

*Por el Parlamento Europeo*

*La Presidenta*

R. METSOLA

*Por el Consejo*

*La Presidenta*

H. LAHBIB

## ANEXO I

Los anexos I y III de la Directiva 2001/112/CE se modifican como sigue:

1) El anexo I se modifica como sigue:

a) en la parte I, punto 1, letra b), el párrafo primero se sustituye por el texto siguiente:

«El producto obtenido al reconstituir zumo de frutas concentrado tal como se define en el punto 2 con agua potable que cumpla los criterios establecidos en la Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*) .

(\*) Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2020, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano (DO L 435 de 23.12.2020, p. 1).»;

b) en la parte I, se añaden los puntos siguientes:

«6. a) Zumo de frutas con contenido reducido de azúcar

El producto obtenido a partir del zumo de frutas tal como se define en el punto 1, letra a), en el que se haya reducido la cantidad de azúcares naturalmente presentes en al menos un 30 % mediante un procedimiento autorizado en las condiciones establecidas en la parte II, punto 3, que mantenga todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede.

El zumo de frutas con contenido reducido de azúcar podrá obtenerse mezclando zumo de frutas con contenido reducido de azúcar con zumo de frutas, puré de frutas, o ambos.

b) Zumo de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado

El producto obtenido del zumo de frutas a partir de concentrado tal como se define en el punto 1, letra b), en el que se haya reducido la cantidad de azúcares naturalmente presentes en al menos un 30 % mediante un procedimiento autorizado en las condiciones establecidas en la parte II, punto 3, que mantenga todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede o el producto obtenido reconstituyendo con agua potable el zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcar, tal como se define en el punto 7, que cumpla los criterios establecidos en la Directiva (UE) 2020/2184.

El zumo de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado podrá obtenerse mezclando zumo de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado que contenga uno o más de los siguientes productos: zumo de frutas, zumo de frutas a partir de concentrado, zumo de frutas con contenido reducido de azúcar, puré de frutas concentrado y puré de frutas.

7. Zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcar

El producto obtenido a partir de zumo de frutas concentrado, tal como se define en el punto 2, en el que se haya reducido la cantidad de azúcares naturalmente presentes en al menos un 30 % mediante un procedimiento autorizado en las condiciones establecidas en la parte II, punto 3, y que mantenga todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de este producto, o el producto obtenido a partir de zumo de frutas con contenido reducido de azúcar, tal como se define en el punto 6, letra a), por eliminación física de una parte determinada del agua que lo constituye. Cuando el producto esté destinado al consumo directo, la eliminación de agua será de al menos un 50 %.»;

c) la parte II se modifica como sigue:

i) el punto 2 se modifica como sigue:

— el segundo guion se sustituye por el texto siguiente:

«— aditivos alimentarios autorizados con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008; no obstante, no se permite utilizar edulcorantes en la elaboración de los productos enumerados en la parte I del presente anexo, excepto en el caso de los néctares de frutas,»

— el tercer guion se sustituye por el texto siguiente:

«— al zumo de frutas, al zumo de frutas a partir de concentrado, al zumo de frutas concentrado, al zumo de frutas con contenido reducido de azúcar, al zumo de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado y al zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcar: los aromas, las pulpas y las células restituidos,»

— el quinto guion se sustituye por el texto siguiente:

«— a los néctares de frutas: los aromas, las pulpas y las células restituidos; azúcares y/o miel, en una cantidad no superior al 20 % en peso respecto al peso total de los productos acabados contemplados en el anexo IV, parte I, al 15 % del peso total de los productos acabados contemplados en el anexo IV, parte II, y al 10 % del peso total de los productos acabados contemplados en el anexo IV, parte III; y/o edulcorantes.

Solamente podrá declararse que no se han añadido azúcares a un néctar de frutas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto ningún monosacárido ni disacárido, ni ningún alimento utilizado por sus propiedades edulcorantes, incluidos los edulcorantes definidos en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008. Cuando se realice tal declaración, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: “contiene azúcares naturalmente presentes”,».

— el séptimo guion se sustituye por el texto siguiente:

«— a los productos definidos en la parte I, puntos 1 a 7, con el fin de corregir el sabor ácido: zumo de limón y/o zumo de lima y/o zumo concentrado de limón y/o zumo concentrado de lima, en una cantidad no superior a 3 gramos por litro de zumo, expresada en ácido cítrico anhidro,».

— se añade el guion siguiente:

«— al zumo de frutas con contenido reducido de azúcar y al zumo de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado: agua, en la medida estrictamente necesaria para compensar el agua perdida como consecuencia del proceso de reducción de azúcar.».

ii) el punto 3 se modifica como sigue:

— el decimotercer guion se sustituye por el texto siguiente:

«— proteínas vegetales procedentes de trigo, de guisantes, de patatas o de semillas de girasol para la clarificación.».

— se añade el guion siguiente:

«— únicamente a los zumos de frutas con contenido reducido de azúcar, los zumos de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado y los zumos de frutas concentrados con contenido reducido de azúcar: procedimientos para reducir la cantidad de azúcares naturalmente presentes, en la medida en que mantengan todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede a partir de, a saber, la filtración por membrana y la fermentación con levadura.».

2) El anexo III se sustituye por el texto siguiente:

«ANEXO III

**DENOMINACIONES PARTICULARES DE DETERMINADOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ANEXO I**

I. Denominaciones particulares que solo pueden utilizarse en la lengua de la denominación

a) “vruchtendrank”, para el néctar de frutas;

b) “Süßmost” solo se podrá emplear juntamente con las denominaciones de venta “Fruchtsaft” o “Fruchtnektar” para:

i) el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no consumibles en estado natural en razón de su elevada acidez natural,

ii) el zumo de frutas obtenido a partir de manzanas o de peras, cuando proceda con adición de manzanas, pero sin azúcares añadidos;

c) “succo e polpa” o “sumo e polpa”, para el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado;

d) i) “æblemost”, sinónimo de zumo de manzana,

ii) “æblemost fra koncentrat”, sinónimo de zumo de manzana a partir de concentrado;

- e) i) “sur ... saft”, completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo sin adición de azúcares obtenido a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco,
  - ii) “sød ... saft” o “sødet ... saft”, completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo de esta misma fruta con más de 200 gramos de azúcar añadidos por litro;
  - f) “äppelmust/äpplemust”, sinónimo de zumo de manzana;
  - g) “mosto”, sinónimo de zumo de uva;
  - h) “smiltsērķšķu sula ar cukuru” o “astelpaju mahl suhkruga” o “słodzony sok z rokitnika”, para zumos obtenidos a partir de “seabuckthorn” con un máximo de 140 gramos de azúcar añadidos por litro.
- II. Denominaciones particulares que pueden utilizarse en una o varias de las lenguas oficiales de la Unión
- a) “agua de coco”, para el producto que se extrae directamente del coco sin exprimir la pulpa, como sinónimo de zumo de coco.»
-

## ANEXO II

El anexo I de la Directiva 2001/113/CE se modifica como sigue:

1) La parte I se modifica como sigue:

a) los guiones primero y segundo se sustituyen por el texto siguiente:

«— “Confitura” es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, se podrá obtener confitura de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

Sin embargo, a fin de tener en cuenta los términos comúnmente utilizados por los consumidores, los Estados miembros podrán autorizar, en su territorio, la utilización del término “marmalade” para la denominación de venta “confitura”, excepto en el caso de la confitura de cítricos.

La cantidad de pulpa o de puré utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a:

- 450 gramos en general,
- 350 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos,
- 180 gramos en el caso del jengibre,
- 230 gramos en el caso de los anacardos,
- 80 gramos en el caso de la granadilla,

— “Confitura extra” es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, la confitura extra de agavanzos y la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y grosellas rojas podrá proceder total o parcialmente de puré no concentrado de estas frutas. Podrá obtenerse confitura extra de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

Sin embargo, a fin de tener en cuenta los términos comúnmente utilizados por los consumidores, los Estados miembros podrán autorizar, en su territorio, la utilización del término “marmalade extra” para la denominación de venta “confitura extra”, excepto en el caso de la confitura extra de cítricos.

No podrán emplearse en la elaboración de confitura extra, mezcladas con otras frutas, las siguientes: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a:

- 500 gramos en general,
- 450 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos,
- 280 gramos en el caso del jengibre,
- 290 gramos en el caso de los anacardos,
- 100 gramos en el caso de la granadilla.»;

b) los guiones quinto y sexto se sustituyen por el texto siguiente:

«— “Marmalade” de cítricos” es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de agua, de azúcares y de uno o varios de los productos siguientes, obtenidos a partir de cítricos: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y piel. En la denominación de venta “marmalade” de cítricos”, el término “cítricos” podrá sustituirse por el nombre del cítrico utilizado.

La cantidad de cítricos utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a 200 gramos, de los cuales al menos 75 gramos procederán del endocarpio.

— La denominación “marmalade” de jalea” podrá utilizarse cuando el producto definido como “marmalade” de cítricos esté totalmente desprovisto de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina.».



2) La parte II se sustituye por el texto siguiente:

«II. Los productos definidos en la parte I deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinado por refractómetro, igual o superior al 60 %, excepto los productos que cumplan los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*) en lo que respecta al contenido reducido de azúcar, y los productos cuyos azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por edulcorantes.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 17, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, los Estados miembros, para tener en cuenta algunos casos particulares, podrán autorizar las denominaciones reservadas para productos definidos en la parte I que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %.

---

(\*) 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).».