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

►**B**

# 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)

Modificada por:

| | | Diario Oficial | | |
|---|---|---|---|---|
| | | n° | página | fecha |
| ►**M1** | Directiva 2004/84/CE del Consejo de 10 de junio de 2004 | L 219 | 8 | 19.6.2004 |
| ►**M2** | Reglamento (CE) nº 1182/2007 del Consejo de 26 de septiembre de 2007 | L 273 | 1 | 17.10.2007 |

▼B

# 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

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, y en particular su artículo 37,

Vista la propuesta de la Comisión ([1]),

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ([2]),

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ([3]),

Considerando lo siguiente:

(1) De acuerdo con las conclusiones del Consejo Europeo de Edimburgo de los días 11 y 12 de diciembre de 1992, confirmadas por el Consejo Europeo de Bruselas de los días 10 y 11 de diciembre de 1993, conviene simplificar determinadas directivas verticales relativas a productos alimenticios para limitarlas a los requisitos esenciales que deben cumplir tales productos, de manera que éstos puedan circular libremente en el mercado interior.

(2) La Directiva 79/693/CEE del Consejo, de 24 de julio de 1979, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como sobre la crema de castañas ([4]), se justificaba por el hecho de que las diferencias existentes entre las legislaciones nacionales relativas a los citados productos podían crear condiciones de competencia desleal que podían inducir a engaño a los consumidores y repercutir así en la realización y funcionamiento del mercado común.

(3) El objetivo de la Directiva 79/693/CEE era pues establecer definiciones y normas comunes sobre la composición, las características de fabricación y el etiquetado de los citados productos, a fin de garantizar la libre circulación de los mismos dentro de la Comunidad.

(4) La Directiva 79/693/CEE debe ser adaptada a la legislación comunitaria general aplicable a los productos alimenticios, especialmente a la relativa al etiquetado, a los colorantes, edulcorantes y otros aditivos autorizados y en aras de una mayor claridad, conviene proceder a la refundición de la Directiva 79/693/CEE, para hacer más accesibles las normas relativas a las condiciones de producción y de comercialización de las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como de la crema de castañas, destinadas a la alimentación humana.

(5) Las normas generales sobre etiquetado de los productos alimenticios que establece la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ([5]), deben aplicarse sin perjuicio de determinadas excepciones.

(6) A fin de tener en cuenta las diferentes tradiciones nacionales existentes en la fabricación de las confituras, jaleas y «marmala-

([1]) DO C 231 de 9.8.1996, p. 27.
([2]) DO C 279 de 1.10.1999, p. 95.
([3]) DO C 56 de 24.2.1997, p. 20.
([4]) DO L 205 de 13.8.1979, p. 5; Directiva modificada por última vez por la Directiva 88/593/CEE (DO L 318 de 25.11.1988, p. 44).
([5]) DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

▼B

des», así como de la crema de castañas, es necesario mantener las disposiciones nacionales vigentes que autorizan la comercialización de estos productos con un contenido reducido de azúcares.

(7) De acuerdo con los principios de subsidiariedad y proporcionalidad establecidos en el artículo 5 del Tratado, los Estados miembros no pueden alcanzar adecuadamente el objetivo de establecer definiciones y reglas comunes para los productos contemplados y adaptar las disposiciones a la legislación comunitaria general aplicable a los productos alimenticios; en consecuencia, por la naturaleza de la Directiva propuesta, este objetivo puede alcanzarse mejor a nivel comunitario; la presente Directiva no excede de lo necesario para alcanzar dicho objetivo.

(8) Deben adoptarse las medidas necesarias para el desarrollo del presente instrumento, de conformidad con lo dispuesto en la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ([1]).

(9) A fin de evitar la creación de nuevos obstáculos a la libre circulación, los Estados miembros deberían abstenerse de adoptar, respecto a los productos contemplados, disposiciones nacionales no previstas por la presente Directiva.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

La presente Directiva se aplicará a los productos definidos en el anexo I.

No se aplicará a los productos destinados a la elaboración de productos de panadería fina, pastelería o galletería.

*Artículo 2*

La Directiva 2000/13/CE será aplicable a los productos definidos en el anexo I de la presente Directiva en las siguientes condiciones:

1) Las denominaciones de venta que figuran en el anexo I quedan reservadas a los productos allí consignados, y deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos.

   No obstante, las denominaciones utilizadas en el anexo I podrán utilizarse junto con el nombre, de conformidad con las prácticas utilizadas para designar otros productos que no pueden confundirse con los definidos en el anexo I.

2) La denominación de venta se completará mediante la indicación de la fruta o frutas utilizadas, en orden decreciente del peso de las materias primas constituyentes. No obstante, en el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la indicación «frutas varias» u otra similar o por la indicación del número de frutas utilizadas.

3) El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido de fruta del producto acabado mediante los términos «elaborado con … gramos de fruta por 100 gramos», si procede tras la deducción del peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

4) El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido total de azúcares mediante los términos «contenido total de azúcares … gramos por 100 gramos», en el que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 °C, con una tolerancia de +/-3 grados refractométricos.

([1]) DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

▼B

No obstante, la cantidad de azúcares podrá no indicarse cuando ya figure en el etiquetado una declaración de propiedades nutritivas relativa a los azúcares, de conformidad con la Directiva 90/496/CEE del Consejo ([1]).

5) Las indicaciones contempladas en el apartado 3 y en el primer párrafo del apartado 4 deberán figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta, en caracteres claramente visibles.

6) Cuando el contenido residual de anhídrido sulfuroso sea superior a 10 mg/kg, su presencia se indicará en la lista de ingredientes no obstante lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 6 de la Directiva 2000/13/CE.

*Artículo 3*

Para los productos definidos en el anexo I los Estados miembros no adoptarán disposiciones no previstas por la presente Directiva.

*Artículo 4*

Sin perjuicio de la Directiva 89/107/CEE ([2]) o de las disposiciones adoptadas para su aplicación, para la elaboración de los productos definidos en el anexo I de la presente Directiva sólo podrán utilizarse los ingredientes indicados en el anexo II de la presente Directiva y las materias primas que se ajustan al anexo III.

*Artículo 5*

Las medidas necesarias para la ejecución de la presente Directiva en lo que respecta a las materias que se enumeran a continuación serán aprobadas con arreglo al procedimiento de reglamentación contemplado en el apartado 2 del artículo 6:

— las adaptaciones de la presente Directiva a la legislación comunitaria general relativa a los productos alimenticios,

— las adaptaciones al progreso técnico,

▼M2

— la adaptación de la presente Directiva a la evolución de las normas internacionales pertinentes, cuando proceda.

▼B

*Artículo 6*

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de productos alimenticios, creado mediante el artículo 1 de la Decisión 69/414/CEE ([3]), denominado en lo sucesivo Comité.

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE.

El plazo a que se hace referencia en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. El Comité aprobará su reglamento interno.

([1]) DO L 276 de 6.10.1990, p. 40.
([2]) DO L 40 de 11.2.1998, p. 27; Directiva modificada por la Directiva 94/34/CE (DO L 237 de 10.9.1994, p. 1).
([3]) DO L 291 de 19.11.1969, p. 9.

▼B

*Artículo 7*

Queda derogada la Directiva 79/693/CEE con efectos a partir del 12 de julio de 2003.

Las referencias a la Directiva derogada se entenderán hechas a la presente Directiva.

*Artículo 8*

Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva antes del 12 de julio de 2003. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Las medidas se aplicarán de forma que:

— se autorice la comercialización de los productos definidos en el anexo I, si se ajustan a las definiciones y normas previstas en la presente Directiva, con efectos a partir del 12 de julio de 2003,

— se prohíba la comercialización de los productos que no se ajusten a la presente Directiva, con efectos a partir del 12 de julio de 2004.

No obstante, se admitirá la comercialización de productos que no se ajusten a la presente Directiva y que hayan sido etiquetados antes del 12 de julio de 2004 de conformidad con la Directiva 79/693/CEE, hasta que se agoten las existencias.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros adoptarán las modalidades de la mencionada referencia.

*Artículo 9*

La presente Directiva entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

*Artículo 10*

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

*ANEXO I*

## DENOMINACIONES, DESCRIPCIONES Y DEFINICIONES DE LOS PRODUCTOS

I. DEFINICIONES

— «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.

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

| | |
|---|---|
| — 350 gramos | en general |
| — 250 gramos | en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos |
| — 150 gramos | en el caso del jengibre |
| — 160 gramos | en el caso de los anacardos |
| — 60 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.

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

La cantidad de pulpa para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no deberá ser 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 |
| — 250 gramos | en el caso del jengibre |
| — 230 gramos | en el caso de los anacardos |
| — 80 gramos | en el caso de la granadilla. |

— «Jalea» es la mezcla, convenientemente gelificada, de azúcares y de zumo o extractos acuosos de una o varias especies de frutas.

La cantidad de zumo o extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.

— No obstante, en el caso de la «jalea extra», la cantidad de zumo de frutas y/o de extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura extra. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos. 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.

— «Marmalade» 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 pieles.

▼B

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 esté totalmente desprovisto de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina.

— «Crema de castañas» edulcorada es la mezcla, con la consistencia apropiada, de agua, de azúcares y de un mínimo de 380 gramos de puré de castañas (*Castanea sativa*) por 1 000 gramos de producto acabado.

II. Los productos definidos en el apartado I deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinada por refractómetro, igual o superior al 60 %, excepto para los productos en los que los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

No obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 5 de la Directiva 2000/13/CE, los Estados miembros, para tener en cuenta algunos casos particulares, podrán autorizar las denominaciones reservadas para los productos definidos en el apartado I que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %.

III. En caso de mezcla de frutas, los contenidos mínimos fijados en el apartado I para las diversas especies de fruta se reducirán en proporción a los porcentajes utilizados.

▼B

*ANEXO II*

Se podrán añadir los siguientes ingredientes a los productos definidos en el anexo I:

— miel según se define en la Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel ([1]): en todos los productos en sustitución total o parcial de los azúcares,

— zumo de frutas: únicamente en la confitura,

— zumo de cítricos en los productos obtenidos a partir de otras frutas: únicamente en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra,

— zumo de frutas rojas: 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: 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» y en la «marmalade de jalea»,

— aceites y grasas comestibles como agentes antiespumosos: en todos los productos,

— pectina líquida: en todos los productos,

— cortezas de cítricos: en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra,

— hojas de *Pelargonium odoratissimum*: en la confitura, en la confitura extra, la jalea y la jalea extra, cuando se obtengan a partir de membrillos,

— espirituosos, vino y vino generoso, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla: en todos los productos,

— vainillina: en todos los productos.

([1]) Véase la página 47 del presente Diario Oficial.

▼B

*ANEXO III*

A. DEFINICIONES

A efectos de la presente Directiva.

Se entenderá por:

1) Fruta:

— la fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada, después de lavada, pulida y despuntada, y

— quedan asimilados a la fruta, para la aplicación de la presente Directiva, el tomate, las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, la zanahoria, la batata, el pepino, la calabaza, el melón y la sandía,

— el término «jengibre» designa las raíces comestibles de la planta de jengibre, frescas o en conserva. El jengibre podrá secarse o conservarse en almíbar.

2) Pulpa (de fruta):

la parte comestible de la fruta entera, en su caso sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que puede estar cortada en trozos o triturada, pero no reducida a puré.

3) Puré (de fruta):

la parte comestible de la fruta entera, en caso necesario, sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que se ha reducido a puré mediante tamizado o cualquier otro procedimiento similar.

4) Extractos acuosos (de fruta):

el extracto acuoso de frutas que, a reserva de las pérdidas inevitables según las buenas prácticas de fabricación, contiene todos los constituyentes solubles en agua de las frutas utilizadas.

5) Azúcares:

Los azúcares autorizados son los siguientes:

1) los azúcares definidos en la Directiva 2001/111/CE ([1]),

2) el jarabe de fructosa,

3) los azúcares extraídos de frutas,

4) el azúcar moreno.

B. TRATAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS

1) Los productos definidos en los puntos 1, 2, 3 y 4 de la parte A podrán ser objeto de los siguientes tratamientos:

— tratamiento por calor, refrigeración o congelación,

— liofilización,

— concentración, en la medida en que sea posible técnicamente,

— con excepción de las materias primas utilizadas en la fabricación de productos «extra»: utilización de anhídrido sulfuroso (E 220) o sus sales (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 y E 227) como ayudas a la transformación, siempre que en los productos definidos en la parte I del anexo I no se exceda el nivel máximo de anhídrido sulfuroso establecido en la Directiva 95/2/CE.

2) Los albaricoques y las ciruelas destinados a la elaboración de confitura podrán ser objeto asimismo de tratamientos de deshidratación, además de la liofilización.

3) Las cortezas de cítricos podrán conservarse en salmuera.

([1]) Véase la página 53 del presente Diario Oficial.