



**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**

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

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

Vista la propuesta de la Comisión Europea,

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

Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo ⁽¹⁾,

De conformidad con el procedimiento legislativo ordinario ⁽²⁾,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con el fin de proteger los intereses de los consumidores y de promover la libre circulación de los zumos de frutas y de otros productos similares en la Unión, la Directiva 2001/112/CE del Consejo ⁽³⁾ establece disposiciones específicas en materia de producción, composición y etiquetado de los productos en cuestión. Conviene adaptar tales normas al progreso técnico y tener en cuenta, en la medida de lo posible, la evolución de las normas internacionales pertinentes, en particular la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Codex Stan 247-2005), adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius durante su vigésima octava reunión, celebrada del 4 al 9 de julio de 2005 («Norma General del Codex»). La Norma General del Codex establece, en particular, factores de calidad y requisitos de etiquetado para los zumos de frutas y otros productos similares.
- (2) Sin perjuicio de las disposiciones de 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 ⁽⁴⁾, resulta necesario modificar las disposiciones específicas de la Directiva 2001/112/CE relativas al etiquetado de los zumos de frutas y productos similares para reflejar las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, como las referidas a la adición de azúcares, que ya no está autorizada en los zumos de frutas. Para otros productos, los azúcares añadidos deben continuar etiquetándose con arreglo a la Directiva 2000/13/CE.

⁽¹⁾ DO C 84 de 17.3.2011, p. 45.

⁽²⁾ Posición del Parlamento Europeo de 14 de diciembre de 2011 (no publicada aún en el Diario Oficial) y Decisión del Consejo de 8 de marzo de 2012 (no publicada aún en el Diario Oficial).

⁽³⁾ DO L 10 de 12.1.2002, p. 58.

⁽⁴⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

▼B

- (3) La declaración nutricional «sin azúcares añadidos», que figura en el anexo al Reglamento (CE) nº 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 ⁽¹⁾, se viene utilizando desde hace mucho tiempo en referencia a los zumos de frutas. Teniendo en cuenta los nuevos requisitos de composición para los zumos de frutas que se establecen en la presente Directiva, su desaparición repentina tras un período transitorio podría no permitir una distinción clara e inmediata entre los zumos de frutas y otras bebidas en términos de adición de azúcares a los productos, lo que perjudicaría al sector de los zumos de frutas. Para que el sector pueda informar adecuadamente a los consumidores, debe ser posible recurrir, durante un período de tiempo limitado, a una declaración que diga que ningún zumo de frutas contiene azúcares añadidos.
- (4) A fin de adaptar los anexos de la Directiva 2001/112/CE a la evolución en las normas internacionales pertinentes y de tener en cuenta el progreso técnico, deben delegarse en la Comisión los poderes para adoptar actos con arreglo al artículo 290 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea por lo que respecta a la modificación de dichos anexos, con excepción del anexo I, parte I, y del anexo II. Reviste especial importancia que la Comisión lleve a cabo las consultas oportunas durante la fase preparatoria, en particular con expertos. Al preparar y elaborar actos delegados, la Comisión debe garantizar que los documentos pertinentes se transmitan al Parlamento Europeo y al Consejo de manera simultánea, oportuna y adecuada.
- (5) A fin de permitir a los Estados miembros adoptar las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas nacionales necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva, debe establecerse un período de transposición de 18 meses. Durante dicho período, deben seguir aplicándose los requisitos de la Directiva 2001/112/CE sin las modificaciones introducidas por la presente Directiva.
- (6) 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 las medidas transitorias pertinentes. Por tanto, la presente Directiva debe disponer que esos productos pueden seguir comercializándose durante un período de tiempo limitado tras el plazo de transposición.
- (7) Dado que el objetivo de la presente Directiva, a saber, adaptar la Directiva 2001/112/CE al progreso técnico al mismo tiempo que se tiene en cuenta la Norma General del Codex, no puede ser alcanzado de manera suficiente por los Estados miembros y, por consiguiente, puede lograrse mejor a nivel de la Unión, esta puede adoptar medidas, de acuerdo con el principio de subsidiariedad consagrado en el artículo 5 del Tratado de la Unión Europea. De conformidad con el principio de proporcionalidad enunciado en dicho artículo, la presente Directiva no excede de lo necesario para alcanzar ese objetivo.
- (8) Procede, por lo tanto, modificar la Directiva 2001/112/CE en consecuencia.

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

⁽¹⁾ DO L 404 de 30.12.2006, p. 9.

*Artículo 1***Modificación de la Directiva 2001/112/CE**

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

1) En el artículo 1 se añade el párrafo siguiente:

«Los productos definidos en el anexo I están sometidos a la legislación de la Unión aplicable a los alimentos, tales como el Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (*), salvo disposición en contrario de la presente Directiva.

(*) DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.».

2) Se suprime el artículo 2.

3) El artículo 3 se modifica como sigue:

a) el punto 3 se sustituye por el texto siguiente:

«3) En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón, de lima, o de ambos, en las condiciones estipuladas en el anexo I, parte II, punto 2, la denominación se compondrá de una lista de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas incluidos, tal como se indique en la lista de ingredientes. No obstante, en el caso de los productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la mención “varias frutas” o una indicación similar, o por el número de frutas utilizadas.»;

b) se suprime el punto 4.

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

«Artículo 4

En el etiquetado de los zumos de frutas concentrados contemplados en el anexo I, parte I, punto 2, no destinados al consumidor final, deberá figurar una mención que indique la presencia y la cantidad de zumo de limón, zumo de lima o agentes acidificantes añadidos autorizados por el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (*). Esta indicación figurará en uno de los lugares siguientes:

- en el envase,
- en una etiqueta unida al envase, o
- en un documento que lo acompañe.

(*) DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.».

5) En el artículo 5, se añade el párrafo siguiente:

«La presente Directiva se aplicará a los productos definidos en el anexo I que se comercialicen en la Unión con arreglo al Reglamento (CE) n° 178/2002.».

▼B

- 6) El artículo 7 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 7

A fin de adaptar los anexos de la presente Directiva a la evolución de las normas internacionales pertinentes y de tener en cuenta el progreso técnico, se otorgan a la Comisión los poderes para adoptar actos delegados con arreglo al artículo 7 *bis* en lo referente a la modificación de los anexos de la presente Directiva, con excepción del anexo I, parte I, y del anexo II.».

- 7) Se inserta el artículo siguiente:

«Artículo 7 bis

1. Se otorgan a la Comisión los poderes para adoptar actos delegados en las condiciones establecidas en el presente artículo.

2. Los poderes para adoptar actos delegados mencionados en el artículo 7 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.

3. La delegación de poderes mencionada en el artículo 7 podrá ser revocada en cualquier momento por el Parlamento Europeo o por el Consejo.

La decisión de revocación pondrá término a la delegación de los poderes que en ella se especifiquen. La decisión surtirá efecto al día siguiente de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* o en una fecha posterior indicada en la misma. No afectará a la validez de los actos delegados que ya estén en vigor.

4. Tan pronto como la Comisión adopte un acto delegado lo notificará simultáneamente al Parlamento Europeo y al Consejo.

5. Los actos delegados adoptados en virtud del artículo 7 entrarán en vigor únicamente si, en un plazo de dos meses desde su notificación al Parlamento Europeo y al Consejo, ni el Parlamento Europeo ni el Consejo formulan objeciones o si, antes del vencimiento de dicho plazo, tanto el uno como el otro informan a la Comisión de que no las formularán. El plazo se prorrogará dos meses a iniciativa del Parlamento Europeo o del Consejo.».

- 8) Se suprime el artículo 8.

- 9) Los anexos se sustituyen por el texto del anexo de la presente Directiva.

*Artículo 2***Transposición**

1. Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva antes del 28 de octubre de 2013. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones.

▼B

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

Los Estados miembros aplicarán esas disposiciones a partir del 28 de octubre de 2013.

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 3***Medidas transitorias**

1. Los productos comercializados o etiquetados antes del 28 de octubre de 2013 con arreglo a la Directiva 2001/112/CE podrán seguir comercializándose hasta el 28 de abril de 2015.

▼C1

2. La declaración «a partir del 28 de abril de 2015 ningún zumo de frutas contendrá azúcares añadidos» podrá figurar en la etiqueta en el mismo campo visual que la denominación de los productos contemplados en el anexo I, parte I, puntos 1 a 4, hasta el 28 de octubre de 2016.

▼B*Artículo 4***Entrada en vigor**

La presente Directiva entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

*Artículo 5***Destinatarios**

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

*ANEXO**«ANEXO I***DENOMINACIONES, DEFINICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS****I. DEFINICIONES****1. a) Zumo de frutas**

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede.

Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

En el caso de los cítricos, el zumo de frutas procederá del endocarpio. No obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero.

Cuando los zumos se obtengan a partir de frutas que incluyan pepitas, semillas y pieles, no se incorporarán en el zumo partes o componentes de las pepitas, las semillas o la piel. La presente disposición no se aplicará a los casos en que las partes o los componentes de las pepitas, las semillas o la piel no puedan eliminarse mediante las buenas prácticas de fabricación.

Se autoriza la mezcla de zumos de frutas y de puré de frutas en la producción del zumo de frutas.

b) Zumo de frutas a partir de concentrado

El producto obtenido al reconstituir zumo de frutas concentrado definido en el punto 2 con agua potable que cumpla los criterios establecidos en la Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano ⁽¹⁾.

El contenido de sólidos solubles del producto acabado debe satisfacer el valor mínimo de grados Brix para el zumo reconstituido, especificado en el anexo V.

Si un zumo a partir de concentrado se elabora con una fruta no mencionada en el anexo V, el nivel mínimo de grados Brix del zumo reconstituido corresponderá al nivel de grados Brix del zumo extraído de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.

Se podrán reincorporar al zumo de frutas a partir de concentrado el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

El zumo de frutas a partir de concentrado se preparará según procesos de fabricación apropiados que mantengan las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede.

La mezcla de zumos de frutas y/o de zumos de frutas concentrados y de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado está autorizada para la producción de zumo de frutas a partir de concentrado.

⁽¹⁾ DO L 330 de 5.12.1998, p. 32.

▼B**2. Zumo de frutas concentrado**

El producto obtenido a partir de zumo de una o varias especies de fruta por eliminación física de una parte determinada del agua. Cuando el producto esté destinado al consumo directo, la eliminación de agua será de al menos un 50 %.

Se podrán reincorporar al zumo de frutas concentrado el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

3. Zumo de fruta extraído con agua

El producto obtenido por difusión en agua de:

- fruta pulposa entera cuyo zumo no puede extraerse por procedimientos físicos, o
- fruta entera deshidratada.

4. Zumo de frutas deshidratado/en polvo

El producto obtenido a partir de zumo de una o varias especies de fruta por eliminación física de la práctica totalidad del agua.

5. Néctar de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que:

- se obtenga por adición de agua con o sin adición de azúcares y/o de miel a los productos definidos en los puntos 1 a 4, al puré de frutas, y/o al puré de frutas concentrado, y/o a una mezcla de estos productos, y
- sea conforme al anexo IV.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 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 ⁽¹⁾, en el caso de la fabricación de néctares de frutas sin azúcares añadidos o con valor energético reducido, los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1333/2008.

Se podrán reincorporar al néctar de frutas el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

II. INGREDIENTES, TRATAMIENTOS Y SUSTANCIAS AUTORIZADOS**1. Composición**

La especie correspondiente al nombre botánico que figura en el anexo V se utilizará en la preparación de zumos de frutas, purés de frutas y néctares de frutas que lleven la denominación del producto correspondiente a la fruta o el nombre común del producto. Para las frutas de especies que no figuran en el anexo V, se utilizará el nombre botánico o común correcto.

El nivel Brix para el zumo de frutas será el valor del zumo tal como se extrae de la fruta y no podrá modificarse, excepto si se mezcla con el zumo de una fruta de la misma especie.

El nivel mínimo de grados Brix se establece en el anexo V para el zumo de frutas reconstituido y el puré de frutas reconstituido excluye los sólidos solubles de todo ingrediente o aditivo que haya podido añadirse en su caso.

⁽¹⁾ DO L 404 de 30.12.2006, p. 9.

▼B**2. Ingredientes autorizados**

A los productos contemplados en la parte I solo se les podrán añadir los siguientes ingredientes:

- vitaminas y minerales autorizados por el Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos ⁽¹⁾,
- aditivos alimentarios autorizados por el Reglamento (CE) nº 1333/2008,

y, además:

- a los zumos de frutas, los zumos de frutas a partir de concentrado y los zumos de frutas concentrados: los aromas, las pulpas y las células restituidos,
- al zumo de uva: sales de ácidos tartáricos restituidas,
- a los néctares de fruta: aromas, pulpas y células restituidos; azúcares y/o miel en una cantidad no superior al 20 % en peso respecto al peso total de los productos acabados, 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) nº 1333/2008. Si los azúcares están naturalmente presentes en los néctares de frutas, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: “contiene azúcares naturalmente presentes”,

- a los productos contemplados en el anexo III, letra a), letra b), guion primero, letra c), letra e), guion segundo, y letra h): azúcares y/o miel,
- a los productos definidos en la parte I, puntos 1 a 5, con el fin de corregir el sabor ácido: zumo de limón y/o de zumo de lima y/o de zumo concentrado de limón y/o de zumo concentrado de lima, en una cantidad no superior a 3 gramos por litro de zumo, expresada en ácido cítrico anhidro,
- al zumo de tomate y al zumo de tomate a partir de concentrado: sal, especias y hierbas aromáticas.

3. Tratamientos y sustancias autorizados

A los productos contemplados en la parte I solo se les podrán aplicar los tratamientos siguientes y añadir las sustancias siguientes:

- procedimientos mecánicos de extracción,
- los procedimientos físicos habituales, incluida la extracción (difusión) de agua “in line” de la parte comestible de fruta distinta de las uvas para la elaboración de zumos de fruta concentrados, siempre que los zumos de fruta resultantes cumplan los requisitos de la parte I, punto 1,
- para los zumos de uva en los que se haya efectuado la sulfitación de las uvas mediante dióxido de azufre, se permite la desulfitación por procedimientos físicos, siempre que la cantidad total de SO₂ presente en el producto acabado no supere los 10 mg/l,

⁽¹⁾ DO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

▼B

- preparados enzimáticos: pectinasas (para la descomposición de la pectina), proteinasas (para la descomposición de las proteínas) y amilasas (para la descomposición del almidón) conformes con los requisitos del Reglamento (CE) n° 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias ⁽¹⁾,
- gelatina alimentaria,
- taninos,
- sílice coloidal,
- carbón vegetal,
- nitrógeno,
- bentonita como arcilla absorbente,
- coadyuvantes de filtración químicamente inertes y agentes de precipitación (incluyendo perlita, diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble, polivinilpirrolidona, poliestireno) conformes con el Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos ⁽²⁾,
- coadyuvantes de adsorción químicamente inertes conformes con el Reglamento (CE) n° 1935/2004 y utilizados para reducir el contenido de limonoides y naringina del zumo de cítricos sin afectar de manera significativa los contenidos de glucósidos limonoides, ácidos o azúcares (incluidos los oligosacáridos) o el contenido en minerales.

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 7.

⁽²⁾ DO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

*ANEXO II***DEFINICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS**

A efectos de la presente Directiva, se aplicarán las siguientes definiciones:

1. Frutas

Todas las frutas. A efectos de la presente Directiva, los tomates también se consideran una fruta.

La fruta estará en buen estado, debidamente madura, y fresca o conservada mediante procedimientos físicos o por tratamientos, incluidos los tratamientos posteriores a la cosecha aplicados de conformidad con la legislación de la Unión.

2. Puré de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido mediante procedimientos físicos adecuados, por ejemplo tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de frutas enteras o peladas sin eliminar el zumo.

3. Puré de frutas concentrado

El producto obtenido a partir del puré de frutas por eliminación física de una proporción determinada del agua que lo constituye.

El puré de frutas concentrado podrá contener aromas reconstituidos mediante procedimientos físicos apropiados, definidos en el anexo I, parte II, punto 3, que deberán proceder de la misma especie de fruta.

4. Aroma

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos ⁽¹⁾, los aromas para la reconstitución se obtienen durante la transformación de la fruta mediante procedimientos físicos apropiados. Estos procedimientos físicos se pueden utilizar con el fin de preservar, conservar o estabilizar la calidad del aroma e incluirán el prensado, la extracción, la destilación, el filtrado, la adsorción, la evaporación, el fraccionamiento y la concentración.

El aroma se obtiene a partir de las partes comestibles de la fruta; no obstante, también puede obtenerse a partir del aceite de presión en frío de cáscaras de cítricos y de compuestos de huesos de frutas.

5. Azúcares

— los azúcares definidos en la Directiva 2001/111/CE, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana ⁽²⁾,

— el jarabe de fructosa,

— los azúcares obtenidos de frutas.

6. Miel

El producto definido en la Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel ⁽³⁾.

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 34.

⁽²⁾ DO L 10 de 12.1.2002, p. 53.

⁽³⁾ DO L 10 de 12.1.2002, p. 47.

▼B

7. Pulpa o células

Los productos obtenidos de la parte comestible de fruta de la misma especie sin eliminar el zumo. Además, en lo referente a los cítricos, la pulpa y las células son los sacos de zumo obtenidos del endocarpio.



ANEXO III

DENOMINACIONES PARTICULARES DE DETERMINADOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ANEXO I

- a) “vruchtendrank”, para el néctar de frutas;
- b) “Süßmost”
- La denominación “Süßmost” solo se podrá emplear juntamente con las denominaciones de venta “Fruchtsaft” o “Fruchtnektar” para:
- el néctar de frutas obtenido exclusivamente a base 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,
 - el zumo de fruta 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) “æblemost”, para el zumo de manzana sin adición de azúcar;
- e) — “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,
- “sød ... saft” o “sødet ... saft”, completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo de esta misma fruta, con adición de más de 200 gramos de azúcar por litro;
- f) “äpplemust”, para el zumo de manzana sin adición de azúcar;
- 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 añadida por litro.



ANEXO IV

DISPOSICIONES PARTICULARES APLICABLES A LOS NÉCTARES DE FRUTAS

Néctares de frutas a partir de	Contenido mínimo de zumo y/o de puré (% del volumen de producto acabado)
I. Frutas de zumo ácido no consumibles en estado natural	
Fruto de la pasión	25
Hierba mora de Quito	25
Grosellas negras	25
Grosellas blancas	25
Grosellas rojas	25
Grosellas silvestres	30
“Seabuckthorn”	25
Endrinas	30
Ciruelas	30
Ciruelas silvestres	30
Serbas	30
Agavanzas	40
Cerezas ácidas	35
Otras cerezas	40
Arándanos o mirtilos	40
Granos de saúco	50
Frambuesas	40
Albaricoques	40
Fresas	40
Moras	40
Arándanos rojos	30
Membrillos	50
Limonos y limas	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25
II. Frutas pobres en ácido o con mucha pulpa o muy aromatizadas, con zumo no consumible en estado natural	
Mangos	25
Plátanos	25
Guayabas	25
Papayas	25
Lichis	25
Acerolas	25
Guanábanas	25
Corazón de buey o cachimán	25
Chirimoyas	25
Granadas	25
Anacardos	25
Cajas	25
Imbu	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25

▼B

Néctares de frutas a partir de	Contenido mínimo de zumo y/o de puré (% del volumen de producto acabado)
III. Frutas de zumo consumible en estado natural	
Manzanas	50
Peras	50
Melocotones	50
Cítricos, salvo limones y limas	50
Piñas	50
Tomates	50
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	50



ANEXO V

NIVELES MÍNIMOS DE GRADOS BRIX PARA EL ZUMO DE FRUTAS RECONSTITUIDO Y EL PURÉ DE FRUTAS RECONSTITUIDO

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Niveles mínimos de grados Brix
Manzana (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Albaricoque (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Plátano (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (con exclusión de los plátanos hortaliza)	21,0
Grosella negra (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Uva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. o sus híbridos <i>Vitis labrusca</i> L. o sus híbridos	15,9
Pomelo (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guayaba (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Limón (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Naranja (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fruto de la pasión (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Melocotón (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pera (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Piña (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Frambuesa (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Cereza agria (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fresa (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarina (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

En el caso de los productos marcados con un asterisco (*), producidos como zumos, se determinará una densidad relativa mínima en relación con el agua a 20/20 °C.

En el caso de los productos marcados con dos asteriscos (**), producidos como purés, solamente se determinará un valor mínimo Brix sin corregir (sin corrección de la acidez).».