

Dictamen del Comité Económico y Social sobre la simplificación de las directivas verticales en el ámbito de los productos alimenticios:

- «Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana»,
- «Propuesta de Directiva del Consejo relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana»,
- «Propuesta de Directiva del Consejo relativa a la miel»,
- «Propuesta de Directiva del Consejo relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana»,
- «Propuesta de Directiva del Consejo relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana»,
- «Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a los extractos de café y a los extractos de achicoria», y
- «Propuesta de Directiva del Consejo relativa a las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como a la crema de castañas, destinadas a la alimentación humana»⁽¹⁾

(97/C 56/06)

El 15 de julio de 1996, de conformidad con los artículos 43 y 198 del Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, el Consejo decidió consultar al Comité Económico y Social sobre las propuestas mencionadas.

La Sección de Agricultura y Pesca, encargada de preparar los trabajos en este asunto, aprobó su dictamen el 3 de octubre de 1996 (Ponente: Sr. Gardner).

En su 339º Pleno celebrada los días 30 y 31 de octubre de 1996 (sesión del 31 de octubre de 1996), el Comité Económico y Social ha aprobado por unanimidad el presente Dictamen.

1. Observaciones generales

1.1. Introducción

Esta propuesta resulta de la decisión, adoptada en la Cumbre de Edimburgo de 1992, de simplificar o derogar varias directivas relacionadas con productos agrarios que han dejado de ajustarse al nuevo planteamiento adoptado para la legislación en materia de alimentación.

Con arreglo a este «nuevo planteamiento», la Comisión y el Consejo decidieron dejar de arbitrar nuevas medidas de carácter vertical por la dificultad de llegar a acuerdos en vista de la diversidad de hábitos alimentarios en la UE, así como para potenciar al máximo la oferta al consumidor. En cambio, se acordó ceñirse a medidas de carácter horizontal en el campo de la protección del consumidor y del medio ambiente como:

- el etiquetado,
- los aditivos,
- normas sanitarias, etc.

En este caso, la Comisión mantuvo una serie de debates sobre una amplia gama de temas con los Estados miembros, grupos interesados y agentes económicos. Al final le resultó imposible derogar ninguna de las siete directivas. Sin embargo, esta propuesta las simplifica y atenúa el rigor prescriptivo de varias de ellas.

Por ello el Comité manifiesta su acuerdo con las propuestas, pues considera que es un primer paso en la dirección correcta, a reserva de las observaciones que se formulen en esta parte y las que se expresen específicamente sobre determinados productos.

1.2. Aditivos

Hoy en día los aditivos se rigen por lo dispuesto por las correspondientes Directivas, a saber, aditivos (95/2/CE), edulcorantes (95/35/CE) y colorantes (94/36/CE). Por ello, en general no se mencionan. No obstante, cabe señalar que se alude a ellas de manera ocasional y, por añadidura, las referencias no son siempre correctas o completas.

En aras de una mayor transparencia habría que omitir completamente cualquier referencia a un aditivo en particular. En cambio, en todas aquellas directivas relativas a productos alimentarios en los que se permita el uso de aditivos debería incluirse un artículo que hiciese referencia a las tres Directivas sobre aditivos.

1.3. Gamas normalizadas obligatorias

Éstas se contemplan ya en las directivas actualmente vigentes. Como medida de protección del consumidor, lo que se pretende ahora es sustituirlas por una fijación de precios unitaria y universal. Con todo, el Comité sería partidario de mantener escalas a nivel de la UE con carácter facultativo cuando el sector así lo considere, siempre que pueda demostrarse que ello favorece los

(1) DO nº C 231 de 9. 8. 1996, p. 1-27.

intereses de los consumidores y no impide la libre circulación de los productos.

1.4. Procedimiento de comité

La Comisión propone el recurso a un comité para adaptar todas las Directivas a los avances técnicos. El Comité manifiesta su acuerdo con esta vía.

Asimismo, el Comité también hace hincapié en la necesidad de consultar y escuchar las opiniones de los distintos organismos consultivos en los que se encuentren representados los intereses socioeconómicos.

1.5. Fundamento jurídico y calendario

La Comisión ha decidido acogerse a los fundamentos jurídicos vigentes, esto es, el artículo 100 A en el caso del chocolate y del café y el 43 para los demás. Evidentemente, la Comisión está plenamente facultada para optar por esta vía.

Los calendarios de aplicación que se proponen son demasiado breves y poco realistas. En vista del tiempo que se requiere en la actualidad para que las directivas se conviertan en definitivas y el tiempo necesario para su aplicación por parte de los Estados miembros, deberían revisarse con arreglo a los criterios siguientes:

- Autorizar la comercialización a partir de la publicación de la Directiva.
- Prohibir la fabricación (incluido el etiquetado) de aquellos productos que no cumplan con los requisitos transcurridos dos años desde su publicación.
- Permitir la venta de productos que no cumplan con los requisitos y etiquetados antes de la segunda fecha hasta el agotamiento de las existencias.

1.6. Lenguas

En algunos casos la propuesta prescribe nombres de productos que no son los utilizados por todos los consumidores en un idioma particular. En alemán se han omitido por completo los términos austríacos que figuran en el protocolo nº 10 del Acta de adhesión.

Deberían permitirse los nombres que los consumidores utilizan normalmente (véase punto 6.7) y en todo el articulado deberían añadirse los términos normalmente utilizados en Austria.

2. Propuesta de Directiva relativa a los productos de cacao y chocolate (96/0112)

2.1. Observaciones generales

2.1.1. La controversia sobre las grasas vegetales

Esta propuesta es la parte más controvertida de todo el documento. La controversia se refiere a la autorización de añadir grasas vegetales distintas a la manteca de cacao, por lo que es necesario abundar brevemente en este aspecto.

En la vigente Directiva comunitaria se establecen las normas que regulan la composición de los distintos tipos de chocolate y se especifican las cantidades mínimas de cacao y, en su caso, de leche en polvo. Estas normas son iguales para todos los Estados miembros y no se ven modificadas por esta propuesta.

En siete Estados miembros (Austria, Dinamarca, Finlandia, Irlanda, Portugal, Suecia y Reino Unido) se puede añadir a estos chocolates casi todas las sustancias comestibles; en ocho Estados miembros (Bélgica, Francia, Alemania, Grecia, Italia, Luxemburgo, Países Bajos y España) se pueden añadir casi todas las sustancias comestibles excepto las grasas vegetales.

Los reparos de los ocho Estados miembros que son contrarios a la adición de grasas vegetales se basan en la posible reducción de la calidad y del consumo de cacao. En cambio, en los otros siete Estados miembros se añaden las grasas vegetales para mejorar la aceptación del chocolate por parte del consumidor, y dichos Estados miembros se muestran firmemente favorables a permitir que se sigan utilizando.

La preocupación por la calidad varía en función de las distintas percepciones en los mercados nacionales de lo que demanda el consumidor; pero es necesaria una explicación detallada sobre el consumo de cacao.

En este sentido, es pertinente recordar que los granos de cacao no se consumen directamente. Antes es preciso proceder a su transformación en chocolate y otros productos derivados. Para maximizar el consumo de cacao estos productos derivados deben ajustarse al máximo a la demanda del consumidor.

Se observa una preferencia cada vez mayor de los consumidores de la UE por el chocolate con leche (85-90 % de las ventas), que contiene una cantidad sensiblemente menor de cacao que el chocolate negro, aunque su fórmula resulte más cara. Asimismo, en estos últimos años se ha registrado un fuerte crecimiento del consumo de chocolates rellenos, galletas recubiertas de chocolate y otros productos, que por lo general contienen entre un 25 y un 50 % de chocolate, principalmente chocolate con leche.

Por ello se ha producido un considerable crecimiento de productos que contienen menos cantidad de chocolate, puesto que así se satisface mejor los gustos de los consumidores. El resultado neto de estas dos tendencias (mayor consumo de chocolate, pero menor contenido de cacao) ha repercutido favorablemente en la demanda de granos de cacao, que se ha duplicado desde 1980 en la UE (12).

2.2. Observaciones particulares

2.2.1. Tipos de grasas vegetales

Para salvaguardar la salud del consumidor, la Comisión debería especificar el etiquetado del origen de las grasas vegetales utilizadas.

2.2.2. Séptimo considerando

En la Directiva se debe hacer hincapié en que otros alimentos (inclusive las grasas vegetales) pueden utilizarse, pero únicamente como complemento de las cantidades mínimas de chocolate que fija la ley y no como sucedáneos. Por ello su redacción debería ser la siguiente:

«Considerando que determinados Estados miembros admiten la adición de hasta un 5 % de materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en los productos de chocolate;»

2.2.3. Octavo considerando

Del mismo modo resulta necesario introducir la modificación siguiente:

«(...) la adición de dichas materias grasas vegetales en sus productos nacionales (...)»

2.2.4. Noveno considerando

Puesto que en la propuesta se contemplan diferentes normas en varios Estados miembros, es preciso resaltar el derecho de establecimiento añadiendo las siguientes palabras:

«Considerando que, con el fin de garantizar el derecho de establecimiento y la unicidad (...)»

2.2.5. Undécimo considerando

Este considerando está redactado incorrectamente, ya que el chocolate no se puede fabricar sin materias grasas. El considerando hace referencia a aseveraciones concretas y debería modificarse de la manera siguiente:

«Considerando que, en virtud de dicha Directiva, es posible indicar que no se han utilizado grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, siempre que no induzca a engaño a los consumidores;»

2.2.6. Duodécimo considerando

Ateniéndose a los motivos enunciados en el punto 2.2.2, este considerando debería modificarse de la manera siguiente:

«Considerando que, por lo que respecta a los productos de chocolate elaborados con materias grasas vegetales (...)»

2.2.7. Artículo 2

2.2.7.1. La redacción de este artículo propiciará el mantenimiento de la situación actual, en la que casi la mitad de los Estados miembros permiten añadir grasas vegetales a los chocolates elaborados en su territorio y los demás no.

Habría sido preferible aplicar una solución uniforme, pero en vista de la situación descrita en el punto 2.1, el Comité estaría dispuesta a aceptar la propuesta como la mejor solución por el momento, aunque insiste en que se revise transcurridos 5 años de la aplicación de la Directiva a fin de determinar si la armonización es o no posible en ese momento.

2.2.7.2. Sin embargo, hay que señalar una vez más la conveniencia de modificar la frase «que (...) contengan grasas vegetales» por «a los que se les hayan añadido grasas vegetales».

2.2.7.3. El Comité acoge favorablemente la extensión a los productos de chocolate de la indicación en la etiqueta de la composición del producto.

En su caso, la utilización de grasas vegetales distintas a la manteca de cacao deberá indicarse en la lista de ingredientes. Otra indicación separada es superflua. De hecho, el Tribunal de Justicia de la UE determinó que este tipo de segunda indicación es innecesaria (Asunto Béarnaise, C 51/94).

No obstante, si el Consejo y el Parlamento se decidieran por imponer esta declaración, su colocación debería figurar siempre a continuación de la lista de ingredientes.

2.2.8. Apartado 4 del artículo 3

Debería rezar de la manera siguiente: «(...) azúcares y edulcorantes añadidos (...)»;

2.2.9. Nuevo artículo (a añadir)

«Se permitirá el uso de aditivos únicamente si se atiene a lo dispuesto por las Directivas 94/36/CE, 95/2/CE y 94/35/CE.»

2.2.10. Puntos 3 y 4 de la parte A del Anexo

El producto que se define en el punto 4 de la parte A del Anexo figura con las siguientes denominaciones:

- «Chocolate con leche con un elevado contenido de leche» en tres versiones lingüísticas.
- «Chocolate con leche claro» en una versión lingüística.
- «Chocolate familiar con leche» en cinco versiones lingüísticas.
- «Chocolate de cocina» en una versión lingüística.

Las dos últimas denominaciones son en cierto modo un tanto peyorativas y datan de la época en que era un producto barato.

Con la evolución del precio de la leche, el precio de ambos tipos de chocolate con leche se ha aproximado mucho y supera con creces al del chocolate. A tenor de las normas que figuran en la Propuesta, los precios normales por tonelada de materia prima de los tres tipos de chocolate son los siguientes⁽¹⁾:

Chocolate con leche:	1 612 ecus
Chocolate con leche con un elevado contenido de leche («familiar»):	1 509 ecus
Chocolate (con un 25 % de materia grasa para ser comparable):	1 015 ecus

En vista de que las actuales denominaciones en muchas lenguas en realidad van en detrimento del uso de la leche, una materia prima nutriente muy apreciada en la UE, el Comité sugiere:

- O permitir en todos los países denominaciones más acordes con la realidad para el producto contemplado en el punto 4 de la parte A del Anexo («Chocolate con leche con un elevado contenido de leche» o «Chocolate con leche claro»);
- O utilizar la misma denominación, esto es, «chocolate con leche», para ambos tipos como se propone para el Reino Unido e Irlanda, pero con la obligación de especificar la cantidad de leche que contiene el producto.

2.2.11. Los especialistas en nutrición recomiendan en la actualidad limitar el consumo de «alimentos ricos en grasas»⁽²⁾. Así pues, el requisito de que el contenido mínimo de materias grasas se eleve al 25 % constituye un anacronismo que frena la elaboración de chocolates con un menor contenido de materias grasas, y por ello habría que suprimirlo.

2.2.12. Parte C del Anexo

Debería modificarse la primera frase de la manera siguiente:

«(...) una vez deducidas del peso las adiciones previstas en la parte B y el artículo 2».

La mención de «additives» (versión inglesa) parece ser un error. Por otra parte es necesario mencionar las adiciones previstas en el artículo 2.

⁽¹⁾ Basados en: manteca de cacao: 3 500 ecus; grasa anhidra de leche de vaca: 3 981 ecus; pasta de cacao: 1 883 ecus; cacao en polvo: 648 ecus; leche entera en polvo: 2 657 ecus; y azúcar: 759 ecus (por tonelada).

⁽²⁾ «Código Europeo de Lucha contra el Cáncer», reunión de especialistas en cáncer de la UE celebrada en Bonn los días 28 y 29. 11. 1994.

3. Propuesta relativa a determinados azúcares (96/0113)

3.1. Observaciones generales

Gran parte de esta propuesta resulta innecesaria desde el punto de vista de la protección de los consumidores y contempla varios productos que nunca se venden directamente al consumidor final. Una parte de ella tiene como finalidad apoyar el régimen del azúcar. Por ello debería simplificarse considerablemente cuando se reforme finalmente dicho régimen.

3.2. Apartado 3 del artículo 2

Los contenidos «reales» de materia seca de los productos líquidos plantean una serie de problemas debidos a las variaciones observadas en los distintos lotes. Este etiquetado únicamente está pensado para el comercio. En los casos de venta al consumidor final, registrará únicamente la Declaración cuantitativa de los ingredientes (QID), según establece la Directiva sobre etiquetado, esto es, las cantidades medias o mínimas.

La misma norma debería aplicarse en todos los supuestos.

3.3. Nuevo artículo (a añadir)

«Se permitirá el uso de aditivos, únicamente si se atiene a lo dispuesto por la Directiva 95/2/CE.»

3.4. Parte A del Anexo

Deberían suprimirse toda referencia al anhídrido sulfuroso con arreglo a lo enunciado en el punto 1.2.

Algunos de estos azúcares pueden elaborarse en la actualidad con contenidos de anhídrido sulfuroso muy reducidos, y precisamente para tener en cuenta este dato habría que modificar lo antes posible la Directiva 92/E/CE.

3.5. Parte B del Anexo

Algunos de estos análisis han quedado con el tiempo obsoletos. Por ello sería preciso actualizarlos o, aun mejor, habría que suprimir todo el punto 2 de esta parte del Anexo, como una de las muchas disposiciones prescriptivas incoherentes con el nuevo planteamiento adoptado en la legislación de la UE. La actualización de estos métodos puede concebirse fuera de un marco estrictamente legislativo y a la Comisión se le solicitará que «aliente la elaboración de métodos de análisis», como se hace en el artículo 3 de la propuesta relativa a la miel.

4. Propuesta relativa a la miel (96/0114)

4.1. Apartado 1 del artículo 2

En la versión inglesa es preciso corregir la frase siguiente:

«However except in the case (...).»

4.2. Segundo párrafo del apartado 1 del artículo 2

Habría que sustituir la frase «podrán verse complementadas» por «deberán verse complementadas».

4.3. Primer guión del segundo párrafo del apartado 1 del artículo 2

Habría que modificar «esencialmente» por «predominantemente».

4.4. Artículo 3

Se debería añadir al final el texto siguiente:

«Si estos métodos sustituyeren los actuales métodos empíricos (cantidad relativa de sacarosa, cantidad relativa de azúcares reductores), habrá quizá que modificar también los criterios de la composición.»

4.5. Letra a) del punto 7 del Anexo 2

El cálculo de la actividad diastásica es un método en la actualidad bastante obsoleto y debería sustituirse por un método moderno que se atenga a lo dispuesto por el artículo 3.

4.6. Letra b) del punto 7 del Anexo 2

En la presente Directiva se fija una cifra de 40 mg/kg para el HMF y una posible excepción de 80 mg, que es la cifra utilizada en el Codex. No hay ningún motivo de índole sanitaria para fijar la cifra de 40 mg/kg.

La cifra de 40 mg/kg es razonable en la fase de elaboración de la miel, pero esta cantidad se incrementa durante el almacenamiento, especialmente en los países cálidos. Los últimos análisis realizados en puntos de venta de Estados miembros del Sur muestran que en el caso de algunas muestras el HMF supera esta cantidad. Por ello la letra b) del punto 7 debería sustituirse por el texto siguiente:

«b) HMF 40 mg/kg en el momento de su elaboración y mezcla 80 mg/kg (como máximo) en los establecimientos de venta al por menor.»

Asimismo, habría que cambiar consiguientemente el encabezamiento del punto 7 de la Propuesta.

5. Propuesta relativa a los zumos de frutas y otros productos similares (96/0115)

5.1. Artículo 2

Algunos Estados miembros aún siguen poniendo trabas a los productos con vitaminas añadidas. La Comisión debería agilizar los trámites para acordar las modalidades de eliminación de estas trabas.

5.2. Artículo 3

5.2.1. Apartado 1 del artículo 3 (véase también el punto 6.8)

Es posible que el nombre utilizado por los consumidores sea diferente y que incluso existan variantes nacionales en la misma lengua. Si bien las «designaciones particulares» desempeñan un importante papel, en modo alguno deben erigirse en obstáculos para el comercio. Por ello habría que añadir al final del apartado 1 del artículo 3 el texto siguiente:

«Sin embargo, deberán permitirse también las denominaciones de venta del Estado miembro donde se produzcan o las designaciones utilizadas normalmente por los consumidores.»

5.2.2. Apartado 5 del artículo 3

Habría que añadir al final del segundo guión la frase siguiente:

«(...), y las pulpas y partículas».

También pueden perderse hasta cierto punto durante el proceso de elaboración. Asimismo, es discutible la posibilidad de pérdida de sustancias minerales en el proceso de elaboración.

5.3. Nuevo artículo (a añadir)

«Se permitirá el uso de aditivos únicamente si se atiene a lo dispuesto por la Directiva 95/2/CE.»

5.4. Anexo 1

Con arreglo al «nuevo planteamiento» no hay necesidad de detallar las especificaciones de las materias primas ni de los productos semielaborados que no se vendan directamente al consumidor final. La Propuesta no contempla estas especificaciones detalladas en otras directivas propuestas y lo mismo podría hacerse en este caso.

Si ello no resultase aceptable en el caso de los zumos de fruta, habría que completar y modificar esta parte de la manera siguiente:

5.4.1. Anexo 1.I.1 b)

Por lo general se desconoce la cantidad de agua extraída del zumo. Por ello la reconstitución del zumo en su estado original a partir del concentrado no resulta factible en la práctica.

Los zumos que actualmente existen en el mercado se reconstituyen utilizando cantidades y calidades de agua que se ajustan al código de normas acordado por el sector. Los aromas y minerales deben proceder de la fruta o frutas mencionadas. Asimismo, deben poder reconstituirse la pulpa y las partículas de fruta comestibles.

En la Propuesta deberían tenerse en cuenta estos aspectos. Con arreglo al «nuevo planteamiento» esta regulación puede realizarse fuera del marco legislativo solicitando a la Comisión que fomente estos códigos (como se propone en el artículo 3 de la propuesta relativa a la miel).

5.4.2. Anexo 1.I.2

Prohibir aquellos productos con una concentración inferior al 50 % es limitar innecesariamente la oferta al consumidor. Una etiquetado correcto (declaración cuantitativa de los ingredientes) es una garantía más adecuada.

5.4.3. Anexo 1.I.4 a)

Con arreglo a la Directiva actualmente vigente se permite en los néctares de fruta la adición de miel y azúcares hasta un máximo de un 20 %. La reducción propuesta obligará a retirar de la circulación algunos productos con una importante demanda y, por consiguiente, debería suprimirse.

5.5. Anexo 1.II.1

5.5.1. Debería añadirse al final del primer guión la frase siguiente:

«La pulpa y las partículas utilizadas en su reconstitución deberán ser de la misma fruta o frutas que se mencionen.»

Asimismo, no parece acertado la reconstitución de los minerales mediante sustancias volátiles.

5.5.2. Tercer guión: La adición de azúcar no puede corregir la acidez como tal (pH).

5.5.3. Cabría añadir un sexto guión que rezaría de la manera siguiente:

«el anhídrido carbónico como ingrediente».

Esta referencia resulta necesaria en el caso de las bebidas gaseosas y en vista de que la Directiva sobre aditivos no lo contempla en el caso de las aguas con gas.

5.6. Anexo 1.II.2 — Tratamientos y sustancias autorizadas

Es necesario actualizar esta parte para tener en cuenta la tecnología más reciente. Especialmente:

5.6.1. Tercer guión

A tal fin, el Comité recuerda que el proceso de difusión no puede admitirse en el caso del zumo de uva, por cuanto no lo permite la legislación comunitaria del sector vitivinícola a la que también debe atenerse el zumo de uva. De hecho, este zumo también puede elaborarse con mosto de uva no fermentado.

5.6.2. Debería sustituirse el último guión por el texto siguiente:

«Los clarificantes, adyuvantes y absorbentes químicamente inertes que se ajusten a lo estipulado por la Directivas sobre materiales y objetos que entren en contacto con los alimentos.»

5.7. Anexo 2.4 (a)

Si realmente se piensa que es necesaria una lista obligatoria de azúcares, en tal caso debería completarse de la manera siguiente:

- «— los azúcares definidos en el Anexo A de la Directiva (...),
- la fructosa,
- los azúcares derivados de frutas y
- la miel.»

5.8. Anexo 3

Esta lista es incompleta y las observaciones formuladas en 6.8 son también válidas en este caso. Existen dos variantes neerlandesas de néctares de fruta y no aparecen los siguientes:

- f) «Mehu» y «Makeutettu ... Mehu», en lengua finlandesa.
- g) «Äppelmust», en lengua sueca.

5.9. Anexo 4

5.9.1. Este tipo de disposiciones no se ajusta al «nuevo planteamiento» y por tanto deberían ser suprimidas.

5.9.2. En el encabezamiento de la tercera columna debería sustituirse la palabra «peso» por «volumen». Normalmente los líquidos se despachan por volumen y no por peso.

5.9.3. En la versión alemana hay que incluir también en todos los casos las denominaciones empleadas en Austria.

6. Propuesta relativa a determinados tipos de leche conservada (96/0116)

6.1. Apartado 1 del artículo 3 (véase también el punto 6.7)

Las denominaciones que habitualmente emplea el consumidor pueden ser diferentes e incluso pueden variar en la misma lengua según los países. Aunque las «designaciones particulares» desempeñan un importante papel, en modo alguno deben erigirse en obstáculos para el comercio. Por ello habría que añadir al final del apartado 1 del artículo 3 el texto siguiente:

«Sin embargo, deberán permitirse también las denominaciones de venta del Estado miembro donde se produzcan o las designaciones utilizadas normalmente por los consumidores.»

6.2. Apartado 2 del artículo 3

Con arreglo al nuevo enfoque resulta superfluo, pues la cantidad neta está cubierta ya horizontalmente.

6.3. Apartado 4 del artículo 3

La Directiva sobre etiquetado cubre ya la mayor parte de estos casos.

6.4. Nuevo artículo (a añadir)

«Se permitirá el uso de aditivos únicamente si se atiene a lo dispuesto por la Directiva 92/2/CE.»

6.5. Anexo 1, 1 c), e) y g)

Existen normas diferentes para estos tipos de leche según se destine a su uso comercial o a su venta al consumidor final. Asimismo, en algunos casos las cifras son diferentes a las que figuran en el Codex y requieren una elaboración distinta para las exportaciones comunitarias, que son muy importantes.

Si estas disposiciones siguiesen siendo necesarias, lo más adecuado sería que se ajustaran a las contempladas en el Codex.

6.6. Anexo 1.1.4. a)

Es necesario actualizarlo para que rece de la manera siguiente:

«por un tratamiento térmico adecuado, esto es, esterilización, temperatura ultraelevada (UHT), etc., en el caso de los productos definidos en las letras a) a d) del punto 1,».

6.7. Anexo 2

La lista resulta incompleta y habría que revisarla en vista de la disposición sobre designaciones tradicionales que figura en la Directiva sobre etiquetado.

Existen en la actualidad cinco variantes nacionales en alemán (incluida la versión luxemburguesa que cada vez se utiliza más para el etiquetado de los productos lácteos locales), entre dos y tres en francés, dos en neerlandés y dos en sueco. A ello hay que señalar que lenguas regionales como el catalán también se utilizan en los establecimientos comerciales. Dada esta diversidad cultural no es probable que con una directiva se pueda fijar la información más significativa dirigida al consumidor. Este aspecto debe ser regulado a escala local y contemplar un margen de maniobra suficiente para futuros cambios.

Al margen de la ausencia de la denominación sueca «Graddpulver», también es necesario incluir la denominación alemana «eingedicktes Kaffeeobers».

7. Propuesta relativa a los extractos de café y de achicoria (96/0117)

7.1. La presente propuesta es aceptable.

8. Propuesta relativa a las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como a la crema de castañas (96/0118)

8.1. Artículo 1

En la lista, tras la palabra «bizcochería» debería añadirse la palabra «repostería».

8.2. Artículo 2

El Comité acoge favorablemente el hecho de que la Directiva sobre etiquetado (79/112/CEE) se aplique ahora a estos productos.

8.3. Apartados 3 y 4 del artículo 2

En estos apartados se recogen las normas para el cálculo de los ingredientes que ya figuraban en la antigua Directiva de 1979. Desde entonces se han aplicado o estarán a punto de aplicarse a los alimentos en general las medidas horizontales relativas al etiquetado de los nutrientes y sobre la declaración cuantitativa de los ingredientes. Las cifras que figuran en la declaración cuantitativa de los ingredientes resultan de los cálculos efectuados en la fase de mezcla, mientras que el etiquetado nutricional (como el azúcar) se calcula como porcentaje del producto despachado a la venta.

Las normas especiales aplicables a las confituras siguen conservando un método de cálculo distinto. En efecto, el hecho de que en las etiquetas figuren cálculos diferentes que arrojan cifras diferentes plantea dificultades a los consumidores, por lo que la Comisión debería modificar este particular.

8.4. Apartado 5 del artículo 2

En este apartado es necesario manifestar de manera explícita que si se utiliza el etiquetado nutricional como alternativa no siempre puede encontrarse en el mismo campo visual por motivos de espacio.

8.5. Artículo 4

Parece que este apartado limita la oferta al consumidor sin ninguna razón de peso. En principio todos los alimentos integrales de origen vegetal deberían autorizarse siempre que estén correctamente etiquetados.

8.6. Nuevo artículo (a añadir)

«Se permitirá el uso de aditivos únicamente si se atiene a lo dispuesto por las Directivas 95/36/CE, 95/2/CE y 94/35/CE.»

8.7. Anexo 1

8.8. Parte III del Anexo 1

Al menos en seis Estados miembros se elaboran confituras con un contenido de azúcar inferior al 60 % con muy buenos resultados de ventas, dado que el consumidor demanda la posibilidad de comprar productos con una cantidad menor de azúcar.

En los demás Estados miembros estas confituras no están autorizadas y por tanto se niega a los consumidores esta opción. En la Propuesta se mantiene esta situación. Se debería modificar para permitir a todos los consumidores de la Comunidad disponer del mismo tipo de oferta.

8.9. Anexo 2

Como se afirma en el punto 8.5, una gran parte de este anexo podría suprimirse si se autorizasen «todos los alimentos integrales de origen vegetal». Ello es válido en concreto en el caso del último guión. La lista prescriptiva es en este sentido arbitraria y limita innecesariamente la elección del consumidor. Por ejemplo se permiten las nueces pero no las pacanas ni los cacahuetes.

Así pues, este guión debería ser sustituido por el texto siguiente: «todos los alimentos y productos alcohólicos integrales de origen vegetal.»

8.10. Anexo 3, Parte B, puntos 1 b) y 4

Se deberían suprimir todas las referencias a los distintos aditivos.

Bruselas, el 31 de octubre de 1996.

El Presidente
del Comité Económico y Social
Tom JENKINS