



COMISIÓN  
EUROPEA

Bruselas, 21.4.2023  
COM(2023) 200 final

## **INFORME DE LA COMISIÓN AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL CONSEJO**

**de conformidad con el artículo 75, apartado 6, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013,  
relativo a las nuevas normas de comercialización aplicables a la sidra y la perada, las  
hortalizas de vaina secas y las habas de soja**

# **INFORME DE LA COMISIÓN AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL CONSEJO**

## **de conformidad con el artículo 75, apartado 6, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, relativo a las nuevas normas de comercialización aplicables a la sidra y la perada, las hortalizas de vaina secas y las habas de soja**

### **1. INTRODUCCIÓN**

El Reglamento por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios (en lo sucesivo, «Reglamento de la OCM») enumera los sectores y los productos a los que pueden aplicarse normas de comercialización<sup>1</sup>. Esta lista no incluye la sidra y la perada, ni las hortalizas de vaina secas y las habas de soja. La Comisión está facultada para elaborar un Reglamento Delegado que modifique dicha lista si se demuestra la existencia de necesidades de los consumidores como resultado de la evolución de la demanda, el progreso técnico o la necesidad de innovación en los productos y previa presentación de un informe al Parlamento Europeo y al Consejo. A la luz de lo anterior, el presente informe evalúa si las nuevas normas de comercialización de la UE aplicables a la sidra y la perada, así como a las hortalizas de vaina secas y las habas de soja, aportarían un valor añadido, en particular, en relación con las necesidades de los consumidores, los costes y las cargas administrativas para los operadores y los beneficios para los productores y el consumidor final. Se apoya en una evaluación de impacto que proporciona información más detallada, en particular sobre las repercusiones económicas, sociales y medioambientales previstas<sup>2</sup>.

### **2. SIDRA Y PERADA**

#### **2.1. ¿Un mercado que desea aumentar su valor?**

Actualmente en el mercado de la UE, los términos «sidra» y «perada» se refieren a una multitud de bebidas muy diversas fabricadas a partir de manzana y pera. Según un informe de Euromonitor de 2019<sup>3</sup>, Europa Occidental es el mercado de sidra más grande del mundo, con un consumo de aproximadamente 1 200 millones de litros en 2017 (el 52 % del volumen mundial), de los cuales 848 millones se consumen únicamente en el Reino Unido. En la UE, la sidra (y la perada<sup>4</sup>) se produce tradicionalmente en Bélgica, Dinamarca, Alemania, Irlanda, España, Francia, Italia, Austria, Polonia, Finlandia y Suecia. En los últimos diez años, el consumo de sidra registró un crecimiento relativamente rápido en Alemania, Grecia y Portugal (56, 35 y 21 %, respectivamente, entre 2012 y 2017).

En lo que respecta al tamaño del mercado, los datos de Euromonitor indican que el valor de mercado estimado de la sidra y la perada en la Europa de los Veintiocho en 2019 era de unos 6 200 millones EUR<sup>5</sup> (2 300 millones EUR en la Europa de los Veintisiete).

Los expertos prevén un crecimiento del consumo de estos dos productos en los próximos años, impulsado por la tendencia de los consumidores en favor de la calidad, la salud y el

---

<sup>1</sup> Artículo 75, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671).

<sup>2</sup> SWD(2023) 97 final.

<sup>3</sup> Euromonitor, Passport – *Cider in Western Europe- June 2019* [«La sidra en Europa occidental — junio de 2019», documento en inglés].

<sup>4</sup> La perada se elabora a partir de peras.

<sup>5</sup> Dato extraído de las observaciones de Euromonitor Passport relativas a la categoría «Sidra/Perada» de bebidas alcohólicas; valor total agregado de todos los Estados miembros según el precio de venta al por menor a precios corrientes.

bienestar y el deseo de explorar nuevos sabores<sup>6</sup>. Si bien se espera que el crecimiento del mercado del Reino Unido sea moderado debido a su madurez, cabe prever que el mercado de la sidra de países como Alemania, Grecia, Italia y Turquía alcancen un crecimiento de dos dígitos, aunque partan de un nivel bajo.

En general, el sector y la industria tienen una importancia significativa. Por ejemplo, los miembros directos de la Asociación Europea de Sidra y Vinos de Fruta (AICV) representan a más de ciento ochenta empresas de producción de sidra y vinos de fruta de Europa. La mayoría tiene un tamaño relativamente modesto, aunque hay algunos productores grandes, principalmente en Alemania, Dinamarca, España, Francia, Irlanda, los Países Bajos y el Reino Unido<sup>7</sup>. El sector de la sidra y el vino de fruta emplea directamente a más de 5 000 personas y genera muchos puestos de trabajo indirectos, principalmente en el sector agrícola a través de la producción de manzanas y otras frutas<sup>8</sup>.

Los datos de Comext muestran que, entre 2012 y 2019, las importaciones procedentes de fuera de la Europa de los Veintisiete pasaron de 8 a 23 millones de litros (y descendieron a 15 millones de litros en 2021 debido a los efectos de la COVID-19). Las importaciones en términos de valor siguieron una tendencia similar, al pasar de 14 millones EUR en 2012 a 19 millones EUR en 2019 (y descender a 13 millones en 2021). Las exportaciones fuera de la Europa de los Veintisiete han pasado de unos 54 millones de litros en 2012 a 250 millones de litros (con una caída a 163 millones de litros en 2021). El valor de las exportaciones también aumentó, aunque un poco más despacio debido a la caída de los precios (112 millones EUR en 2012 frente a 158 millones EUR en 2021). En cambio, el comercio dentro de la Europa de los Veintisiete se ha mantenido bastante estable, entre 120 y 130 millones de litros, con cierto margen de sustitución entre categorías (disminución de la sidra y la perada espumosas y aumento de la sidra y la perada sin gas, ya sea en botella o en recipientes más grandes). Sin embargo, el valor ha disminuido, debido a la caída constante de los precios durante todo el período, que ha afectado a todas las categorías.

## 2.2. ¿El mercado y los consumidores necesitan mayor claridad?

En la UE, los términos «sidra» y «perada» se emplean actualmente para designar a una multitud de bebidas a base de manzana y pera, respectivamente, con diferentes características esenciales<sup>9<sup>10</sup></sup>. Por ejemplo, varios tipos de productos, desde los elaborados en su totalidad con zumo de manzana hasta los premezclados con azúcares añadidos, reciben actualmente la denominación «sidra». Esto genera competencia desleal entre los productores, ya que no todos los consumidores reconocen fácilmente las diferencias entre los productos que llevan la etiqueta «sidra» o «perada». A este respecto, la información de que disponen los consumidores no es apropiada para tomar una decisión de compra adecuada.

---

<sup>6</sup> Euromonitor, Passport – *Cider in Western Europe- June 2019* [«La sidra en Europa occidental — junio de 2019», documento en inglés].

<sup>7</sup> <https://aicv.org/en/members>.

<sup>8</sup> <https://aicv.org/en/industry-data>.

<sup>9</sup> *Evaluation of Marketing Standards contained in the CMO Regulation, the “Breakfast Directives” and CMO secondary legislation* [«Evaluación de las normas de comercialización contenidas en el Reglamento de la OCM, las Directivas “de desayuno” y el Derecho derivado de la OCM», documento en inglés], informe final, noviembre de 2019, Areté, Agra CEAS <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/309c4642-7ec0-11ea-aea8-01aa75ed71a1>.

<sup>10</sup> Las únicas características reguladas a escala internacional son los aditivos alimentarios que el Codex Alimentarius y la legislación de la UE autorizan en la producción de sidra.

Este problema también se identificó en el estudio de 2020, *Evaluation of marketing standards contained in the CMO Regulation, the ‘Breakfast Directives’ and CMO secondary legislation*<sup>11</sup>, así como en las respuestas y contribuciones recibidas durante la consulta pública sobre la revisión de las normas de comercialización agrícolas de la UE<sup>12</sup>.

Aunque no existe una definición internacional de sidra y perada, en algunos Estados miembros existen normas aplicables a estos productos. Estas normas difieren principalmente en función de los siguientes criterios clave, que tienen repercusiones importantes sobre los costes de producción y la calidad del producto<sup>13</sup>:

- el contenido mínimo de zumo de manzana/pera (incluido el zumo y el concentrado) en la sidra/perada (que va desde la ausencia de especificaciones sobre el contenido mínimo de zumo hasta el 100 % en función del Estado miembro) (p. ej., el 100 % en Francia);
- el contenido mínimo de zumo «fresco» de manzana/pera (es decir, excluido el concentrado) en la sidra/perada (p. ej., un mínimo del 50 % en Francia);
- la adición o no de agua;
- la adición o no de azúcar al zumo de manzana/pera antes de la fermentación (es decir, la «chaptalización»);
- la adición o no de alcohol (es decir, el «enriquecimiento»).

Asimismo, algunos Estados miembros cuentan con normas obligatorias detalladas aplicables específicamente a la sidra, así como normas de etiquetado que describen la calidad del producto y permiten identificar el origen, como la denominación de origen protegida y la indicación geográfica protegida (p. ej., España y Francia).

Otros Estados miembros cuentan con normas «básicas» de comercialización aplicables específicamente a la sidra (p. ej., Dinamarca, Eslovaquia, Finlandia y Suecia). En Suecia, por ejemplo, la sidra debe elaborarse a partir de un 15 % como mínimo de zumo de manzana.

En Alemania, el sector de la sidra ha elaborado directrices de producción, que se complementan con normas de etiquetado conformes a la legislación nacional.

Por último, en varios Estados miembros, como Bélgica, Bulgaria, Alemania, Irlanda y los Países Bajos, no existen normas de comercialización de la sidra.

En ausencia de especificaciones de la UE aplicables a la «sidra» y la «perada», seguiría habiendo problemas de competencia desleal entre los productores y no se abordaría la cuestión de la asimetría de información entre los consumidores.

---

<sup>11</sup> <https://doi.org/10.2762/475831>.

<sup>12</sup> [https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12772-Agricultural-products-revision-of-EU-marketing-standards/public-consultation\\_es](https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12772-Agricultural-products-revision-of-EU-marketing-standards/public-consultation_es).

<sup>13</sup> Ricome, Solano-Hermosilla en Ciaián (2022). *Benefits and costs of EU marketing standards in the cider sector*. [«Beneficios y costes de las normas de comercialización de la UE en el sector de la sidra», documento en inglés]. <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC127345>.

### **2.3. Norma de comercialización de la UE para la sidra y la perada: más valor de mercado y mejor información para el consumidor**

Una norma de comercialización de la UE aplicable a la sidra y la perada definiría los requisitos (mínimos) esenciales que deben cumplir los productos en cuestión. Esto contribuiría a establecer la igualdad de condiciones entre los productores y a segmentar claramente el mercado. También mejoraría la información para los consumidores y aumentaría la confianza en las bebidas que llevan las denominaciones «sidra» y «perada» y el valor de los productos. La norma de comercialización también permitiría definir una serie de parámetros (p. ej., las menciones reservadas facultativas), las características técnicas correspondientes (p. ej., las sustancias y los tratamientos autorizados) y las materias primas autorizadas para la producción según el modelo de la legislación sobre prácticas enológicas o zumos de frutas.

Podrían contemplarse varias opciones para la elaboración de una norma de este tipo:

**Opción I:** la mera definición de algunas menciones reservadas facultativas a escala de la UE. Dichas menciones solo podrían aplicarse si se cumplen las condiciones previstas en la legislación. A continuación se sugieren algunas menciones reservadas facultativas. Estas menciones reservadas facultativas pueden orientar a los consumidores hacia productos de mayor calidad o ayudarlos a tomar decisiones de compra basadas en las características deseadas del producto, como el contenido de azúcar (al igual que en el caso de los vinos). Las normas nacionales, siempre que existan, así como el uso de los términos genéricos «sidra» y «perada» se mantendrían casi sin cambios, lo que les permitiría coexistir con las menciones reservadas facultativas.

#### Menciones reservadas facultativas relacionadas con la calidad superior:

- «Elaborado a partir de zumo puro fresco» (100 % de zumo fresco de manzana o pera o una mezcla de ambos);
- «De granja» (elaborado a partir de zumo puro fresco + frutas transformadas en una explotación);
- «Artesanal» (elaborado a partir de zumo puro fresco, sin utilización de procesos industriales ni sobreprensado);
- «Efervescencia natural» (producida únicamente a partir de la fermentación alcohólica).

#### Menciones reservadas facultativas relacionadas con el contenido de azúcar:

- «Seco» (un máximo de [X] g/l de azúcares residuales);
- «Semiseco» (más de [X] g/l y hasta [Y] g/l de azúcares residuales);
- «Dulce» (más de [Y] g/l de azúcares residuales)<sup>14</sup>.

**Opción II:** una norma básica de comercialización a escala de la UE complementada con las menciones reservadas facultativas previstas en la opción I. La norma básica requeriría que el alcohol de la sidra y la perada se obtuviese exclusivamente a partir de la fermentación de las frutas y los azúcares, lo que impediría la adición de alcohol externo al producto. Esta opción deja a los Estados miembros la tarea de definir requisitos más estrictos. Esto garantizaría una

<sup>14</sup> Los valores X e Y se definirán durante los debates sobre las propuestas legislativas, llegado el caso.

armonización básica a escala de la UE, al tiempo que seguiría siendo complementaria de las normas nacionales en vigor.

**Opción III:** una norma más ambiciosa complementada con las menciones reservadas facultativas previstas en la opción I. Como en la opción II, esta norma prohibiría la adición de alcohol externo al producto, pero también exigiría que la sidra y la perada se elaboren a partir de al menos un 50 % de zumo de frutas (fresco o reconstituido). Esta norma aumentaría el nivel de armonización dentro de la UE.

## 2.4. ¿Qué repercusiones se espera que tenga la norma de comercialización de la UE?

### 2.4.1. *Costes y cargas administrativas para los operadores y los Estados miembros, un panorama desigual que depende de la estrategia de comercialización*

La mejora de la coherencia general del marco regulador aplicable a la producción y la comercialización de sidra y perada en la UE facilitaría el comercio intra-UE y garantizaría unas condiciones de competencia equitativas para los productores. La existencia de normas claras sobre los productos y el etiquetado reducen las incertidumbres comerciales y los gastos de transacción de los operadores económicos.

En lo que respecta al procesamiento industrial, es posible que aumenten los costes de los productores (de dentro y fuera de la UE) que actualmente fabrican productos de baja calidad y que decidan seguir vendiéndolos bajo la denominación «sidra» con arreglo a la nueva norma de la UE. De todos modos, estos productores pueden elegir permanecer en ese segmento más bajo de mercado y vender su producto bajo un nombre distinto de «sidra» o «perada». En función de su posición de mercado, esto puede acarrear un deterioro del valor comercial de su producto o, por lo menos, costes iniciales adicionales asociados a la comercialización. Por consiguiente, de aplicarse normas más estrictas (especialmente la Opción III y, en menor medida, las Opciones I y II), el segmento de productos de menor calidad que perdería la denominación «sidra/perada» (a menudo producidos por grandes instalaciones industriales) al principio perdería cuotas de mercado. Ahora bien, los fabricantes industriales que producen este tipo de bebidas suelen operar en varios mercados de bebidas y fabricar varios tipos de productos, por lo que pueden adaptar su estrategia de comercialización para evitar pérdidas.

Por lo que respecta a las autoridades públicas nacionales, cabe esperar que una nueva norma de comercialización de la UE aplicable a la sidra y la perada genere costes reglamentarios derivados de la necesidad de modificar las normas nacionales en vigor o de introducir nuevas normas que estén en consonancia con las normas de la UE, así como de implementarlas y controlar su aplicación. Los Estados miembros que ya dispongan de normas nacionales de producción y de control tendrían que adaptarse a las nuevas normas de la UE. Los costes en que incurriría serían inferiores a los de los Estados miembros que deban implementar nuevas normas y controlar su aplicación. En este sentido, la opción I sería la que mejor se adapta a las normas nacionales en vigor, mientras que la opción III supondría una mayor carga (legislativa y de control) a escala nacional.

Por otra parte, una norma de comercialización a escala de la UE reduciría la carga administrativa de las administraciones nacionales, que tendrían que comprobar la conformidad de la sidra y la perada comercializadas en su territorio con un único conjunto de normas de la UE.

La combinación de los elementos, los costes de transacción, las repercusiones sobre la simplificación y la carga administrativa mencionados anteriormente podría dar una imagen

negativa o positiva en función de la posición de cada Estado miembro y cada sector y de la estrategia de mercado de estos últimos. Estos efectos deben compararse con el potencial de generar valor y beneficios.

#### *2.4.2. Beneficios para los productores y los consumidores y el mercado interior de la UE: una perspectiva muy positiva*

Se espera que los beneficios generales de la introducción de una norma de comercialización de la UE aplicable a la sidra y la perada, frente a la situación actual, sean sustanciales y afecten a diferentes ámbitos. Estos beneficios son los siguientes:

- Una norma mejoraría la identificación de los productos, así como la reputación y la confianza en la denominación comercial y la segmentación de los productos en categorías que permitan diferenciar la sidra y la perada de consumo masivo y relativamente barata (la mezcla industrial de zumo de manzana/pera, alcohol, agua, aromas, azúcar) de la sidra y la perada tradicional o de calidad (zumo puro fermentado de manzana/pera).
- La segmentación del mercado puede mejorar la satisfacción de los consumidores y el valor añadido acumulado del sector. Cabe esperar que, de ser lo suficientemente ambiciosa, una norma de este tipo aumente el valor del mercado y refuerce el carácter auténtico de determinadas sidras y peradas en cuanto productos artesanales.
- La norma establecería las condiciones previas adecuadas para que las empresas del sector inviertan más en productos diferenciados para generar valor añadido.
- Una norma contribuiría al objetivo de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de habilitar a los consumidores para que elijan alimentos con conocimiento de causa. Esto es importante, teniendo en cuenta que la sidra y la perada contienen alcohol, aunque en menor medida que otras bebidas alcohólicas.
- Se valoraría mejor la producción de manzanas y peras a escala local y de la UE, en particular si la norma establece un contenido mínimo de zumo fresco de manzanas o pera o se introducen menciones reservadas facultativas específicas relativas al contenido de fruta o zumo. El uso de más manzanas y peras locales para la producción de sidra y perada beneficiaría a los productores locales. Además, la producción más tradicional de sidra y perada puede contribuir a mejorar el empleo, ya que requiere más mano de obra que la producción industrial a gran escala.
- Mejoraría el uso de los recursos. Dado que las manzanas y las peras utilizadas para la producción de sidra y perada se transforman, la ausencia de defectos no es un requisito. La clasificación no es necesaria, lo que puede ayudar a reducir la pérdida de producción y permitir la utilización de frutas no aptas para el «mercado de productos fresco» (p. ej., debido a defectos visuales)<sup>15</sup>.

Estos beneficios generales se aplicarían a las tres opciones, aunque aumentarían a medida que se refuerzan los requisitos de la opción I a la opción III.

La experiencia de Quebec, recogida en una contribución escrita del Sindicato de Productores de Cidra Independientes de Francia, constituye un verdadero ejemplo de los beneficios que puede aportar la introducción de normas de comercialización en el sector. En Quebec, desde la década de 1970, cuando se volvió a introducir oficialmente la sidra en el mercado tras varios años de prohibición, el suministro de sidra, en particular la procedente de la producción

<sup>15</sup> Informe técnico del JRC *Benefits and costs of EU marketing standards in the cider sector – Results from interviews with stakeholders* [«Beneficios y costes de las normas de comercialización de la UE aplicables al sector de la sidra — Resultados de las entrevistas con partes interesadas», documento en inglés] (2022).

industrial, creció muy rápidamente y provocó serias dificultades para los productores tradicionales. La sidra se elaboraba de forma masiva, a bajo coste y con una calidad mediocre, y se revelaron problemas de salud ocasionados por los métodos de producción industrial. La introducción de normas estrictas (es decir, la obligación de emplear al menos un 80 % de zumo de manzanas recolectadas en Quebec, además de otros criterios) cambió drásticamente la situación. Las ventas totales de sidra han ido aumentando regularmente con el paso de los años, y en la actualidad la región de Quebec es reconocida por la calidad de su sidra.

### 3. HORTALIZAS DE VAINA SECAS Y HABAS DE SOJA

#### 3.1. Productos saludables y sostenibles en su mayoría importados

Las hortalizas de vaina secas y las habas de soja, en lo sucesivo denominadas «**legumbres secas**», pueden contribuir significativamente a una alimentación sana y sostenible. Por una parte, su perfil nutricional es rico en proteínas, lo que les confiere un papel esencial en la transición hacia una dieta basada en el consumo de más vegetales. Por otro lado, el cultivo de leguminosas secas también puede aportar beneficios climáticos y medioambientales gracias a su capacidad de fijar el nitrógeno. Un informe de la Comisión de 2018<sup>16</sup> fomenta el consumo de legumbres secas y otras plantas proteaginosas. Más recientemente, la Estrategia «De la Granja a la Mesa»<sup>17</sup> promueve la adopción de medidas para fomentar el consumo sostenible de alimentos y facilitar la transición hacia una alimentación sana y sostenibles. Reconoció, en particular, que el consumo de legumbres en la UE era insuficiente, a pesar de que el mercado de legumbres secas de la UE ha crecido ligeramente durante la última década (más del 5 % de media en los últimos cinco años en comparación con la media de los cinco años anteriores)<sup>18</sup>.

Una parte considerable de las legumbres secas que se consumen como alimentos en la UE son importadas, en especial las lentejas y los garbanzos, que se destinan exclusivamente a la alimentación y representan el 28 % de las legumbres secas consumidas como alimentos. Las importaciones de otras legumbres secas, como los guisantes y las habas, se destinan con más frecuencia a la alimentación animal<sup>19</sup>. El 63 % de las lentejas y el 41 % de los garbanzos que se consumen en la UE son importados. En 2021, tres países representaban más del 90 % de las importaciones totales de lentejas (Canadá, el 50 %; Turquía, el 20 % y EE. UU., el 20 %), y cuatro países representaban más del 80 % de las importaciones totales de garbanzos (Méjico, el 27 %, Turquía, el 23 %; EE. UU., el 21 % y Canadá, el 11 %)<sup>20</sup>. Italia y España son los principales Estados miembros importadores de lentejas y garbanzos.

Por razones de comodidad (la cocción lleva mucho tiempo), una cantidad importante de legumbres secas se comercializan como **productos cocidos**, p. ej., en latas o en tarros de vidrio. Estas legumbres secas cocidas ya están sujetas a normas de comercialización aplicables al sector de los productos procedentes de frutas y hortalizas transformadas [artículo 75, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013]. Hasta el momento no se ha adoptado ninguna norma de comercialización específica aplicable a las legumbres secas cocidas ni para indicar su origen.

<sup>16</sup> [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crop-productions-and-plant-based-products/cereals/development-plant-proteins\\_es](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crop-productions-and-plant-based-products/cereals/development-plant-proteins_es).

<sup>17</sup> COM(2020) 381 final.

<sup>18</sup> Datos de Euromonitor sobre el tamaño del mercado de las leguminosas secas entre 2013 y 2022.

<sup>19</sup> Fuente: balance de importaciones de plantas proteaginosas de la DG AGRI.

<sup>20</sup> Datos de Comext de 2021.

Mientras que las **legumbres secas recolectadas en verde** y destinadas a la alimentación solo pueden comercializarse si se indica el país de origen (como es el caso de las judías verdes y los guisantes, que están clasificados como frutas y hortalizas), la indicación del origen de las legumbres secas en la etiqueta es voluntaria y efectuada a iniciativa de los explotadores de empresas alimentarias, siempre que cumplan las disposiciones en vigor relativas a la información alimentaria facilitada al consumidor<sup>21</sup>.

Dado que las legumbres secas son productos clave para la transición hacia un sector agrícola más sostenible y una alimentación más sana y sostenible, debe promoverse su consumo, y la mejora de la información relativa a su origen contribuiría a esta transición.

### **3.2. Norma de comercialización de la UE relativa a la mención del origen en las etiquetas**

Una norma de comercialización de la UE aplicable a las legumbres secas que se refiera únicamente a la mención del origen en las etiquetas mejoraría la información facilitada a los consumidores y garantizaría una mayor coherencia de las normas aplicables con la obligación de mencionar el origen en la etiqueta de las legumbres secas recolectadas en verde y destinadas a la alimentación.

Muchos consumidores no reciben información sobre el origen de determinados productos, aunque manifiestan un gran interés por saber de dónde proceden<sup>22</sup>.

El objetivo de mencionar el origen en las etiquetas es permitir a los consumidores identificar mejor el origen de los alimentos y elegir alimentos sostenibles con conocimiento de causa. Al tomar decisiones relativas a los alimentos, los consumidores se ven cada vez más afectados por una serie de consideraciones, como el origen de los alimentos y la longitud de la cadena alimentaria.

La mención voluntaria del origen en la etiqueta de las legumbres secas ya está disponible. Sin embargo, no parece utilizarse con mucha frecuencia y, cuando se utiliza, suele ser en segmentos del mercado de gran valor. Por este motivo, el etiquetado voluntario no parece ser suficiente para alcanzar el objetivo de proporcionar mejor información a los consumidores. Por consiguiente, se espera que la mención obligatoria del origen en la etiqueta aumente la satisfacción de los consumidores respecto de este producto clave, sostenible y saludable.

El etiquetado podría ser global («UE/Tercer país») o más específico (indicar el país de origen). Los consumidores finales que desean conocer el origen de los productos que compran, en particular el lugar de producción, suelen considerar como demasiado genérica la información proporcionada por una etiqueta del tipo «UE/Tercer país»<sup>23</sup>. Por lo tanto, se espera que la mención obligatoria del país de origen en las etiquetas aumente la satisfacción de los consumidores.

---

<sup>21</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 (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

<sup>22</sup> [https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate\\_publications/files/Eurobarometer2019\\_Food-safety-in-the-EU\\_Full-report.pdf](https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/Eurobarometer2019_Food-safety-in-the-EU_Full-report.pdf).

<sup>23</sup> *Study on the mandatory indication of country of origin or place of provenance of unprocessed foods, single ingredient products and ingredients that represent more than 50% of a food* [«Estudio sobre la indicación obligatoria del país de origen o el lugar de procedencia de los alimentos no elaborados, los productos con un ingrediente único y los ingredientes que representan más del 50 % de un alimento», documento en inglés], informe final — septiembre de 2014 — Consorcio de Evaluación de la Cadena Alimentaria (FCEC), página 64.

La extensión de la obligación de indicar el origen en la etiqueta de las legumbres secas cocidas (que ya están cubiertas por las normas de comercialización aplicables al sector de los productos procedentes de frutas y hortalizas transformadas) ampliaría el ámbito de aplicación de una nueva norma de comercialización relativa a la indicación del origen en las etiquetas y reforzaría el impacto de la modificación propuesta de las normas de comercialización.

### **3.3. ¿Qué repercusiones se espera que tenga una norma de comercialización de la UE aplicable a las legumbres secas y las legumbres secas cocidas?**

#### *3.3.1. Costes y carga administrativa para los operadores y los Estados miembros de la UE y de terceros países*

Dado que los Estados miembros son responsables de garantizar la correcta aplicación de las normas de comercialización, la indicación obligatoria del origen en las etiquetas implicaría nuevos requisitos de control por parte de las **autoridades públicas** que generarían costes adicionales. Teniendo en cuenta que las legumbres secas no son productos de alto valor y que el riesgo de fraude relativo al origen es bajo y se espera que se mantenga de esta forma, no se pretende agregar requisitos de trazabilidad a los ya existentes (es decir, requisitos que resulten en una trazabilidad inútil<sup>24</sup>).

La indicación obligatoria del origen en las etiquetas puede limitar los costes adicionales para los **operadores** de la UE y de terceros países derivados de la necesidad de adaptar las prácticas de aprovisionamiento, embalaje y comercialización, en particular para los operadores que manipulan legumbres secas de varios orígenes. Estos costes se verían atenuados por el hecho de que las mezclas de legumbres secas de orígenes diferentes seguirían estando permitidas siempre que se indique adecuadamente el origen en las etiquetas.

Dado que la indicación obligatoria del país de origen en la etiqueta se aplicaría a los alimentos no elaborados o a los alimentos elaborados sin ingredientes adicionales (productos cocidos), se espera que el etiquetado sea menos costoso que para los productos que pasan por varias etapas y lugares de producción<sup>25</sup>.

#### *3.3.2. Beneficios para los productores y los consumidores*

Es probable que la indicación del origen en las etiquetas contribuya al consumo de más productos de origen vegetal, lo que beneficiará a los productores e importadores de la UE y de terceros países. No se espera que este aumento de la demanda tenga un impacto significativo en los precios al por menor, ya que es muy probable que el aumento de la demanda se vea compensado por un aumento de la producción de legumbres secas en la UE gracias, en parte, a las estrategias nacionales en materia de proteínas que favorecen el desarrollo de cultivos de plantas proteaginas en la UE.

La obligación de indicar el origen en la etiqueta de las legumbres secas facilitará las medidas de promoción en la UE de las cualidades de las legumbres secas. Estas medidas contribuirán a transformar los hábitos de consumo para pasar del consumo de productos de origen animal a

---

<sup>24</sup> Artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 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 (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

<sup>25</sup> Página 8 del Informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia de los alimentos no elaborados, los productos con un ingrediente único y los ingredientes que representan más del 50 % de un alimento [COM (2015) 204 final].

una alimentación basada en el consumo de más vegetales e informará al consumidor de que la producción de legumbres secas genera beneficios medioambientales. La aplicación de los programas de promoción de la UE en favor de las legumbres secas reforzaría la cadena de valor de este producto al reunir a los agentes del sector.

#### 4. CONCLUSIONES

##### 4.1. La sidra y la perada

Una nueva norma de comercialización de la UE aplicable a la sidra y la perada contribuiría al objetivo de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de informar mejor a los consumidores sobre las características de los alimentos que compran (sostenibilidad social). Esto se conseguiría reservando el uso de la denominación comercial a los productos que cumplen la normativa y generando transparencia sobre sus características. Las tres opciones propuestas pueden mejorar la calidad de la sidra y la perada que se venden a los consumidores y permitirles reconocer fácilmente las diferencias de calidad entre dichos productos. De este modo, se espera que los productores aumenten los ingresos generados por sus productos a base de sidra y perada, como es el caso, por ejemplo, de los productos que llevan sellos de calidad, como los de agricultura biológica y las indicaciones geográficas (sostenibilidad económica). La mejora de la calidad de la sidra y la perada está asociada, en cierta medida, a la utilización de métodos más tradicionales de producción de manzanas y peras<sup>26</sup> y de sidra y perada que traen aparejadas ventajas medioambientales en comparación con métodos más industriales (sostenibilidad medioambiental).

La mayoría de las contribuciones a la consulta de partes interesadas que tuvo lugar en los últimos meses (informe preliminar, consulta pública, contribuciones independientes) han apuntado en la misma dirección, es decir, a favor del establecimiento de una norma de comercialización de la UE aplicable a la sidra y la perada. Sin embargo, revelaron diferencias en cuanto al nivel de ambición de esta norma, dado que una de las contribuciones se mostró a favor de medidas mínimas mientras que las otras solicitaron normas más ambiciosas<sup>27</sup>.

Habida cuenta de estas opiniones y de la evaluación de las repercusiones económicas, sociales y medioambientales antes mencionadas, la Comisión apoya el establecimiento de una norma de comercialización de la UE para la sidra y la perada y manifiesta su preferencia por normas detalladas complementadas por menciones reservadas facultativas (opción III). Las otras dos opciones no serían suficientes para alcanzar los objetivos descritos en la sección 2.3.

##### 4.2. Hortalizas de vaina secas y habas de soja

Una nueva norma de comercialización de la UE para las hortalizas de vaina secas y las habas de soja que se refiera únicamente a la indicación del origen en las etiquetas contribuiría a los objetivos de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de informar mejor a los consumidores sobre las características de los alimentos que compran y fomentar el consumo de productos de origen vegetal, en consonancia con diferentes iniciativas de la Comisión, como la Estrategia «De la Granja a la Mesa». La obligación de indicar el origen en la etiqueta de las legumbres secas es coherente con el Reglamento de la OCM en el sentido de que este requisito ya existe

---

<sup>26</sup> Los principales responsables de la producción tradicional de sidra son los pequeños productores que utilizan sus propias manzanas y suelen practicar la agricultura extensiva. La producción más industrial de sidra dependería más de la utilización de manzanas producidas mediante agricultura intensiva que permiten alimentar el proceso industrial.

<sup>27</sup> La FNPFC exigió que la sidra se elaborase a partir de un 70 % de zumo de manzana, mientras que el CIF y la Maison cidricole de Normandie solicitaron que se elaborase a partir de un 100 % de zumo de manzana.

para productos similares, en particular las legumbres verdes. Por último, la obligación de indicar el origen en la etiqueta de las legumbres secas facilitará las medidas de promoción en la UE de las cualidades de las legumbres secas.