



P9\_TA(2023)0445

## Productos destinados a la alimentación humana: modificación de varias «Directivas del desayuno»

Enmiendas aprobadas por el Parlamento Europeo el 12 de diciembre de 2023 sobre la propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifican las Directivas 2001/110/CE del Consejo, relativa a la miel, 2001/112/CE, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, 2001/113/CE, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, y 2001/114/CE, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana (COM(2023)0201 – C9-0140/2023 – 2023/0105(COD)) <sup>(1)</sup>

(Procedimiento legislativo ordinario: primera lectura)

(C/2024/4190)

### Enmienda 1

#### Propuesta de Directiva

##### Considerando 2

Texto de la Comisión	Enmienda
(2) La Directiva 2001/110/CE del Consejo <sup>(20)</sup> establece definiciones, denominaciones y normas comunes sobre la composición y requisitos de etiquetado de la miel.	(2) La Directiva 2001/110/CE del Consejo <sup>(20)</sup> establece definiciones, denominaciones y normas comunes sobre la composición, <b>calidad</b> y requisitos de etiquetado de la miel.
<sup>(20)</sup> Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel (DO L 10 de 12.1.2002, p. 47).	<sup>(20)</sup> Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel (DO L 10 de 12.1.2002, p. 47).

### Enmienda 2

#### Propuesta de Directiva

##### Considerando 3

Texto de la Comisión	Enmienda
(3) Habida cuenta del estrecho vínculo existente entre la calidad de la miel y su origen y de la necesidad de que el consumidor no sea inducido a error en cuanto a la calidad del producto, la Directiva 2001/110/CE establece normas sobre el etiquetado del origen en el que se haya recolectado la miel. En particular, el artículo 2, apartado 4, de dicha Directiva exige que se indique en la etiqueta el país o los países de origen en los que la miel haya sido recolectada y establece que, si la miel procede de más de un Estado miembro o de un tercer país, la mención obligatoria de los países de origen podrá sustituirse por una de las siguientes, según proceda: «mezcla de mieles	(3) Habida cuenta del estrecho vínculo existente entre la calidad de la miel y su origen y de la necesidad de que el consumidor no sea inducido a error en cuanto a la calidad del producto, la Directiva 2001/110/CE establece normas sobre el etiquetado del origen en el que se haya recolectado la miel. En particular, el artículo 2, apartado 4, de dicha Directiva exige que se indique en la etiqueta el país o los países de origen en los que la miel haya sido recolectada y establece que, si la miel procede de más de un Estado miembro o de un tercer país, la mención obligatoria de los países de origen podrá sustituirse por una de las siguientes, según proceda: «mezcla de mieles

<sup>(1)</sup> De conformidad con el artículo 59, apartado 4, párrafo cuarto, del Reglamento interno, el asunto se devuelve a la comisión competente con vistas a la celebración de negociaciones interinstitucionales (A9-0385/2023).

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>de la UE», «mezcla de mieles no procedentes de la UE», «mezcla de mieles procedentes de la UE y no procedentes de la UE». Las diferentes normas adoptadas sobre esta base por los Estados miembros pueden haber inducido a error a los consumidores y obstaculizado el funcionamiento del mercado interior. A la luz del objetivo de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de hacer posible que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa, incluido el origen de sus alimentos, y en aras de preservar el funcionamiento eficiente del mercado interior en toda la UE mediante la armonización de las normas de etiquetado, conviene revisar las normas para el etiquetado del origen de la miel y disponer que el país o países de origen se mencionen en el envase. Habida cuenta del reducido tamaño de los envases que solo contienen una única porción de miel (envases de desayuno) y de las consiguientes dificultades técnicas, cuando la miel procede de más de un país <b>conviene eximir a dichos envases de la obligación de enumerar todos los países de origen.</b></p>	<p>de la UE», «mezcla de mieles no procedentes de la UE», «mezcla de mieles procedentes de la UE y no procedentes de la UE». Las diferentes normas adoptadas sobre esta base por los Estados miembros pueden haber inducido a error a los consumidores y obstaculizado el funcionamiento del mercado interior. A la luz <b>de los objetivos del Pacto Verde</b> y del objetivo de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de hacer posible que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa, incluido el origen <b>geográfico</b> de sus alimentos, y en aras de preservar el funcionamiento eficiente del mercado interior en toda la UE mediante la armonización de las normas de etiquetado, conviene revisar las normas para el etiquetado del origen de la miel y disponer que el país o países de origen se mencionen en el envase, <b>en orden decreciente según su correspondiente porcentaje del peso de la miel contenida en el envase. En vista del especial interés manifestado por los consumidores por el origen geográfico de la miel en relación con sus características y calidad, y la necesidad de una plena transparencia en este sector, el país o países de origen, es decir, donde fue recolectada la miel, deberán aparecer en la etiqueta en el mismo campo visual que la indicación del producto.</b> Habida cuenta del reducido tamaño de los envases que solo contienen una única porción de miel (envases de desayuno) y de las consiguientes dificultades técnicas, <b>únicamente en el caso de dichos pequeños envases,</b> cuando la miel procede de más de un país <b>debe ser posible indicar en el envase todos los países de origen utilizando los correspondientes códigos de país ISO.</b></p>

### Enmienda 3

#### Propuesta de Directiva

#### Considerando 3 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>(3 bis)</b> Los informes de la Comisión sobre la adulteración de la miel «EU Coordinate action "From the Hives"» (Acción coordinada de la UE «De las colmenas») y «EU Coordinate action to deter certain fraudulent practices in the honey sector» (Acción coordinada de la UE para disuadir de determinadas prácticas fraudulentas en el sector de la miel) resaltan que un porcentaje muy alto de mieles importadas suscita sospechas de adulteración y confirman la existencia de una serie de fraudes en el sector de la miel, entre los que se encuentra el uso de jarabes de azúcar que son muy difíciles de detectar incluso con sofisticados métodos de análisis. La Directiva 2001/110/CE debe facultar a la Comisión para establecer los métodos de análisis adecuados para garantizar que la miel comercializada en la Unión Europea cumple los requisitos de la legislación. Deben adoptarse medidas y disposiciones para limitar las posibilidades de fraude, facilitar los controles y mejorar la trazabilidad y el análisis de la</p>

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><i>calidad y el origen de la miel. En este contexto, los requisitos establecidos en la presente Directiva para indicar en la etiqueta los países de origen con sus respectivos porcentajes deben crear las condiciones previas para la aplicación de un sistema de trazabilidad completo. El acceso a información detallada y completa sobre el origen y la composición de la miel facilitaría a los laboratorios de análisis de la miel la verificación de la indicación geográfica en el envase de la miel y la detección de fraudes. A fin de garantizar la exactitud de la información sobre el país de origen de la miel, la comercialización debe estar supeditada a la exactitud de la información facilitada sobre la composición del producto. Para garantizar la conformidad de los productos con los requisitos establecidos en la presente Directiva, las autoridades competentes de los Estados miembros deben realizar controles periódicos y basados en el riesgo.</i></p>

**Enmienda 4****Propuesta de Directiva****Considerando 3 ter (nuevo)**

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><i>(3 ter) A fin de limitar lo máximo posible el fraude vinculado a productos adulterados que no entren dentro de la denominación de «miel», permitir la validación de la información facilitada sobre el origen y la calidad de la miel y proporcionar la máxima transparencia, se debe complementar las normas de la Unión en materia de trazabilidad con normas obligatorias armonizadas mínimas y la introducción de un sistema de trazabilidad que garantice la disponibilidad y el acceso a la información esencial relativa al origen de la miel o de la miel de una mezcla, incluidos el país de origen, el año de producción y el identificador único del productor, en toda la cadena de suministro. Por lo que respecta a las mieles producidas e importadas en la Unión, las autoridades competentes de los Estados miembros deben poder rastrear toda la cadena de la miel hasta los apicultores recolectores o, en el caso de las mieles importadas, hasta el productor. Esas normas no deben imponer cargas administrativas adicionales a los productores, pero sí facilitar a los consumidores y las autoridades de supervisión el rastreo de todo el recorrido de la miel desde la recolección hasta el embotellado.</i></p>

## Enmienda 5

## Propuesta de Directiva

## Considerando 3 quater (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p>(3 quater) El término «miel filtrada» utilizado en la Directiva 2001/110/CE suele ser malinterpretado por los consumidores, que no distinguen entre la ultrafiltración y el filtrado que llevan a cabo los apicultores tras extraer la miel para eliminar partículas de cera y otros elementos extraños. A fin de asegurar que los consumidores dispongan de información exacta y garantizar la trazabilidad y verificabilidad de la autenticidad y el origen de la miel, no se debe seguir permitiendo que la miel ultrafiltrada, a la que hace referencia la Directiva 2001/110/CE como «miel filtrada», se comercialice con la denominación «miel». El ultrafiltrado se refiere a procesos de filtrado en los que se usa un filtro de malla de tamaño inferior a 100 µm, de modo que se elimina la mayoría del polen de la miel. Dado que el polen es el principal elemento presente en la miel que se usa para rastrear su origen cuando se analiza, la ausencia de polen en la miel hace casi imposible verificar los datos facilitados sobre el país o países de origen de la miel. Por tanto, el ultrafiltrado altera la miel de tal modo que la priva de uno de sus principales componentes y características e impide su trazabilidad, lo que facilita el fraude y las indicaciones engañosas dirigidas a los consumidores. Debe prohibirse la introducción en el mercado de los productos comercializados como miel, así como de los lotes de los que formen parte, en su caso, si, al analizar dichos productos, estos presentan pocas trazas de polen o no presentan ninguna. Por tanto, debe modificarse en consecuencia el anexo II de la Directiva 2001/110/CE a fin de especificar el nivel de filtración permitido. Dicho nivel no debe alterar significativamente la densidad de la miel ni su espectro polínico, pero debe eliminar la mayor parte de los elementos extraños que se encuentren en ella.</p>

## Enmienda 6

## Propuesta de Directiva

## Considerando 3 quinquies (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p>(3 quinquies) El tratamiento térmico por encima de 40 °C (± 5 °C) provoca la degradación de determinados componentes de la miel y los consumidores deben poder diferenciar entre mieles que hayan sido degradadas por estos tratamientos térmicos y otras mieles. Por tanto, el término «miel calentada» debe figurar en la etiqueta si la miel es tratada por encima de 40 °C (± 5 °C). A fin de controlar la</p>

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><i>ausencia de degradación térmica de la miel, se debe establecer un umbral mínimo de presencia en la miel de invertasa, una enzima que es mucho más sensible y se degrada con gran rapidez a temperaturas elevadas. Dado que calentar la miel puede modificar sus propiedades naturales, es importante establecer un umbral por encima del cual la miel para uso industrial se considere sobrecalentada con arreglo a la Directiva 2001/110/CE.</i></p>

**Enmienda 7****Propuesta de Directiva****Considerando 3 sexies (nuevo)**

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><i>(3 sexies) Tanto la definición de miel de la Directiva 2001/110/CE como la del Codex Alimentarius especifican claramente el trabajo realizado por las abejas en la colmena tras la recolección de su cosecha, que transforman combinándola con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en los panales de las colmenas para que madure. La deshidratación, seguida de la maduración, son operaciones que llevan a cabo las abejas. Fuera de la Unión, algunos países aceptan que el trabajo de las abejas en la producción de miel se limite a la recolección de secreciones de néctar de las plantas o miel de mielada. Las mieles no maduras producidas de este modo tienen un contenido de agua que excede en mucho el umbral del 20 % establecido en la Directiva 2001/110/CE. Los operadores trabajan con tanques calentados al vacío para limitar la temperatura de ebullición del agua en la miel. Ahora bien, este proceso degrada el producto final, destruyendo aromas y enzimas. Por tanto, la Directiva 2001/110/CE debe prohibir ese proceso de evaporación al vacío para las mieles.</i></p>

**Enmienda 8****Propuesta de Directiva****Considerando 3 septies (nuevo)**

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><i>(3 septies) La comercialización de mieles que no han sido maduras de forma natural por las abejas, la mayoría de las cuales se importan de terceros</i></p>

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><i>países, distorsiona la competencia en el mercado de la Unión. En la mayoría de casos, el proceso entraña la evaporación al vacío del agua contenida en la miel, lo que conduce a la pérdida de los aromas naturalmente presentes. La evaporación rápida y artificial del agua de la miel compite con el lento proceso de deshumidificación llevado a cabo por las abejas en la colmena. Por tanto, la evaporación artificial debe prohibirse.</i></p>

### Enmienda 9

#### Propuesta de Directiva

#### Considerando 3 octies (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><i>(3 octies) La definición de miel, tal como se establece en la Directiva 2001/110/CE, debe defenderse en la Organización Internacional de Normalización (ISO), a fin de evitar una definición que permita exportar productos de bajo coste con la denominación «miel», en detrimento de la calidad y estabilidad del mercado de la miel de la Unión y de la confianza de los consumidores en los productos de la Unión.</i></p>

### Enmienda 10

#### Propuesta de Directiva

#### Considerando 4 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><i>(4 bis) Los Estados miembros y la Comisión deben tener en cuenta el enfoque de «Una sola salud» para garantizar el respeto de los vínculos entre la salud humana y animal y el medio ambiente. Los alimentos y la producción alimentaria deben ser sanos para los seres humanos y los animales y deben tener en cuenta el bienestar animal y los límites del planeta, incluida la emisión de gases de efecto invernadero, a fin de garantizar el pleno respeto de los objetivos vinculantes establecidos en el Reglamento (UE) 2021/1119 del Parlamento Europeo y del Consejo (*).</i></p>

Texto de la Comisión	Enmienda
	(*) Reglamento (UE) 2021/1119 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 2021, por el que se establece el marco para lograr la neutralidad climática y se modifican los Reglamentos (CE) n.º 401/2009 y (UE) 2018/1999 («Legislación europea sobre el clima») (DO L 243 de 9.7.2021, p. 1).

## Enmienda 11

### Propuesta de Directiva

#### Considerando 5

Texto de la Comisión	Enmienda
(5) En 2012, la Directiva 2001/112/CE fue modificada por la Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(22)</sup> para reflejar las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, como las relativas a la adición de azúcares, que ya no estaban autorizados en los zumos de frutas. A la luz de este cambio de los requisitos de composición de los zumos de frutas, se permitió a la industria de zumos de frutas utilizar, solo durante un año, una declaración en la que se indicara que ningún zumo de frutas contiene azúcares añadidos, con el fin de informar a los consumidores y permitirles hacer una distinción clara e inmediata entre zumos de frutas y otros productos similares en términos de adición de azúcares en los productos. Este breve período resultó insuficiente para informar a la sociedad de que, a raíz de las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, la adición de azúcares ya no está autorizada en los zumos de frutas. Así pues, para determinados consumidores y profesionales de la salud, todavía no está claro que los zumos de frutas, a diferencia de los néctares de frutas, no puedan contener azúcares añadidos.	(5) En 2012, la Directiva 2001/112/CE fue modificada por la Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(22)</sup> para reflejar las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, como las relativas a la adición de azúcares, que ya no estaban autorizados en los zumos de frutas. A la luz de este cambio de los requisitos de composición de los zumos de frutas, se permitió a la industria de zumos de frutas utilizar, solo durante un año, una declaración en la que se indicara que ningún zumo de frutas contiene azúcares añadidos, con el fin de informar a los consumidores y permitirles hacer una distinción clara e inmediata entre zumos de frutas y otros productos similares en términos de adición de azúcares en los productos. Este breve período resultó insuficiente para informar a la sociedad de que, a raíz de las nuevas normas sobre ingredientes autorizados, la adición de azúcares ya no está autorizada en los zumos de frutas. Así pues, para determinados consumidores y profesionales de la salud, todavía no está claro que los zumos de frutas, a diferencia de los néctares de frutas, no puedan contener azúcares añadidos. <b>El consumo excesivo de azúcares libres o de edulcorantes que no contienen azúcar está relacionado con efectos perjudiciales para la salud. Los productos como los zumos o los néctares procesados que anuncian niveles reducidos de azúcar no suelen ser una opción más saludable que los productos con azúcar natural o sin azúcar añadido y no son sustitutos adecuados de las frutas u hortalizas frescas. A fin de aportar claridad a los consumidores y a los profesionales de la salud, no debe permitirse el etiquetado engañoso que promueve la sustitución de las frutas o de otros alimentos nutritivos por zumos o néctares procesados. Los Estados miembros y la Comisión respetarán los resultados del estudio de la EFSA sobre el nivel máximo tolerable de ingesta de azúcares dietéticos, especialmente la recomendación de que los azúcares libres y añadidos deben considerarse conjuntamente en términos de efectos para la salud de los ciudadanos. A más tardar el 31 de diciembre de 2024, la Comisión debe presentar una propuesta de revisión del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo (*) para informar mejor a los consumidores sobre la presencia de azúcares libres y añadidos en un producto y de su cantidad.</b>

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>(<sup>22</sup>) Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de abril de 2012, por la que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (DO L 115 de 27.4.2012, p. 1).</p>	<p>(<sup>22</sup>) Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de abril de 2012, por la que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (DO L 115 de 27.4.2012, p. 1).</p> <p>(*) Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).</p>

### Enmienda 12

#### Propuesta de Directiva

#### Considerando 7 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p>(7 bis) <b><i>A la luz del Pacto Verde y del objetivo de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de ayudar a los consumidores a elegir con conocimiento de causa, incluido el origen geográfico de sus alimentos, y en aras de preservar el funcionamiento eficiente del mercado interior en toda la Unión mediante la armonización de las normas de etiquetado, en consonancia con la legislación actual sobre frutas frescas, conviene revisar las normas relativas a los zumos de frutas y disponer que el país o países de origen de las frutas utilizadas para producir zumos de frutas se indiquen en el envase en orden decreciente.</i></b></p>

### Enmienda 13

#### Propuesta de Directiva

#### Considerando 8

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>(8) Como resultado del progreso técnico, se han desarrollado (o se están desarrollando) nuevas técnicas de transformación para eliminar total o parcialmente los azúcares naturalmente presentes de</p>	<p>(8) Como resultado del progreso técnico, se han desarrollado (o se están desarrollando) nuevas técnicas de transformación para eliminar total o parcialmente los azúcares naturalmente presentes de</p>



Texto de la Comisión	Enmienda
<p>los zumos de frutas y de los zumos de frutas a partir de concentrado, a fin de responder a la creciente demanda por parte de los consumidores de productos con un menor contenido de azúcar. Estos productos pueden comercializarse en la Unión en la medida en que cumplan toda la legislación pertinente. No obstante, estos productos se obtienen aplicando un tratamiento que no es uno de los tratamientos autorizados en el anexo I, parte II, punto 3, de la Directiva 2001/112/CE y su contenido total de azúcar, conocido como nivel Brix para una solución acuosa, es inferior al del zumo extraído de la fruta. En consecuencia, no pueden llevar el nombre de producto «zumo de frutas» o «zumo de frutas a partir de concentrado».</p>	<p>los zumos de frutas y de los zumos de frutas a partir de concentrado, a fin de responder a la creciente demanda por parte de los consumidores de productos con un menor contenido de azúcar. <b>Estas nuevas técnicas no deben dar lugar al uso de edulcorantes o aditivos para compensar el efecto de la reducción del azúcar en el sabor, la textura y la calidad del producto final.</b> Estos productos pueden comercializarse en la Unión en la medida en que cumplan toda la legislación pertinente. No obstante, estos productos se obtienen aplicando un tratamiento que no es uno de los tratamientos autorizados en el anexo I, parte II, punto 3, de la Directiva 2001/112/CE y su contenido total de azúcar, conocido como nivel Brix para una solución acuosa, es inferior al del zumo extraído de la fruta. En consecuencia, no pueden llevar el nombre de producto «zumo de frutas» o «zumo de frutas a partir de concentrado».</p>

## Enmienda 52

### Propuesta de Directiva

#### Considerando 8 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p>(8 bis) <b>Según el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC) de la Organización Mundial de la Salud (OMS), los Estados miembros y la Comisión deben tener plenamente en cuenta los efectos negativos del aspartamo para la salud, ya que es posiblemente carcinógeno para los seres humanos. La EFSA debe revisar el aspartamo, a raíz de los anuncios de la OMS, a más tardar el 31 de diciembre de 2024.</b></p>

## Enmienda 14

### Propuesta de Directiva

#### Considerando 9

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>(9) Estos productos están cada vez más disponibles en el mercado de la Unión. Con el fin de facilitar la comercialización de estos productos en el mercado interior, teniendo también en cuenta la necesidad de fomentar la reformulación de los productos para reducir la cantidad de azúcares presentes en los zumos de frutas, debe crearse una nueva categoría de productos para los zumos de frutas cuyos azúcares</p>	<p>(9) Estos productos están cada vez más disponibles en el mercado de la Unión. Con el fin de facilitar <b>la innovación que reduce la cantidad de azúcares presentes en los zumos de frutas</b> y la comercialización de estos productos en el mercado interior, debe crearse una nueva categoría de productos para los zumos de frutas cuyos azúcares naturalmente presentes se hayan eliminado total o parcialmente, manteniendo al mismo tiempo todas</p>

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>naturalmente presentes se hayan eliminado total o parcialmente, manteniendo al mismo tiempo todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales. Estos productos deben llevar el nombre de producto «zumo de frutas con azúcar reducido» o «zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado» y tener un nivel Brix inferior al del zumo extraído de la fruta. En aras de la coherencia con el Reglamento (CE) n.º 1924/2006, la reducción del contenido de azúcar debe ser de al menos un 30 % en comparación con el zumo de frutas y el zumo de frutas a partir de concentrado. Procede, por tanto, añadir la nueva categoría de productos en la parte I del anexo I de la Directiva 2001/112/CE, así como establecer normas sobre los ingredientes autorizados de dichos productos y sobre los tratamientos y sustancias autorizados.</p>	<p>las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales. <b>Se debe prohibir estrictamente en estos productos cualquier tipo de azúcar o edulcorante adicional, ya sea natural o artificial.</b> Estos productos deben llevar el nombre de producto «zumo de frutas con azúcar reducido» o «zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado» y tener un nivel Brix inferior al del zumo extraído de la fruta. En aras de la coherencia con el Reglamento (CE) n.º 1924/2006, la reducción del contenido de azúcar debe ser de al menos un 30 % en comparación con el zumo de frutas y el zumo de frutas a partir de concentrado. Procede, por tanto, añadir la nueva categoría de productos en la parte I del anexo I de la Directiva 2001/112/CE, así como establecer normas sobre los ingredientes autorizados de dichos productos y sobre los tratamientos y sustancias autorizados.</p>

#### Enmienda 15

#### Propuesta de Directiva

#### Considerando 16

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>(16) En caso de aumento de la cantidad de fruta utilizada para la elaboración de confituras y jaleas, se reduce la cantidad de azúcar añadido necesaria para alcanzar el contenido mínimo de materia seca soluble en estos productos. Con el fin de estimular la producción de confituras con un mayor contenido de fruta y, de este modo, apoyar el mercado de la fruta, teniendo en cuenta al mismo tiempo la necesidad de reducir el contenido de azúcares libres, debe aumentarse la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de confituras y confituras extra establecida en el anexo I de la Directiva 2001/113/CE. Con el fin de estimular la producción de jaleas con un mayor contenido de fruta y, de este modo, apoyar el mercado de la fruta, debe aumentarse la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de jaleas y jaleas extra establecida en el anexo I de la Directiva 2001/113/CE. Del mismo modo, con el fin de ayudar a los consumidores a elegir alimentos saludables con conocimiento de causa, procede autorizar el uso de las denominaciones reservadas definidas en la parte I de dicho anexo para los productos que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %, pero que cumplan las condiciones aplicables a la declaración nutricional «azúcares reducidos» establecida en el anexo del Reglamento (CE) n.º 1924/2006 en lo que respecta al azúcar reducido.</p>	<p>(16) En caso de aumento de la cantidad de fruta utilizada para la elaboración de confituras y jaleas, se reduce la cantidad de azúcar añadido necesaria para alcanzar el contenido mínimo de materia seca soluble en estos productos. Con el fin de estimular la producción de confituras con un mayor contenido de fruta y, de este modo, apoyar el mercado de la fruta, teniendo en cuenta al mismo tiempo la necesidad de reducir el contenido de azúcares libres, debe aumentarse la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de confituras y confituras extra establecida en el anexo I de la Directiva 2001/113/CE. Con el fin de estimular la producción de jaleas con un mayor contenido de fruta y, de este modo, apoyar el mercado de la fruta, debe aumentarse la cantidad mínima de fruta que debe utilizarse en la elaboración de jaleas y jaleas extra establecida en el anexo I de la Directiva 2001/113/CE. <b>Además, deben indicarse todos los componentes en la etiqueta y la reducción del contenido de azúcar no debe compensarse con edulcorantes.</b> Del mismo modo, con el fin de ayudar a los consumidores a elegir alimentos saludables con conocimiento de causa, procede autorizar el uso de las denominaciones reservadas definidas en la parte I de dicho anexo para los productos que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %, pero que cumplan las condiciones aplicables a la declaración nutricional «azúcares reducidos» establecida en el anexo del Reglamento (CE) n.º 1924/2006 en lo que respecta al azúcar reducido.</p>

**Enmienda 16****Propuesta de Directiva****Considerando 16 bis (nuevo)**

<i>Texto de la Comisión</i>	<i>Enmienda</i>
	<p>(16 bis) <i>A la luz del Pacto Verde y del objetivo de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de ayudar a los consumidores a elegir con conocimiento de causa, incluido el origen geográfico de sus alimentos, y en aras de preservar el funcionamiento eficiente del mercado interior en toda la Unión mediante la armonización de las normas de etiquetado, en consonancia con la legislación actual sobre frutas frescas, conviene revisar las normas para las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como para la crema de castañas edulcorada, y disponer que el país o países de origen de las frutas utilizadas para producir dichos productos se indiquen en el envase en orden decreciente.</i></p>

**Enmienda 17****Propuesta de Directiva****Considerando 23**

<i>Texto de la Comisión</i>	<i>Enmienda</i>
<p>(23) 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 <b>18</b> meses. A fin de que los operadores dispongan de tiempo suficiente para adaptarse a los nuevos requisitos, las disposiciones nacionales de transposición de la presente Directiva solo deben aplicarse a partir de <b>veinticuatro</b> meses desde la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva.</p>	<p>(23) 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 <b>doce</b> meses. A fin de que los operadores dispongan de tiempo suficiente para adaptarse a los nuevos requisitos, las disposiciones nacionales de transposición de la presente Directiva solo deben aplicarse a partir de <b>dieciocho</b> meses desde la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva.</p>

**Enmienda 18****Propuesta de Directiva****Artículo 1 – párrafo 1 – parte introductoria**

<i>Texto de la Comisión</i>	<i>Enmienda</i>
<b>El artículo 2 de</b> la Directiva 2001/110/CE se modifica como sigue:	La Directiva 2001/110/CE se modifica como sigue:

**Enmienda 19****Propuesta de Directiva****Artículo 1 – párrafo 1 – punto 1 bis (nuevo)**

Directiva 2001/110/CE

Artículo 2 – párrafo 1 – punto 2 – párrafo 1

Texto en vigor	Enmienda
<p>2. Las denominaciones a que hacen referencia los puntos 2 y 3 del anexo I se reservarán a los productos que en ellos se definen y se deberán utilizar en el comercio para designarlos. Estas denominaciones se podrán sustituir por la mera denominación «<b>miel</b>», salvo en los casos de <b>la miel filtrada</b>, la miel en panal, la miel con trozos de panal o el panal cortado en miel, y la miel para uso industrial.</p>	<p><b>1 bis) En el artículo 2, párrafo primero, punto 2, el texto del párrafo primero se sustituye por el siguiente:</b></p> <p>«2) Las denominaciones a que hacen referencia los puntos 2 y 3 del anexo I se reservarán a los productos que en ellos se definen y se deberán utilizar en el comercio para designarlos. Estas denominaciones se podrán sustituir por la mera denominación “<b>miel</b>”, salvo en los casos de la miel en panal, la miel con trozos de panal o el panal cortado en miel, y la miel para uso industrial.»</p>

**Enmiendas 20 y 26****Propuesta de Directiva****Artículo 1 – párrafo 1 – punto 1 ter (nuevo)**

Directiva 2001/110/CE

Artículo 2 – párrafo 1 – punto 2 – letra b

Texto en vigor	Enmienda
<p>b) dichas denominaciones, salvo en <b>los casos de la miel filtrada y de la miel para uso industrial</b>, podrán verse completadas con indicaciones que hagan referencia:</p>	<p><b>1 ter) En el artículo 2, párrafo primero, punto 2, letra b), la parte introductoria se sustituye por el texto siguiente:</b></p> <p>«b) <b>Salvo en el caso de la miel para uso industrial</b>, dichas denominaciones <b>podrán completarse con información relativa a lo siguiente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— al origen floral o vegetal, si el producto procede totalmente o en su mayor parte del origen indicado y si presenta las características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas del origen indicado,</li> <li>— <b>al origen regional, territorial o topográfico, si el producto procede enteramente del origen indicado,</b></li> <li>— a criterios de calidad específicos.».</li> </ul>

## Enmienda 21

## Propuesta de Directiva

## Artículo 1 – párrafo 1 – punto 1 quater (nuevo)

Directiva 2001/110/CE

Artículo 2 – párrafo 1 – punto 2 – letra b bis (nueva)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>1 quater) En el artículo 2, párrafo primero, punto 2, se añade la letra siguiente:</b></p> <p><b>«b bis) cada miel comercializada con una identificación distinta de la del apicultor deberá disponer de un código identificador asociado a un sistema de trazabilidad que permita a las autoridades competentes de los Estados miembros rastrear toda la cadena de suministro de una miel determinada hasta los apicultores. Cualquier información personal incluida en el sistema de trazabilidad solo será accesible a los consumidores previa autorización de los productores del lote o lotes de que se trate.».</b></p>

## Enmienda 59

## Propuesta de Directiva

## Artículo 1 – apartado 1 – punto 2

Directiva 2001/110/CE

Artículo 2 – apartado 4 – letra a

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>a) Deberá mencionarse en la etiqueta el país de origen en que la miel haya sido recolectada. Si la miel <b>procede de más de un país, deberán mencionarse en la etiqueta de los envases que contengan más de 25 g los países de origen en que la miel haya</b> sido recolectada.</p>	<p>a) Deberá mencionarse en la etiqueta el país de origen en que la miel haya sido recolectada. Si la miel <b>ha</b> sido recolectada <b>en un solo país, este deberá mencionarse en la etiqueta de la parte frontal del envase junto a la marca del producto. Si la miel consiste en una mezcla de mieles recolectadas en varios países, la lista de los países de origen figurará en la etiqueta de la parte frontal del envase por orden decreciente de cantidad con indicación de los porcentajes exactos de mezcla, con una tolerancia del 5 %.</b></p>

**Enmienda 23****Propuesta de Directiva****Artículo 1 – párrafo 1 – punto 2**

Directiva 2001/110/CE

Artículo 2 – párrafo 1 – punto 4 – letra a bis (nueva)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>«a bis) En el caso de los envases que contengan más de 30 g, el porcentaje del peso correspondiente a cada país de origen se indicará en la etiqueta utilizando uno de los rangos siguientes:</b></p> <p><b>&gt;90 %</b></p> <p><b>70-90 %</b></p> <p><b>50-70 %</b></p> <p><b>30-50 %</b></p> <p><b>10-30 %</b></p> <p><b>&lt;10 %</b></p> <p><b>En el caso de los envases con un contenido igual o inferior a 30 g, el porcentaje del peso correspondiente a cada país de origen podrá indicarse en la etiqueta utilizando uno de los rangos siguientes:</b></p> <p><b>&gt;75 %</b></p> <p><b>50-75 %</b></p> <p><b>25-50 %</b></p> <p><b>&lt;25 %.»</b></p>

**Enmienda 24****Propuesta de Directiva****Artículo 1 – párrafo 1 – punto 2**

Directiva 2001/110/CE

Artículo 2 – párrafo 1 – punto 4 – letra a ter (nueva)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>«a ter) Únicamente en el caso de los envases que contengan menos de 30 g de miel mezclada procedente de más de un país podrán indicarse los países de origen en la etiqueta utilizando el código de país ISO 3166 alfa-2.»</b></p>

**Enmienda 25****Propuesta de Directiva****Artículo 1 – párrafo 1 – punto 2**

Directiva 2001/110/CE

Artículo 2 – párrafo 1 – punto 4 – letra a quater (nueva)

Texto de la Comisión	Enmienda
	« <b>a quater) Si dos o más países juntos suponen al menos el 98 % del peso de la mezcla, no será necesario indicar en la etiqueta los países de origen de las cantidades residuales.</b> »

**Enmienda 61****Propuesta de Directiva****Artículo 1 – párrafo 1 – punto 2 bis (nuevo)**

Directiva 2001/110/CE

Artículo 2 – apartado 4 – letra b bis (nueva)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>2 bis) en el artículo 2, apartado 4, se añade la letra siguiente:</b></p> <p><b>«b bis) se creará un laboratorio de referencia de la Unión para la miel a fin de mejorar los controles y detectar la adulteración de la miel mediante análisis sistemáticos de la miel utilizando los métodos más recientes para acreditar la autenticidad y la calidad de la miel.»;</b></p>

**Enmienda 27****Propuesta de Directiva****Artículo 1 – párrafo 1 – punto 2 bis (nuevo)**

Directiva 2001/110/CE

Artículo 3

Texto en vigor	Enmienda
<p>En el caso de la miel <b>filtrada y de la miel</b> para uso industrial, los contenedores para granel, los <b>embalajes</b> y la documentación <b>comercial</b> deberán indicar claramente la denominación completa, tal como se <b>indica, respectivamente, en el inciso viii) de la letra b) del punto 2 y</b> en el punto 3 del anexo I.</p>	<p><b>2 bis) El artículo 3 se sustituye por el texto siguiente:</b></p> <p>«En el caso de la miel para uso industrial, los contenedores para granel, los <b>envases</b> y la documentación <b>de venta</b> deberán indicar claramente la denominación completa, tal como se <b>establece</b> en el punto 3 del anexo I.»</p>

## Enmienda 56

## Propuesta de Directiva

## Artículo 1 – párrafo 1 - punto 2 ter (nuevo)

Directiva 2001/110/CE

Artículo 4 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p>se inserta el artículo siguiente:</p> <p style="text-align: center;"><b>«Artículo 4 bis</b> Requisitos de trazabilidad</p> <p>1. A más tardar el ... [OP: insértese la fecha correspondiente a doce meses después de la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva], la Comisión estará facultada para adoptar actos delegados que establezcan una metodología armonizada para determinar el origen exacto de la miel y la autenticidad de la miel. Esta metodología permitirá a las autoridades competentes de los Estados miembros rastrear la miel hasta su país o países de origen mediante pruebas de laboratorio o cualquier otro método que se considere adecuado y permitirá detectar los niveles más bajos posibles y todos los tipos de adulteración para determinar la autenticidad de la miel;</p> <p>2. A partir del ... [OP: insértese la fecha correspondiente a dieciocho meses después de la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva], la comercialización de miel estará supeditada al cumplimiento de los requisitos de trazabilidad establecidos en el presente artículo. Las autoridades competentes llevarán a cabo controles de los productos para comprobar la coherencia con el país o países de origen indicados. Las autoridades competentes llevarán a cabo en su territorio controles periódicos y basados en el riesgo para determinar si los productos que el operador o comerciante haya introducido o tenga la intención de introducir en el mercado cumplen lo dispuesto en la presente Directiva.».</p>

## Enmienda 29

## Propuesta de Directiva

## Artículo 1 – párrafo 1 – punto 2 quater (nuevo)

Directiva 2001/110/CE

Anexo I – punto 2 – letra b – inciso viii

Texto en vigor	Enmienda
viii) miel <i>filtrada</i> :	<p>2 quater) En el anexo I, punto 2, letra b), el inciso viii) se sustituye por el texto siguiente:</p> <p>«viii) miel <i>no calentada</i>:</p>



Texto en vigor	Enmienda
es la miel <b>que se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera</b> tal que se <b>genere una importante eliminación de polen.</b>	es la miel <b>extraída de los panales, decantada y, si es necesario, tamizada.</b> La miel <b>así denominada no habrá sido calentada en una medida</b> tal que se <b>hayan degradado sus enzimas y otros elementos sensibles al calor hasta el punto de dejar de cumplir los criterios establecidos en los puntos 6 y 6 bis del anexo II.».</b>

### Enmienda 30

#### Propuesta de Directiva

#### Artículo 1 – párrafo 1 – punto 2 quinquies (nuevo)

Directiva 2001/110/CE

Anexo II – párrafo 2

Texto en vigor	Enmienda
<p><b>Cuando</b> sea puesta en el mercado en tanto que miel o se utilice en un producto cualquiera destinado al consumo humano, no deberá añadirse a la miel ningún ingrediente alimentario, incluidos los aditivos alimentarios, ni ninguna otra sustancia aparte de miel. La miel debe estar exenta, <b>en la medida de lo posible</b>, de materias orgánicas e inorgánicas ajenas a su composición. Con excepción de lo dispuesto en el punto 3 del anexo I, no debe tener un gusto o un olor extraños ni haber comenzado a fermentar, presentar un grado de acidez modificado artificialmente, ni haberse calentado de manera que las enzimas naturales se destruyan o resulten poco activas.</p>	<p><b>2 quinquies) En el anexo II, el párrafo segundo se sustituye por el texto siguiente:</b></p> <p><b>«Cuando</b> sea puesta en el mercado en tanto que miel o se utilice en un producto cualquiera destinado al consumo humano, no deberá añadirse a la miel ningún ingrediente alimentario, incluidos los aditivos alimentarios, ni ninguna otra sustancia aparte de miel. La miel debe estar exenta de materias orgánicas e inorgánicas ajenas a su composición. Con excepción de lo dispuesto en el punto 3 del anexo I, no debe tener un gusto o un olor extraños ni haber comenzado a fermentar, presentar un grado de acidez modificado artificialmente, ni haberse calentado de manera que las enzimas naturales se destruyan o resulten poco activas, <b>ni haber sido expuesta a evaporación al vacío. La miel, cuando se comercialice como tal o se utilice en cualquier producto destinado al consumo humano, debe cumplir las características de composición indicadas en los puntos 1 a 6. Además, cuando se comercialice como "miel cruda" o "miel virgen", debe cumplir asimismo las características de composición indicadas en el punto 6 bis.».</b></p>

## Enmienda 31

## Propuesta de Directiva

## Artículo 1 – párrafo 1 – punto 2 sexies (nuevo)

Directiva 2001/110/CE

Anexo II – párrafo 3

Texto en vigor	Enmienda
<p><i>Sin perjuicio de lo dispuesto en el anexo I, punto 2, letra b), inciso viii), no se podrá retirar de la miel el polen ni ningún otro de sus componentes específicos, excepto cuando resulte inevitable en el proceso de eliminación de materia orgánica o inorgánica ajena a ella.</i></p>	<p><b>2 sexies)</b> En el anexo II, el párrafo tercero se sustituye por el texto siguiente:</p> <p><b>«No se permitirá ningún cambio significativo en el recuento de polen ni en el espectro polínico de polen inferior a 100 µm. No se podrá retirar ningún componente de la miel de menos de 100 µm.».</b></p>

## Enmienda 32

## Propuesta de Directiva

## Artículo 1 – párrafo 1 – punto 2 septies (nuevo)

Directiva 2001/110/CE

Anexo II – párrafo 4 – punto 6 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>2 septies)</b> En el anexo II, párrafo cuarto, se añade el punto siguiente:</p> <p><b>«6 bis. Índice de invertasa (unidad Gontarski) para "miel no calentada". Determinado tras el procesado y el mezclado.</b>  <b>– En general, no menos de 50 U/kg. –Mieles con un contenido natural de enzimas bajo, no menos de 25 U/kg.».</b></p>

**Enmienda 33****Propuesta de Directiva****Artículo 2 – párrafo 1 – punto 1 – letra b bis (nueva)**

Directiva 2001/112/CE

Artículo 3 – apartado 3 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>b bis) se inserta el apartado siguiente:</b></p> <p><b>«3 bis. Deberá mencionarse en la etiqueta frontal el país de origen de la fruta utilizada para elaborar el zumo. Si la fruta utilizada procede de más de un país, deberán indicarse en la etiqueta los países de origen, en orden decreciente conforme a su proporción en el zumo de fruta.»;</b></p>

**Enmienda 34****Propuesta de Directiva****Artículo 2 – párrafo 1 – punto 1 – letra c**

Directiva 2001/112/CE

Artículo 3 – apartado 4

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>«4. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo**, la indicación <b>“ningún zumo de frutas contiene azúcares añadidos”</b> podrá figurar en la etiqueta en el mismo campo visual que el nombre de los productos contemplados en el anexo I, parte I, punto 1, de la presente Directiva.»</p>	<p>«4. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo**, la indicación <b>“contiene únicamente azúcares naturalmente presentes”</b> podrá figurar en la etiqueta en el mismo campo visual que el nombre de los productos contemplados en el anexo I, parte I, punto 1, de la presente Directiva.»</p>

**Enmienda 35****Propuesta de Directiva****Artículo 2 – párrafo 1 – punto 1 – letra d**

Directiva 2001/112/CE

Artículo 3 – apartado 6

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>«6. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 22 del Reglamento (UE)n.º 1169/2011, en el caso de mezclas de zumo de fruta y de zumo de fruta a base de concentrado, y en el caso de néctar de</p>	<p>«6. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 22 del Reglamento (UE)n.º 1169/2011, en el caso de mezclas de zumo de fruta y de zumo de fruta a base de concentrado, <b>en el caso de zumo de fruta</b></p>

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>frutas obtenido total o parcialmente a partir de uno o más productos concentrados, el etiquetado deberá incluir la indicación “a partir de concentrado(s)” o “parcialmente a partir de concentrado(s)”, según proceda. Esta indicación deberá figurar junto al nombre de producto, en caracteres claramente visibles y que destaquen del fondo con nitidez.»;</p>	<p><b>con azúcar reducido, en el caso de zumo de fruta a base de concentrado con azúcar reducido</b>, y en el caso de néctar de frutas obtenido total o parcialmente a partir de uno o más productos concentrados, el etiquetado deberá incluir la indicación “a partir de concentrado(s)” o “parcialmente a partir de concentrado(s)”, según proceda. Esta indicación deberá figurar junto al nombre de producto, en caracteres claramente visibles y que destaquen del fondo con nitidez.»;</p>

### Enmienda 36

#### Propuesta de Directiva

#### Artículo 2 – párrafo 1 – punto 1 – letra d bis (nueva)

Directiva 2001/112/CE

Artículo 3 – apartado 7 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>d bis) se añade el apartado siguiente:</b></p> <p><b>«7 bis. En comparación con las frutas naturales contenidas en el zumo de fruta o los productos enumerados en el anexo I, puntos 1 a 4, las declaraciones relativas a propiedades positivas, como los beneficios para la salud, los ingredientes o el valor nutricional, no se incluirán en el etiquetado del zumo de frutas con azúcar reducido o el zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado a que se refiere el anexo I, punto 6.».</b></p>

### Enmienda 37

#### Propuesta de Directiva

#### Artículo 2 – párrafo 1 – punto 2 bis (nuevo)

Directiva 2001/112/CE

Artículo 10 – párrafo 1 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>2 bis) En el artículo 10, se añade el párrafo segundo siguiente:</b></p> <p><b>«El anexo I, parte 1, punto 6 entrará en vigor el ... [doce meses después de la fecha en que se añada a la presente Directiva una definición de «características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo»].».</b></p>

**Enmienda 38****Propuesta de Directiva****Artículo 2 – párrafo 1 bis (nuevo)**

Directiva 2001/112/CE

Artículo 3 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p data-bbox="1075 595 1214 624">«Artículo 3 bis</p> <p data-bbox="810 674 1482 815"><i>A más tardar el 31 de diciembre de 2024, la Comisión presentará una propuesta legislativa para modificar el anexo I e introducir una definición de «características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo» que abarque las principales frutas que se utilizan en los zumos de frutas.».</i></p>

**Enmienda 39****Propuesta de Directiva****Artículo 3 – párrafo 1 – punto 1 – letra b bis (nueva)**

Directiva 2001/113/CE

Artículo 2 – apartado 4 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p data-bbox="810 1317 1214 1346"><b>b bis) se inserta el apartado siguiente:</b></p> <p data-bbox="810 1395 1482 1621"><i>«4 bis. Se indicará en la etiqueta frontal el país de origen de las frutas y el azúcar utilizados para la elaboración de los productos definidos en el anexo I. Si dichos productos se han elaborado a partir de un tipo de fruta y las frutas utilizadas proceden de más de un país, deberán mencionarse en la etiqueta los países de origen en orden decreciente según la proporción correspondiente a cada país de origen del peso de la fruta y el azúcar utilizados para la elaboración del producto.</i></p> <p data-bbox="810 1671 1482 1812"><i>En los productos donde se utilice una mezcla de frutas distintas procedentes de más de un país, deberán mencionarse en la etiqueta los países de origen en orden decreciente según la proporción correspondiente a cada país de origen del peso de la fruta utilizada para la elaboración del producto.</i></p> <p data-bbox="810 1861 1482 1919"><i>El porcentaje del peso correspondiente a cada país de origen se indicará en la etiqueta utilizando uno de los intervalos siguientes:</i></p> <p data-bbox="810 1968 879 1998"><i>&gt;90 %</i></p> <p data-bbox="810 2047 900 2076"><i>70-90 %</i></p>

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p>50-70 %</p> <p>30-50 %</p> <p>10-30 %</p> <p>&lt;10 %</p> <p><b>En el caso de los envases con un contenido igual o inferior a 30 g, el porcentaje del peso correspondiente a cada país de origen podrá indicarse en la etiqueta utilizando uno de los rangos siguientes:</b></p> <p>&gt;75 %</p> <p>50-75 %</p> <p>25-50 %</p> <p>&lt;25 %</p> <p><b>Únicamente en el caso de los envases que contengan menos de 30 g, podrán indicarse los países de origen en la etiqueta utilizando el código de país ISO 3166 alfa-2.».</b></p>

#### Enmienda 40

#### Propuesta de Directiva

#### Artículo 3 – párrafo 1 – punto 1 – letra c

Directiva 2001/113/CE

Artículo 2 – apartado 6

Texto de la Comisión	Enmienda
<p>«6. <b>Cuando</b> el contenido residual de anhídrido sulfuroso <b>sea superior a 10 mg/kg, su presencia</b> se indicará en la lista de ingredientes <b>no obstante lo dispuesto en el artículo 20 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.</b>»;</p>	<p>«6. El contenido residual de anhídrido sulfuroso se indicará en la lista de ingredientes.»;</p>

**Enmienda 41****Propuesta de Directiva****Artículo 5 – apartado 1 – párrafo 1**

Texto de la Comisión	Enmienda
Los Estados miembros adoptarán y publicarán, a más tardar el [OP <b>please insert the date = 18 months after the date of entry into force of this Directive</b> ], las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones.	Los Estados miembros adoptarán y publicarán, a más tardar el [OP: <b>insértese la fecha correspondiente a doce meses después de la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva</b> ], las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones.

**Enmienda 42****Propuesta de Directiva****Artículo 5 – apartado 1 – párrafo 2**

Texto de la Comisión	Enmienda
Aplicarán dichas disposiciones a partir del... [OP <b>please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive</b> ].	Aplicarán dichas disposiciones a partir del [OP: <b>insértese la fecha correspondiente a dieciocho meses después de la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva</b> ].

**Enmienda 43****Propuesta de Directiva****Artículo 6 – párrafo 1**

Texto de la Comisión	Enmienda
Los productos comercializados o etiquetados antes del [OP <b>please insert the date = 24 months after the date of entry into force of this Directive</b> ], de conformidad con las Directivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE y 2001/114/CE, podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias.	Los productos comercializados o etiquetados antes del [OP: <b>insértese la fecha correspondiente a dieciocho meses después de la entrada en vigor de la presente Directiva</b> ], de conformidad con las Directivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE y 2001/114/CE, podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias.

## Enmienda 44

## Propuesta de Directiva

## Artículo 6 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p align="center"><b>Artículo 6 bis</b></p> <p align="center"><b>Sanciones</b></p> <p><b>Los Estados miembros determinarán el régimen sancionador aplicable en caso de infracción de las disposiciones nacionales adoptadas en aplicación de la presente Directiva y adoptarán todas las medidas necesarias para garantizar su ejecución. Tales sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.</b></p>

## Enmienda 67

## Propuesta de Directiva

## Anexo –I (nuevo)

Directiva 2001/110/CE

Anexo II – párrafo 4 – punto 6 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>-I</b> el anexo II de la Directiva 2001/110/CE se modifica como sigue: en el apartado 4 se añade el punto siguiente:</p> <p><b>«6 bis. Índice de invertasa (método Siegenthaler) para «miel no calentada», determinado tras el procesado y el mezclado - en general, no menos de 50 U/kg. – Mieles con un contenido natural de enzimas bajo, no menos de 25 U/kg.».</b></p> <p><i>(Esta enmienda se aplica a todo el texto. Su adopción requerirá que se lleven a cabo los cambios correspondientes en todo el texto texto).</i></p>

## Enmienda 45

## Propuesta de Directiva

## Anexo I – punto 1 – parte introductoria

Texto de la Comisión	Enmienda
Los anexos I y <b>III</b> de la Directiva 2001/112/CE se modifican como sigue:	Los anexos I, <b>III</b> y <b>V</b> de la Directiva 2001/112/CE se modifican como sigue:



**Enmienda 46****Propuesta de Directiva****Anexo I – párrafo 1 – punto 1 – letra a**

Directiva 2001/112/CE

Anexo I – parte I – punto 6 – letra a – párrafo 1 bis (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<b>Se prohíbe estrictamente en el zumo de frutas con azúcar reducido cualquier tipo de azúcar o edulcorante adicional, ya sea natural o artificial.</b>

**Enmienda 47****Propuesta de Directiva****Anexo I – párrafo 1 – punto 1 – letra a**

Directiva 2001/112/CE

Anexo I – parte I – punto 6 – letra a – párrafo 1 ter (nuevo)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<b>Se prohíbe estrictamente en el zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado cualquier tipo de azúcar o edulcorante adicional, ya sea natural o artificial.</b>

**Enmienda 48****Propuesta de Directiva****Anexo I – párrafo 1 – punto 1 – letra b – inciso ii – guion 2**

Directiva 2001/112/CE

Anexo I – parte II – punto 3 – guion 14

Texto de la Comisión	Enmienda
«— procedimientos para <b>eliminar</b> los azúcares naturalmente presentes, en la medida en que mantengan todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede: filtración por membrana, fermentación de levadura.»;	«— <b>en lo que respecta al zumo de frutas con azúcar reducido y al zumo de frutas con azúcar reducido a partir de concentrado:</b> procedimientos para <b>reducir</b> los azúcares naturalmente presentes, en la medida en que mantengan todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede: filtración por membrana, fermentación de levadura.»;

**Enmienda 49****Propuesta de Directiva****Anexo I – párrafo 1 – punto 2 bis (nuevo)**

Directiva 2001/112/CE

Anexo V – fila 20 bis (nueva)

Texto de la Comisión	Enmienda
	<p><b>2 bis) En el anexo V se añade la línea siguiente:</b></p> <p><b>«Nombre común de la fruta: naranjas sanguina</b></p> <p><b>Nombre botánico Citrus × sinensis</b></p> <p><b>Niveles mínimos de grados Brix 10»</b></p>

**Enmienda 50****Propuesta de Directiva****Anexo II – párrafo 1 – punto 1 – letra b**

Directiva 2001/113/CE

Anexo I – parte I – guion 5

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