

## DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 14 de junio de 1989

por la que se modifica por tercera vez la Directiva 75/726/CEE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los zumos de frutas y otros productos similares

(89/394/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, sus artículos 43 y 100 A,

Vista la propuesta de la Comisión <sup>(1)</sup>,

En cooperación con el Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que la Directiva 75/726/CEE <sup>(4)</sup> modificada en último lugar por el Acta de adhesión de España y de Portugal, no prevé la posibilidad de producir néctares de frutas sin adición de azúcares; que, dada la evolución de los hábitos alimentarios, es conveniente permitir la existencia de tales productos;

Considerando que no es posible extraer el zumo de determinados frutos exóticos sin la pulpa; que, por lo tanto, resulta necesario prever el uso de puré de frutas en la fabricación de determinados zumos de frutas;

Considerando que debe hacerse extensiva a todos los néctares de frutas la posibilidad de sustituir la totalidad de los azúcares por miel en los límites fijados y suprimir la facultad de utilizar conjuntamente azúcares y miel en determinados néctares;

Considerando que para prevenir los fraudes, procede no autorizar la adición de azúcares a determinados zumos de frutas concentrados, excepto en el caso de que los mismos se destinen a la venta directa al consumidor, no pudiendo la adición de azúcares superar en el producto final los límites permitidos,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

La Directiva 75/726/CEE queda modificada de la siguiente manera:

1. El punto 7 del artículo 1 se sustituye por el texto siguiente:

## «7. Néctar de fruta:

- a) El producto no fermentado pero susceptible de fermentación, obtenido añadiendo agua y azúcares

al zumo de fruta, al zumo de fruta concentrado, al puré de fruta, al puré de fruta concentrado a una mezcla de estos productos y que además sea conforme con el Anexo.

- b) No obstante, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 14, podrá decidirse que los néctares de algunas frutas de zumo de alto contenido natural de azúcares se puedan fabricar sin adición de azúcares.».

2. La letra a) del apartado 1 del artículo 4 se sustituye por el texto siguiente:

«a) la mezcla de una o más especies entre ellas de zumos de frutas y/o de puré de frutas (tal como se define en los apartados 2 y 5 del artículo 1)».

3. Las letras c) y d) del apartado 2 del artículo 7 se sustituyen por el texto siguiente:

«c) la sustitución total de los azúcares por miel respetando el límite del 20 % fijado en la letra a);

- d) para la fabricación de los néctares de frutas mencionados en la letra c) del apartado 2 del artículo 3, cuando los mismos se obtengan a partir de manzanas, peras o melocotones o de una mezcla de dichas frutas, la adición de ácido cítrico en cantidad no superior a 5 gramos por litro de producto acabado; no obstante, el ácido cítrico podrá sustituirse total o parcialmente por una cantidad equivalente de zumo de limón.».

4. Los apartados 3 y 4 del artículo 7 quedan suprimidos.

5. La letra a) del artículo 8 se sustituye por el texto siguiente:

«a) los tratamientos y procedimientos enumerados en el artículo 4, con exclusión de lo dispuesto en la letra a) del apartado 2. No obstante, la adición de azúcares prevista en la letra a) del apartado 2 del artículo 4 sólo se autorizará cuando se trate de zumos de fruta concentrados previamente envasados que se destinen al consumidor final y siempre que la adición de azúcar se indique en la denominación; en dicho caso, la cantidad total de azúcares añadidos expresada con relación al volumen del zumo «a base de . . . concentrado» no podrá exceder el límite permitido en los incisos i) e ii) de la letra a) del apartado 2 del artículo 4.

<sup>(1)</sup> DO nº C 24 de 31. 1. 1987, p. 12.

<sup>(2)</sup> DO nº C 122 de 9. 5. 1988, p. 78; y DO nº C 120 de 16. 5. 1989.

<sup>(3)</sup> DO nº C 150 de 2. 6. 1987, p. 16.

<sup>(4)</sup> DO nº L 311 de 1. 12. 1975, p. 40.

Durante un período de diez años a partir de la fecha de adopción de la presente Directiva, se pueden añadir azúcares al zumo de naranja concentrado no destinado al consumidor final en una cantidad máxima expresada en materia seca de 15 g por litro con vistas a su corrección.

En el caso mencionado en el párrafo segundo, la adición de azúcares deberá darse a conocer al transformador, de conformidad con los usos comerciales.

Cuando expire el plazo previsto en el párrafo segundo, el Consejo, a propuesta de la Comisión, decidirá si se mantiene o no la excepción prevista en dicho párrafo.».

6. Se inserta el artículo siguiente:

«Artículo 11 ter

Las modificaciones necesarias para adaptar a la evolución técnica los artículos 4, 7, 8 y 9 y el Anexo se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 14, a excepción de las que se refieren a los aditivos.».

7. El artículo 13 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 13

Los criterios de identidad y de pureza de los productos de adición y de tratamiento mencionados en los artículos 4 y 7 se determinarán, en tanto sea necesario, según el procedimiento previsto en el artículo 14.».

8. El artículo 14 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 14

1. En caso de que se recurra al procedimiento definido en el presente artículo, el presidente del Comité permanente de productos alimenticios convocará al mismo, ya sea a iniciativa propia o a instancia del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto de las medidas que deban tomarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá determinar en función de la urgencia de la cuestión de que se trate. El dictamen se emitirá según la mayoría prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado para adoptar aquellas decisiones que el Consejo deba tomar a propuesta de la Comisión. Con motivo de la votación en el Comité, los votos de los representantes de los Estados miembros se ponderarán de la manera definida en el artículo anteriormente citado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. a) La Comisión adoptará las medidas previstas cuando sean conformes al dictamen del Comité.

b) Cuando las medidas previstas no sean conformes al dictamen del Comité o en caso de ausencia de dictamen, la Comisión someterá sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas deban tomarse. El Consejo se pronunciará por mayoría cualificada.

Si transcurrido un plazo de tres meses a partir del momento en que la propuesta se haya sometido al Consejo, éste no se hubiere pronunciado, la Comisión adoptará las medidas propuestas.».

9. El artículo 15 queda suprimido.

10. La letra f) del apartado 1 del artículo 16 queda suprimida.

11. El apartado 2 del artículo 16 se sustituye por el texto siguiente:

«2. Las excepciones en materia de aditivos previstas en las letras c), d), e), g) y h) del apartado 1 dejarán de aplicarse cuando las regulaciones en la materia sean aplicables a escala de la Comunidad.».

12. El Anexo se sustituye por el Anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Los Estados miembros aplicarán dichas medidas de forma que:

- se admita el comercio de los productos que se ajusten a lo dispuesto en la presente Directiva a más tardar el 14 de junio de 1990.
- se prohíba el comercio de los productos que no se ajusten a lo dispuesto en la presente Directiva a partir del 14 de junio de 1991.

Artículo 3

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Luxemburgo, el 14 de junio de 1989.

Por el Consejo  
El Presidente  
P. SOLBES

## ANEXO

## DISPOSICIONES PARTICULARES APLICABLES A LOS NÉCTARES DE FRUTAS

Néctares de frutas	Acidez mínima expresada en gramos de ácido tártrico por litro de producto acabado	Contenido mínimo de zumo y eventualmente de puré expresado en % del peso del producto acabado
<b>I. Frutas de zumo ácido no consumibles en estado natural</b>		
Fruto de la pasión ( <i>Passiflora edulis</i> )	8	25
Hierba mora de Quito ( <i>Solanum Quitoense</i> )	5	25
Grosellas negras	8	25
Grosellas blancas	8	25
Grosellas rojas	8	25
Uva espina	9	30
Frutos de falso espino ( <i>Hippopheé</i> )	9	25
Endrinas	8	30
Ciruelas	6	30
Ciruelas silvestres	6	30
Granos de serbal	8	30
Agavanzas (Frutos de <i>Rosa sp.</i> )	8	40
Cerezas amargas (Griotes)	8	35
Otras cerezas	6 <sup>(1)</sup>	40
Arándanos o mirtilos	4	40
Granos de saúco	7	50
Frambuesas	7	40
Albaricoques	3 <sup>(1)</sup>	40
Fresas	5 <sup>(1)</sup>	40
Moras	6	40
Arándanos rojos	9	30
Membrillos	7	50
Limonos y limas	—	25
Otras frutas pertenecientes a esta categoría	—	25
<b>II. Frutas pobres en ácido o con mucha pulpa o muy aromatizadas, con zumo no consumible en estado natural</b>		
Mangos	—	35
Plátanos	—	25
Guayabas	—	25
Papayas	—	25
Lichis	—	25
Acerolas	—	25
Guanábana ( <i>Annona Muricata</i> )	—	25
Corazón de buey o Cachimán ( <i>Annona Reticulata</i> )	—	25
Chirimoyas	—	25
Granadas	—	25
Anacardos	—	25
Caja ( <i>Spondias Purpurea</i> )	—	25
Imbu ( <i>Spondias Tuberosa Aroda</i> )	—	30
Otras frutas pertenecientes a esta categoría	—	25
<b>III. Frutas de zumo comestibles en estado natural</b>		
Manzanas	3 <sup>(1)</sup>	50
Peras	3 <sup>(1)</sup>	50
Melocotones	3 <sup>(1)</sup>	45
Agrios, salvo limones y limas	5	50
Piñas	4	50
Otras frutas pertenecientes a esta categoría	—	50

<sup>(1)</sup> Límite no aplicable en el caso del producto mencionado en la letra c) del apartado 2 del artículo 3.