

## DIRECTIVAS

## DIRECTIVA 2009/106/CE DE LA COMISIÓN

de 14 de agosto de 2009

**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**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 7,

Considerando lo siguiente:

- (1) A fin de impulsar la libre circulación de zumos de frutas y otros productos similares dentro de la Comunidad, la Directiva 2001/112/CE establece disposiciones específicas aplicables a la producción, composición y etiquetado de los productos en cuestión. Es conveniente adaptar tales normas al progreso técnico y tener en cuenta la evolución de las normas internacionales pertinentes, en particular la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Codex Stan 247-2005), adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius durante su vigésima octava reunión, celebrada del 4 al 9 de julio de 2005, y el Código de Buenas Prácticas de la Asociación de la Industria de Zumos y Néctares de Frutas y Hortalizas de la CEE (AIJN).
- (2) Dicha Norma General del Codex establece, en particular, factores de calidad y requisitos de etiquetado para los zumos de frutas y otros productos similares. El Código de Buenas Prácticas de la AIJN establece asimismo factores de calidad para el zumo de fruta a partir de concentrados y se utiliza como norma de referencia internacional para la autorregulación de la industria de los zumos de frutas. En la medida de lo posible, procede adecuar la Directiva 2001/112/CE a estas normas.
- (3) La citada Norma General del Codex denomina «zumo (jugo) de fruta a partir de concentrados» al producto elaborado mediante reconstitución del zumo (jugo) concentrado de fruta. Es conveniente que el requisito de etiquetado comunitario correspondiente utilice también estos términos reconocidos a escala internacional. Con el fin de garantizar un etiquetado coherente en todos los Estados miembros, procede modificar, en su caso, las versiones lingüísticas para ajustarse a la redacción del Codex.

- (4) La Norma General del Codex mencionada y el Código de Buenas Prácticas de la AIJN establecen asimismo valores Brix mínimos para una lista de zumos de frutas a partir de concentrados; dado que estos valores facilitan la comprobación de los requisitos mínimos de calidad, procede tomarlos en consideración siempre que se correspondan con los valores de referencia utilizados en la Comunidad.
- (5) La Directiva 2001/112/CE debe modificarse en consecuencia.
- (6) Las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

La Directiva 2001/112/CE queda modificada de la siguiente manera:

- 1) En el artículo 3, punto 6, los términos «elaborado a base de concentrado(s)» y «elaborado parcialmente a base de concentrado(s)» se sustituyen por los términos «a partir de concentrado(s)» y «parcialmente a partir de concentrado(s)», respectivamente.
- 2) En el anexo I, parte I (Definiciones), punto 1, letra b), se sustituye el párrafo segundo por lo siguiente:
 

«El producto así obtenido deberá presentar características organolépticas y analíticas por lo menos equivalentes a las del tipo medio de zumo obtenido, conforme a las disposiciones de la letra a), de frutas de la misma especie. En el anexo V se indican los niveles mínimos de grados Brix para los zumos de frutas elaborados a partir de concentrados.»
- 3) Se añade un anexo V, que se recoge en el anexo de la presente Directiva.

*Artículo 2*

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 2011. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones.

<sup>(1)</sup> DO L 10 de 12.1.2002, p. 58.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, estas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial.

Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

*Artículo 3*

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

*Artículo 4*

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 14 de agosto de 2009.

*Por la Comisión*

Mariann FISCHER BOEL  
*Miembro de la Comisión*

## ANEXO

## «ANEXO V

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Valores mínimos de grados Brix para zumo de fruta reconstituido y puré de fruta reconstituido
Manzana (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Albaricoque (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Plátano (**)	<i>Musa</i> sp.	21,0
Grosella negra(*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,6
Uva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. o sus híbridos <i>Vitis labrusca</i> L. o sus híbridos	15,9
Pomelo (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Guayaba (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5
Limón (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	15,0
Naranja (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Granadilla (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13,5
Melocotón (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pera (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Piña (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Frambuesa roja (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Cereza agria (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fresa (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Mandarina/Tangerina (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	1,2

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

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

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

En lo que se refiere a la grosella negra, la guayaba, el mango y la granadilla, los valores mínimos de grados Brix solamente serán aplicables al zumo de fruta reconstituido y al puré de fruta reconstituido producidos en la Comunidad.»