



COMISIÓN EUROPEA

Bruselas, 21.9.2010
COM(2010) 490 final

2010/0254 (COD)

Propuesta de

DIRECTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

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

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

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, establece las normas relativas a la composición, el empleo de denominaciones reservadas, las características de fabricación y el etiquetado de estos productos, con el fin de garantizar su libre circulación en la Unión Europea.

La Directiva 2009/106/CE de la Comisión, de 14 de agosto de 2009,¹ modifica por primera vez la Directiva 2001/112/CE. Establece valores Brix mínimos (contenido de materia seca soluble) para 18 zumos de frutas reconstituidos y purés de frutas reconstituidos, y especifica la denominación de venta que debe utilizarse para el zumo de frutas a partir de concentrados. Esta modificación de la Directiva se basa en normas internacionales revisadas, en particular la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Codex Stan 247-2005) y el Código de Buenas Prácticas de la Asociación de la Industria de Zumos y Néctares de Frutas y Hortalizas de la CEE (AIJN).

La presente propuesta de Directiva del Parlamento y del Consejo modifica por segunda vez la Directiva 2001/112/CE e incorpora una serie de disposiciones de la Norma del Codex Alimentarius, teniendo asimismo en cuenta el Código de Buenas Prácticas de la AIJN. Esta propuesta de Directiva, de naturaleza técnica, confirma la distinción entre zumo de frutas y zumo de frutas a partir de concentrados, simplifica las disposiciones sobre la reconstitución de sabor y aroma, prevé la eliminación del azúcar de la lista de los ingredientes autorizados e incluye el tomate en la lista de frutas destinadas a la producción de zumo de frutas.

El mercado de los zumos de frutas de la Unión Europea representa el 10 % del consumo total de bebidas no alcohólicas. En cuanto a la segmentación de este mercado, la producción de zumos de frutas a partir de concentrados es predominante en comparación con el zumo producido directamente (el 87,6 % y el 12,4 % , respectivamente). A nivel del mercado mundial de zumo de frutas, el único producto objeto de intercambios comerciales importantes es el zumo de frutas y el concentrado de zumo de frutas (de naranja en particular), procedente principalmente de Brasil. En cuanto a los zumos producidos directamente, los países de la Unión Europea se abastecen principalmente en el mercado español y también en Brasil.

La propuesta no tiene incidencia alguna en el presupuesto de la Unión Europea.

Esta propuesta de Directiva seguirá el procedimiento legislativo ordinario previsto por el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea. Tendrá en cuenta, a partir de este momento, la nueva definición de las competencias de la Comisión (artículos 290 y 291 del Tratado). Por consiguiente, modifica los artículos 7 y 8 de la Directiva actual e incorpora todas las disposiciones de aplicación en la categoría de actos delegados.

¹ DO L 212 de 15.8.2009, p. 42.

Propuesta de

DIRECTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

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

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y, en particular, su artículo 43, apartado 2 ,

Vista la propuesta de la Comisión Europea,

Una vez transmitido el proyecto de acto legislativo a los parlamentos nacionales,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo²,

Visto el dictamen del Comité de las Regiones³,

De conformidad con el procedimiento legislativo ordinario,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con el fin de promover la libre circulación de zumos de frutas y de ciertos productos similares en la Unión Europea, 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 humana⁴, establece disposiciones específicas en materia de producción, composición y etiquetado de los productos en cuestión. Conviene 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 prevé asimismo factores de calidad para el zumo de frutas a partir de concentrados y constituye la 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.

² DO C [...] de [...], p. [...].

³ DO C [...] de [...], p. [...].

⁴ DO L 10 de 12.1.2002, p. 58.

- (3) Las disposiciones de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios⁵, y en particular su artículo 7, apartados 2 y 5, deben aplicarse con arreglo a determinadas condiciones. Es necesario indicar claramente cuándo un producto es una mezcla de zumo de frutas y de zumo a partir de concentrados y, para el néctar de frutas, cuándo se obtiene entera o parcialmente de un producto concentrado. La lista de ingredientes de la etiqueta debe incluir los nombres tanto de los zumos de frutas como de los zumos de frutas a partir de concentrados que se utilicen.
- (4) Conviene facultar a la Comisión para que adopte actos delegados de conformidad con el artículo 290 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea en lo referente a la adaptación de los elementos no esenciales de la Directiva 2001/112/CE al progreso técnico y a la evolución reciente de las normas internacionales en la materia. Es necesario precisar explícitamente la delegación de poderes.
- (5) Procede, pues, modificar la Directiva 2001/112/CE en consecuencia.

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Modificación de la Directiva 2001/112/CE

La Directiva 2001/112/CE queda modificada como sigue:

- (1) En el artículo 3, los apartados 3 y 4 se sustituyen por el texto siguiente:

«3. En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más especies de frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón y de lima en las condiciones estipuladas en el anexo I, parte II, punto 2, las denominaciones se completarán mediante la indicación de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas incluidos. No obstante, en el caso de los productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la mención «varias frutas», una indicación similar o el número de frutas utilizadas.

4. Los néctares y ciertos productos del anexo III podrán edulcorarse mediante la adición de azúcares o de miel. La denominación de venta deberá incluir los términos «azucarado» o «azúcar añadido», junto con la indicación de la cantidad máxima de azúcar añadido, calculada como materia seca y expresada en gramos por litro.»
- (2) El artículo 4 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 4

En el etiquetado de los zumos de frutas concentrados contemplados en el anexo I, parte I, punto 2, no destinados al consumidor final, deberá figurar una mención que

⁵ DO L 124 de 25.5.2000, p. 66.

indique la presencia y la cantidad de zumo de limón, zumo de lima o agentes acidificantes añadidos autorizados por el Reglamento 1333/2008/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios*. Esta indicación figurará en el envase, en una etiqueta unida al envase o en un documento que lo acompañe.

* DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.».

(3) El artículo 7 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 7

A fin de adaptar la presente Directiva al progreso técnico y de tener en cuenta la evolución de las normas internacionales en la materia, la Comisión podrá adaptar los anexos mediante actos delegados, con excepción del anexo I, parte I, y del anexo II:

Cuando se confieran poderes delegados a la Comisión, esta actuará de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 7 *bis*.».

(4) Se inserta el artículo 7 *bis* siguiente:

«Artículo 7 bis

1. La facultad de adoptar los actos delegados a que se refiere la presente Directiva se confiere a la Comisión por tiempo indeterminado.

En cuanto la Comisión adopte un acto delegado, lo notificará simultáneamente al Parlamento Europeo y al Consejo.

2. La delegación de poderes a que se refiere el apartado 1 podrá ser revocada en cualquier momento por el Parlamento Europeo o por el Consejo.

La institución que haya iniciado un procedimiento interno para decidir sobre una revocación de la delegación de poderes informará a la otra institución y a la Comisión en un plazo razonable antes de adoptar una decisión definitiva, indicando los poderes delegados que podrían ser objeto de revocación, así como los posibles motivos de la misma.

La decisión de revocación pondrá término a la delegación de los poderes que especifique dicha decisión. Surtirá efecto inmediatamente, o en fecha posterior que deberá especificarse. No afectará a la validez de los actos delegados que ya estén en vigor. Se publicará en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

3. El Parlamento Europeo o el Consejo podrán oponerse a un acto delegado en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la notificación. Por iniciativa del Parlamento Europeo o del Consejo, dicho plazo se prorrogará un mes.

Si, una vez expirado dicho plazo, ni el Parlamento Europeo ni el Consejo han opuesto objeciones al acto delegado, éste se publicará en el *Diario Oficial de la Unión Europea* y entrará en vigor en la fecha prevista en sus disposiciones.

El acto delegado podrá publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* y entrar en vigor antes de expirar el plazo citado si tanto el Parlamento Europeo como el Consejo han informado a la Comisión de su intención de no plantear objeciones.

Si el Parlamento Europeo o el Consejo plantean objeciones a un acto delegado, este no entrará en vigor. La institución que haya formulado objeciones al acto delegado deberá exponer sus motivos.».

- (5) Se deroga el artículo 8.
- (6) Los anexos se sustituyen por el texto del anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

Transposición

1. 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 en un plazo de 18 meses a partir de su entrada en vigor. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones, así como una tabla de correspondencias entre las mismas y la presente Directiva.

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.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las disposiciones básicas de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

Artículo 3

Entrada en vigor

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

Artículo 4

Destinatarios

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en, [...]

Por el Parlamento Europeo
El Presidente
[...]

Por el Consejo
El Presidente
[...]

ANEXO

«ANEXO I

DENOMINACIONES, DEFINICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

I DEFINICIONES

1. a) Zumo de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede.

Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

En el caso de los cítricos, el zumo de frutas procederá del endocarpio. No obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero.

Algunos zumos podrán obtenerse a partir de frutas que incluyan pepitas, semillas y pieles que no se incorporan habitualmente en el zumo; no obstante, se autorizará la presencia de aquellas partes o componentes de las pepitas, las semillas o la piel que no puedan eliminarse mediante las buenas prácticas de fabricación.

Se autoriza la mezcla de zumos de frutas y de puré de frutas en la producción del zumo de frutas.

b) Zumo de frutas a partir de concentrados

El producto obtenido al reconstituir zumo de frutas concentrado definido en la parte I, punto 2, con agua potable que cumpla los criterios de la Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano*.

El contenido en materia seca del producto acabado debe corresponder al nivel mínimo de grados Brix del zumo reconstituido, especificado en el anexo V.

Si un zumo a partir de concentrados se elabora con una fruta no mencionada en el anexo V, 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 lo que se refiere a la grosella negra, la guayaba, el mango y el fruto de la pasión, los valores mínimos de grados Brix solamente serán aplicables al zumo de frutas reconstituido y al puré de frutas reconstituido producidos en la Unión Europea.

Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

El zumo se preparará según procesos de fabricación apropiados que mantengan las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede.

La mezcla de zumos de frutas y/o de zumos de frutas concentrados y de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado está autorizada para la producción de zumo de frutas a partir de concentrados.

2. Zumo de frutas concentrado

El producto obtenido a partir de zumo de frutas de una o varias especies por eliminación física de una parte determinada del agua. Cuando el producto esté destinado al consumo directo, dicha eliminación será de al menos un 50 %.

Se podrán reincorporar al zumo de frutas concentrado el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

3. Zumo de fruta extraído con agua

El producto obtenido por difusión en agua de:

- fruta pulposa entera cuyo zumo no puede extraerse por procedimientos físicos,
o
- fruta entera deshidratada.

Estos productos pueden ser concentrados y reconstituidos. El contenido de sólidos del producto acabado debe satisfacer el valor mínimo de grados Brix mínimo para el zumo reconstituido, especificado en el anexo V.

4. Zumo de frutas deshidratado/en polvo

El producto obtenido a partir de zumo de frutas de una o varias especies por eliminación física de la práctica totalidad del agua.

5. Néctar de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido por adición de agua y/o de azúcares y/o de miel a los productos definidos en la parte I, puntos 1, 2, 3 y 4, al puré de frutas, y/o a un puré de frutas concentrado, y/o a una mezcla de estos productos, y que por lo demás es conforme al anexo IV.

En el caso de la fabricación de néctares de frutas sin azúcares añadidos o con bajo valor energético, los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1333/2008.

Se podrán reincorporar al néctar de frutas el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

II. INGREDIENTES, TRATAMIENTOS Y SUSTANCIAS AUTORIZADOS

1. Composición

La especie correspondiente al nombre botánico que figura en el anexo V se utilizará en la preparación de zumos de frutas, purés de frutas y néctares de frutas que lleven la denominación del producto correspondiente a la fruta o el nombre comúnmente utilizado del producto. Para las frutas de especies que no figuran en el anexo V, se utilizará el nombre botánico o común correcto.

El nivel Brix para el zumo de frutas será el valor del zumo tal como se extrae de la fruta y no podrá modificarse, excepto si se mezcla con el zumo de una fruta de la misma especie.

El nivel mínimo de grados Brix se establece en el anexo V y no tiene en cuenta las materias secas de todo ingrediente o aditivo que haya podido añadirse en su caso.

2. Ingredientes autorizados

- Se permite la adición de vitaminas y minerales autorizados por el Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos**.
- Los aromas, las pulpas y las células restituidos al zumo de frutas, a los néctares, a los zumos de frutas a partir de concentrados y a los zumos de frutas concentrados podrán proceder de la misma especie de fruta.
- Solamente en el caso del zumo de uva, podrán restituirse sales de ácidos tartáricos.
- La adición de azúcares y/o de miel está autorizada únicamente para los néctares (en una cantidad no superior al 20% en peso respecto al peso total de los productos acabados) y para determinados productos específicos que figuran en el anexo III.
- Con el fin de corregir el sabor ácido se autoriza, para los productos definidos en la parte I, puntos 1, 2, 3, 4 y 5, la adición de zumo de limón y/o de zumo de lima y/o de zumo concentrado de limón y/o de zumo concentrado de lima en una cantidad no superior a 3 gramos por litro de zumo, expresada en ácido cítrico anhidro.
- Se autoriza como ingrediente el anhídrido carbónico.

Está autorizada la adición de sal, especias y hierbas aromáticas al zumo de tomate y al zumo de tomate a partir de concentrados.

En el caso de los productos específicos del anexo III, está prohibida la adición coincidente de azúcares y de zumo de limón o de lima, concentrado o no, o agentes acidificadores autorizados por el Reglamento (CE) nº 1333/2008 a un mismo producto.

3. Tratamientos y sustancias autorizados

- Procedimientos mecánicos de extracción.

- Los procedimientos físicos habituales, incluida la extracción (difusión) de agua «*in line*» de la parte comestible de fruta distinta de las uvas para la elaboración de zumos de fruta concentrados, siempre que los zumos de fruta concentrados resultantes cumplan los requisitos de la parte I, punto 1.
- Para los zumos de uva en los que se haya efectuado la sulfitación de las uvas mediante dióxido de azufre, se permite la desulfitación por procedimientos físicos, siempre que la cantidad total de SO₂ presente en el producto acabado no supere los 10 mg/l.
- Preparados enzimáticos: pectinasas (para la descomposición de la pectina), proteinasas (para la descomposición de las proteínas) y amilasas (para la descomposición del almidón) conformes con los requisitos del Reglamento (CE) nº 1332/2008.
- Gelatina alimentaria.
- Taninos.
- Sílice coloidal.
- Carbón vegetal.
- Nitrógeno.
- Arcillas adsorbentes (bentonita).
- Coadyuvantes de filtración químicamente inertes y agentes de precipitación (perlita, diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble, polivinilpolipirrolidona, poliestireno) conformes con el Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE***.
- Coadyuvantes de adsorción químicamente inertes conformes a las directivas comunitarias relativas a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios, y utilizados para reducir el contenido de limonoides y naringina del zumo de cítricos sin afectar de manera significativa los contenidos de glucósidos limonoides, ácidos o azúcares (incluidos los oligosacáridos) o el contenido en minerales.

* DO L 330 de 5.12.1998, p. 32.

** DO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

*** DO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

ANEXO II

DEFINICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS

A efectos de la presente Directiva, se aplicarán las siguientes definiciones:

1. Frutas

A efectos de la presente Directiva, el tomate también se considera una fruta.

2. Puré de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido mediante procedimientos físicos adecuados, por ejemplo tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de frutas enteras o peladas sin eliminar el zumo.

La fruta deberá estar en buen estado, debidamente madura, y fresca o conservada mediante procedimientos físicos o por tratamientos aplicados según las disposiciones en vigor en la Unión Europea.

3. Puré de frutas concentrado

El producto obtenido a partir del puré de frutas por eliminación física de una proporción determinada del agua que lo constituye.

El puré de frutas concentrado podrá contener aromas reconstituidos mediante procedimientos físicos apropiados, definidos en la parte II, punto 3, que deberán proceder de la misma especie de fruta.

4. Aroma

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1334/2008, los aromas para la reconstitución se obtienen durante la transformación de la fruta mediante procedimientos físicos apropiados. Estos procedimientos físicos se utilizan con el fin de preservar, conservar o estabilizar la calidad del aroma e incluirán el prensado, la extracción, la destilación, el filtrado, la adsorción, la evaporación, el fraccionamiento y la concentración.

El aroma se obtiene a partir de las partes comestibles de la fruta; no obstante, también puede obtenerse a partir del aceite de presión en frío de cáscaras de cítricos y de un compuesto de huesos de frutas.

5. Azúcares

- los azúcares definidos en la Directiva 2001/111/CE*,
- el jarabe de fructosa,
- los azúcares obtenidos de frutas.

6. Miel

El producto definido en la Directiva 2001/110/CE del Consejo**.

7. Pulpa o células

Los productos obtenidos de la parte comestible de fruta de la misma especie sin eliminar el zumo. Además, en lo referente a los cítricos, la pulpa y las células son los sacos de zumo obtenidos del endocarpio.

* DO L 10 de 12.1.2002, p. 53.

** DO L 10 de 12.1.2002, p. 47.

ANEXO III

DENOMINACIONES PARTICULARES DE DETERMINADOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ANEXO I

a) «Vruchtendrank», para el néctar de frutas.

b) «Süßmost»

La denominación «Süßmost» sólo se podrá emplear juntamente con las denominaciones de venta «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar» para:

- el néctar de frutas obtenido exclusivamente a base de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no consumibles en estado natural en razón de su elevada acidez natural;
- el zumo de fruta obtenido a partir de manzanas o de peras, cuando proceda con adición de manzanas, pero sin azúcares añadidos.

c) «Succo e polpa» o «Sumo e polpa», para el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado.

d) «Æblemost», para el zumo de manzana sin adición de azúcar.

e) - «Sur... saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo sin adición de azúcares obtenido a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco;

- «Sød... saft» o «sødet... saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo de esta misma fruta, con adición de más de 200 gramos de azúcar por litro.

f) «Äpplemust», para el zumo de manzana sin adición de azúcar.

g) «Mosto», sinónimo de zumo de uva.

h) «Seabuckthorn», *Hippophae rhamnoides* L, para el zumo de la fruta del espinillo.

ANEXO IV

DISPOSICIONES PARTICULARES APLICABLES A LOS NÉCTARES DE FRUTAS

Néctares de frutas obtenidos a partir de	Contenido mínimo de zumo y/o puré (% del volumen de producto acabado)
I. Frutas de zumo ácido no consumibles en estado natural	
Fruto de la pasión	25
Hierba mora de Quito	25
Grosellas negras	25
Grosellas blancas	25
Grosellas rojas	25
Grosellas silvestres	30
Frutos de falso espino	25
Endrinas	30
Ciruelas	30
Ciruelas silvestres	30
Serbas	30
Agavanzas	40
Cerezas ácidas	35
Otras cerezas	40
Arándanos o mirtilos	40
Granos de saúco	50
Frambuesas	40
Albaricoques	40
Fresas	40
Moras	40
Arándanos rojos	30
Membrillos	50
Limonos y limas	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25
II. Frutas pobres en ácido o con mucha pulpa o muy aromatizadas, con zumo no consumible en estado natural	

Mangos	25
Plátanos	25
Guayabas	25
Papayas	25
Lichis	25
Acerolas	25
Guanábanas	25

Néctares de frutas a partir de

Contenido mínimo de zumo
y/o de puré (% del volumen
de producto acabado)

Corazón de buey o cachimán	25
Chirimoyas	25
Granadas	25
Anacardos	25
Cajas	25
Imbu	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25

III Frutas de zumo consumible en estado natural

Manzanas	50
Peras	50
Melocotones	50
Cítricos, salvo limones y limas	50
Piñas	50
Tomates	50
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	50

ANEXO V

NIVELES MÍNIMOS DE GRADOS BRIX PARA EL ZUMO DE FRUTAS RECONSTITUIDO Y EL PURÉ DE FRUTAS RECONSTITUIDO

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

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 mínimo Brix sin corregir (sin corrección de la acidez).».