



**PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE MODIFICAN EL REAL DECRETO 863/2003 , DE 4 DE JULIO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y VENTA DE CONFITURAS, JALEAS, "MARMALADES" DE FRUTAS Y CREMA DE CASTAÑAS, EL REAL DECRETO 1054/2003 , DE 1 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA DETERMINADOS TIPOS DE LECHE CONSERVADA PARCIAL O TOTALMENTE DESHIDRATADA DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN HUMANA, EL REAL DECRETO 781/2013 , DE 11 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS RELATIVAS A LA ELABORACIÓN, COMPOSICIÓN, ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ZUMOS DE FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN HUMANA Y EL REAL DECRETO 773/2023, DE 3 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE REGULAN LOS COADYUVANTES TECNOLÓGICOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y OBTENCIÓN DE ALIMENTOS.**

El Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, "marmalades" de frutas y crema de castañas, transpuso a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 2001/113/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, a fin de adaptar nuestra normativa al nuevo marco normativo comunitario en esta materia.

Esta directiva ha sido modificada por la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de mayo de 2024, por la que se modifican las Directivas 2001/110/CE, 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, del Consejo, dentro del paquete reglamentario conocido como «Directivas del Desayuno» lo que hace necesaria la modificación del Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, a fin de incorporar tales modificaciones a nuestro ordenamiento jurídico.

En particular, se aumenta la cantidad mínima de fruta utilizada para la elaboración de confituras y jaleas, lo que permitirá una reducción de la cantidad de azúcar añadido necesaria para alcanzar el contenido mínimo de materia seca soluble en estos productos, todo ello con el fin de estimular la producción de confituras y jaleas con un mayor contenido de fruta y, de este modo, apoyar al



sector frutícola, teniendo en cuenta al mismo tiempo la necesidad de reducir la cantidad de azúcares añadidos.

Del mismo modo, con el fin de ayudar a los consumidores a elegir alimentos saludables con mayor conocimiento de causa, procede autorizar el uso de las denominaciones reservadas en el punto 3 del anexo para los productos que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al mínimo establecido, pero que cumplan las condiciones aplicables a la declaración nutricional «contenido reducido de azúcares» establecidas en el anexo del Reglamento (CE) n° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Se suprime la disposición específica sobre el etiquetado en relación con los azúcares al no resultar ya necesaria, puesto que la indicación de la información nutricional en los envases es ahora obligatoria de acuerdo con la legislación horizontal en materia de información alimentaria facilitada al consumidor.

Por otra parte, en aquellas categorías de confituras, confituras extra, jaleas y jaleas extra en las que se permite el empleo de determinados zumos como ingredientes adicionales, se permitirá también el empleo de estos zumos en su forma concentrada.

Por último, y puesto que el uso de aditivos alimentarios está regulado actualmente por el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, que contiene disposiciones específicas sobre la confitura y la confitura extra, procede eliminar las referencias a los aditivos permitidos.

El Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, transpone a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 2001/114/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, la cual ha sido igualmente modificada por la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de mayo de 2024. Por lo tanto, debe modificarse el real decreto en consecuencia.

En este caso, la modificación introducida es la inclusión de un nuevo tratamiento autorizado para reducir el contenido de lactosa en la leche conservada parcial o totalmente deshidratada, a fin de dar respuesta a la evolución del mercado y a las nuevas demandas de los consumidores.

Así mismo, se introducen las enzimas y los aditivos alimentarios, autorizados con arreglo a sus respectivas legislaciones, dentro de la lista de adiciones autorizadas.



El Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, transpuso al ordenamiento jurídico español la Directiva 2012/12/UE, de 19 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo de 19 de abril de 2012 por la que se modifica 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.

El objetivo de la citada Directiva 2012/12/UE de 19 de abril era adaptar la Directiva 2001/112/CE al progreso técnico, así como a la evolución en las normas internacionales pertinentes. También pretendía que el sector pudiera informar adecuadamente a los consumidores acerca de las características de composición de los zumos de frutas, por lo que estableció la posibilidad de mostrar en el etiquetado, durante un período de tiempo limitado, una declaración para informar de que ningún zumo de frutas contiene azúcares añadidos.

La Directiva 2001/112/CE ha sido nuevamente modificada mediante la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de mayo de 2024. Por lo tanto, es preciso modificar el Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, a efectos de incorporar las modificaciones de la Directiva.

En particular, y entre otros aspectos, esta modificación persigue responder a las demandas de los consumidores de productos con un menor contenido de azúcar, permitiendo la creación de nuevas categorías de zumos con azúcares reducido, gracias al progreso tecnológico que ha permitido el desarrollo de nuevas técnicas para eliminar total o parcialmente los azúcares naturalmente presentes en los zumos de frutas y en los zumos de frutas a partir de concentrado. Hasta ahora, estos productos no podían comercializarse bajo la denominación «zumo de fruta». La reducción del contenido de azúcares debe ser de, al menos, un treinta por ciento con respecto al tipo medio de zumo del que proceda.

Puesto que estos productos se obtienen aplicando tratamientos que no se contemplan dentro de los autorizados en la directiva y, por extensión, en el real decreto, es preciso modificar el listado de tratamientos, incluyendo los autorizados para reducir la cantidad de azúcares naturalmente presentes en los zumos de frutas para obtener estos productos con contenido reducido de azúcares, garantizando que se mantienen todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede.

Además, y habiéndose puesto de manifiesto que el consumidor sigue sin conocer, en muchas ocasiones, esta característica propia de los zumos, se permitirá la inclusión en el etiquetado de una declaración voluntaria para indicar que «los zumos de frutas contienen solo azúcares naturalmente presentes». La introducción de dicha declaración permitirá informar al consumidor de una



manera veraz y precisa acerca de las características nutricionales de los productos, puesto que los zumos no pueden contener azúcares añadidos.

A diferencia de los zumos de futas, los néctares de frutas pueden contener azúcares añadidos, miel, o ambos. Con el fin de apoyar la producción y comercialización de fruta, y teniendo en cuenta la necesidad de estimular la reformulación de los productos para reducir la cantidad de azúcares presentes en los néctares de frutas, se reduce la proporción de azúcares o miel que puede añadirse a los néctares de frutas naturalmente bajos en acidez y consumibles en su estado natural.

Asimismo, se incorpora el «agua de coco» a la lista de denominaciones particulares, puesto que es un producto cada vez más comercializado y consumido en la Unión, en sintonía con la norma internacional, reflejada en la Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CXS 247-2005), fijando un nivel Brix mínimo para dicho producto. Para garantizar que todos los consumidores puedan comprender fácilmente esta denominación particular, la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de mayo de 2024 otorga la posibilidad de utilizar «agua de coco» en cualesquiera de las lenguas oficiales de la Unión. Es por ello por lo que conviene establecer su uso obligatorio, al menos, en la lengua española oficial del Estado, de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Por último, la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de mayo de 2024, regula los tratamientos y sustancias autorizados para los zumos de frutas y otros productos similares. Las proteínas procedentes de las semillas de girasol se utilizan cada vez más para el consumo humano directo y han demostrado ser una herramienta eficaz para la clarificación de los zumos de frutas. Para tener en cuenta estos nuevos avances, se añaden las proteínas procedentes de las semillas de girasol a la lista de tratamientos y sustancias autorizados. Puesto que los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos se regulan actualmente en España mediante una norma específica y única, el Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos, conviene modificar dicha norma a tal efecto, lo que constituye el objeto del artículo 4 de esta norma.

En el proceso de elaboración de esta norma se han sustanciado los trámites preceptivos de consulta pública previa y de audiencia e información pública. Asimismo, se ha consultado a las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.



El contenido de este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación contemplados en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Así, en virtud de los principios de necesidad y eficacia, se justifica esta norma en la necesidad de incorporar a nuestro ordenamiento jurídico las nuevas disposiciones introducidas por la normativa comunitaria. Se han tenido en cuenta, así mismo, los principios de eficiencia y proporcionalidad al establecer una regulación y limitar las cargas administrativas a las mínimas imprescindibles para la consecución de los fines que se pretenden. En aplicación del principio de transparencia, además de la audiencia pública, durante la tramitación de esta disposición se ha consultado a las comunidades autónomas, así como las entidades representativas del sector afectado y los consumidores. Por último, este real decreto atiende al principio de seguridad jurídica, manteniendo la coherencia con el ordenamiento jurídico que es de aplicación y dejando a los operadores los necesarios periodos transitorios de adaptación.

Este real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1, reglas 13.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup>, de la Constitución Española, que atribuyen al Estado las competencias exclusivas en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de la sanidad, respectivamente.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, y del Ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día XX de XX de 202X,

DISPONGO:

**Artículo 1.** *Modificación del Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, "marmalades" de frutas y crema de castañas.*

El Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, "marmalades" de frutas y crema de castañas, queda modificado como sigue:

Uno. Los apartados 3, 4, 6.6 y 8.5 del anexo quedan redactados como sigue; y se suprimen los apartados 7.1 d), 8.4 y 8.6:

«3. Denominaciones y definiciones de los productos.

A los efectos de esta norma de calidad, se entenderá por:

3.1 «Confitura» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de frutas y de agua. No



obstante, se podrá obtener confitura de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

La cantidad de pulpa o de puré utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

450 gramos en general.

350 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos.

180 gramos en el caso del jengibre.

230 gramos en el caso de los anacardos.

80 gramos en el caso de la granadilla.

3.2 «Confitura extra» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, la confitura extra de agavanzos y la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y grosellas rojas, podrá proceder total o parcialmente de puré no concentrado de estas frutas. Podrá obtenerse confitura extra de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

No podrán emplearse las siguientes frutas como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no deberá ser inferior a:

500 gramos en general.

450 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos.

280 gramos en el caso del jengibre.

290 gramos en el caso de los anacardos.

100 gramos en el caso de la granadilla.

3.3 «Jalea» es la mezcla, convenientemente gelificada, de azúcares y de zumo o extractos acuosos de una o varias especies de frutas.

La cantidad de zumo o extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.



3.4 No obstante, en el caso de la «jalea extra», la cantidad de zumo de frutas y/o de extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura extra. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos. No podrán emplearse en la elaboración de jalea extra, mezcladas con otras frutas, las siguientes: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

3.5 «'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 pieles.

En la denominación de venta «'marmalade' de cítricos», el término «cítricos» podrá sustituirse por el nombre del cítrico utilizado.

La cantidad de cítricos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 200 gramos, de los cuales al menos 75 gramos procederán del endocarpio.

3.6 La denominación «'marmalade' de jalea» podrá utilizarse cuando el producto definido como «'marmalade' de cítricos» esté totalmente desprovisto de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina.

3.7 «Crema de castañas» es la mezcla, con la consistencia apropiada, de agua, de azúcares y de un mínimo de 380 gramos de puré de castañas (*Castanea sativa*) por 1.000 gramos de producto acabado.

#### 4. Grado brix de los productos.

4.1 Los productos definidos en el apartado 3 deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinado por refractómetro, igual o superior al 60 %, excepto los productos que cumplan los requisitos del Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (\*) en lo que respecta al contenido reducido de azúcar, y los productos cuyos azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por edulcorantes.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 17.1 del Reglamento (UE) nº 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) nº 1924/2006 y (CE) nº 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) nº 608/2004 de la Comisión, podrán utilizarse las



denominaciones reservadas para productos definidos en el apartado 3 que tengan un contenido de materia seca soluble inferior al 60 %.

«6.6 Otros ingredientes autorizados.

Se podrán añadir los siguientes ingredientes a los productos definidos en el apartado 3:

a) Miel según se define en la Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel y el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel: en todos los productos en sustitución total o parcial de los azúcares.

b) Zumo de frutas, ya sea concentrado o no: únicamente en la confitura.

c) Zumo de cítricos, ya sea concentrado o no, en los productos obtenidos a partir de otros tipos de frutas: únicamente en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra.

d) Zumo de frutas rojas, ya sea concentrado o no: únicamente en la confitura y la confitura extra elaboradas a partir de agavanzos, fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas, ciruelas y ruibarbo.

e) Zumo de remolachas rojas, ya sea concentrado o no: únicamente en la confitura y la jalea elaboradas a partir de fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas.

f) Aceites esenciales de cítricos: únicamente en la “marmalade’ de cítricos” y en la “marmalade’ de jalea”.

g) Aceites y grasas comestibles como agentes antiespumantes: en todos los productos.

h) Pectina líquida: en todos los productos.

i) Cortezas de cítricos: en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra.

j) Hojas de *Pelargonium odoratissimum*: en la confitura, en la confitura extra, la jalea y la jalea extra, cuando se obtengan a partir de membrillos.

k) Espirituosos, vino y vino generoso, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla: en todos los productos.

l) Vainillina: en todos los productos.

m) los aditivos alimentarios autorizados con arreglo al Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.»

«8.5. Las indicaciones contempladas en el apartado 8.3 deberán figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta, en caracteres claramente visibles.»



**Artículo 2.** *Modificación del Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.*

La Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana, aprobada por el Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba queda modificada como sigue:

Uno. En el punto 2.1 se añade una letra d) y en el punto 2.2, se añaden las letras c) y d):

«d) Reducción del contenido de lactosa de la leche mediante su conversión en glucosa y galactosa. Las modificaciones en la composición de la leche como resultado de este tratamiento únicamente estarán autorizadas si se indican en el envase del producto de forma claramente visible y legible y de manera indeleble. Dicha indicación se entiende sin perjuicio de la obligación de etiquetado nutricional establecida por el Reglamento (UE) n° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 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° 608/2004 de la Comisión.»

«c) Las enzimas alimentarias autorizadas con arreglo al Reglamento (CE) n° 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

d) Los aditivos alimentarios autorizados con arreglo al Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.»

**Artículo 3.** *Modificación del Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.*

El Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, queda modificado como sigue:

Uno. El artículo 2 queda redactado como sigue:

«Artículo 2. Disposiciones específicas sobre etiquetado, presentación y publicidad.



El Reglamento (UE) nº 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) nº 1924/2006 y (CE) nº 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) nº 608/2004 de la Comisión, se aplica a los productos definidos en el anexo I.A, con arreglo a las condiciones siguientes:

1. Las denominaciones que fija el anexo I.A se reservarán a los productos que figuran en él y, sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo siguiente, deberán utilizarse para designarlos comercialmente.

Como alternativa a estos nombres de producto, en el anexo III se incluye una lista de denominaciones particulares. Cuando un operador utilice las denominaciones enumeradas en el anexo III, parte I, se utilizarán en la lengua y en las condiciones que en él se establecen. En lo que se refiere a las denominaciones enumeradas en el anexo III, parte II, se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

2. Cuando el producto proceda de una sola especie de fruta, la palabra «fruta» se sustituirá por el nombre de la misma.

3. En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón, de lima, o de ambos, en las condiciones estipuladas en el anexo I.B.2, la denominación se compondrá de una lista de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas incluidos, tal como se indique en la lista de ingredientes. 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» o una indicación similar, o por el número de frutas utilizadas.

4. La declaración “los zumos de frutas contienen únicamente azúcares naturalmente presentes” podrá figurar en la etiqueta en el mismo campo visual que la denominación de venta de los productos contemplados en los apartados 1 y 2 del anexo I.A.

5. La reconstitución de los productos definidos en el anexo I.A en su estado original por medio de las sustancias estrictamente necesarias para esta operación no supone la obligación de mencionar en el etiquetado la lista de los ingredientes utilizados con tal fin. Deberá indicarse en el etiquetado la incorporación al zumo de frutas de una cantidad añadida de pulpa o de células conforme se definen en el anexo II.

6. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 22 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, en



el caso de mezclas de zumo de frutas a partir de concentrado o de zumo de frutas con contenido reducido de azúcares a partir de concentrado con zumo de frutas o con zumo de frutas con contenido reducido de azúcares, así como en el caso del 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 cerca de la denominación de venta, en caracteres claramente visibles y que destaquen sobre el fondo con nitidez.

7. En el caso del néctar de frutas, el etiquetado deberá incluir la indicación del contenido mínimo de zumo de frutas, de puré de frutas o de mezcla de estos ingredientes, mediante los términos «contenido de fruta: mínimo ... %». Esta mención deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta.»

Dos. El artículo 4 queda redactado como sigue:

«Artículo 4. Materias primas, ingredientes, tratamientos y sustancias autorizados.

Únicamente podrán utilizarse para la fabricación de los productos definidos en el anexo I.A los tratamientos y sustancias enumerados en el anexo I.B y las materias primas que sean conformes al anexo II. Además, los néctares de frutas se ajustarán a lo dispuesto en el anexo IV.»

Tres. El párrafo primero del apartado 2 del anexo I.A queda modificado como sigue, y se añaden los apartados 7, 8 y 9:

«2. Zumo de frutas a partir de concentrado: el producto obtenido al reconstituir zumo de frutas concentrado definido en el punto 3 con agua potable que cumpla los criterios establecidos en la Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2020, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano, y el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.»

«7. Zumo de frutas con contenido reducido de azúcares: el producto obtenido a partir del zumo de frutas tal como se define en el punto 1, en el que se haya reducido la cantidad de azúcares naturalmente presentes en al menos un 30 % mediante un procedimiento autorizado en las condiciones establecidas en el apartado 3 del anexo I.B, que mantenga todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede.

El zumo de frutas con contenido reducido de azúcares podrá obtenerse mezclando zumo de frutas con contenido reducido de azúcares con zumo de frutas, puré de frutas, o ambos.



8. Zumo de frutas con contenido reducido de azúcares a partir de concentrado: el producto obtenido del zumo de frutas a partir de concentrado tal como se define en el punto 2, en el que se haya reducido la cantidad de azúcares naturalmente presentes en al menos un 30 % mediante un procedimiento autorizado en las condiciones establecidas en el apartado 3 del anexo I.B, que mantenga todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede o el producto obtenido reconstituyendo con agua potable el zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcar, tal como se define en el punto 9, que cumpla los criterios establecidos en la Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2020.

El zumo de frutas con contenido reducido de azúcares a partir de concentrado podrá obtenerse mezclando zumo de frutas con contenido reducido de azúcares a partir de concentrado que contenga uno o más de los siguientes productos: zumo de frutas, zumo de frutas a partir de concentrado, zumo de frutas con contenido reducido de azúcares, puré de frutas concentrado y puré de frutas.

9. Zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcares: el producto obtenido a partir de zumo de frutas concentrado, tal como se define en el punto 3, en el que se haya reducido la cantidad de azúcares naturalmente presentes en al menos un 30 % mediante un procedimiento autorizado en las condiciones establecidas en el apartado 3 del anexo I.B, y que mantenga todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de este producto, o el producto obtenido a partir de zumo de frutas con contenido reducido de azúcares, tal como se define en el punto 7, por eliminación física de una parte determinada del agua que lo constituye. Cuando el producto esté destinado al consumo directo, la eliminación de agua será de al menos un 50 %.»

Cuatro. El apartado 2 del anexo I.B se modifica como sigue, y, en el punto 3, se añade el apartado siguiente:

«2. Ingredientes autorizados.

A los productos contemplados en el anexo I.A, sólo se les podrán añadir los siguientes ingredientes:

a) 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.

b) Aditivos alimentarios autorizados con arreglo al Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008; no obstante, no se permite utilizar edulcorantes en la elaboración de los productos enumerados en el anexo I.A, excepto en el caso de los néctares de frutas.



Y, además:

a) al zumo de frutas, al zumo de frutas a partir de concentrado, al zumo de frutas concentrado, al zumo de frutas con contenido reducido de azúcares, al zumo de frutas con contenido reducido de azúcares a partir de concentrado y al zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcares: los aromas, las pulpas y las células restituidos.

b) Al zumo de uva: sales de ácidos tartáricos restituidas.

c) A los néctares de frutas: los aromas, las pulpas y las células restituidos; azúcares y/o miel, en una cantidad no superior al 20 % en peso respecto al peso total de los productos acabados contemplados en el anexo IV, parte I, al 15 % del peso total de los productos acabados contemplados en el anexo IV, parte II, y al 10 % del peso total de los productos acabados contemplados en el anexo IV, parte III; y/o edulcorantes.

Solamente podrá declararse que no se han añadido azúcares a un néctar de frutas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto ningún monosacárido ni disacárido, ni ningún alimento utilizado por sus propiedades edulcorantes, incluidos los edulcorantes definidos en el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008. Cuando se realice tal declaración, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: "contiene azúcares naturalmente presentes".

d) A los productos contemplados en el punto 1, punto 2.a), punto 3, punto 5, segundo párrafo, y punto 8 del anexo III: azúcares y/o miel.

e) A los productos definidos en el anexo I.A, puntos 1 a 9, con el fin de corregir el sabor ácido: 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.

f) Al zumo de tomate y al zumo de tomate a partir de concentrado: sal, especias y hierbas aromáticas.

g) Al zumo de frutas con contenido reducido de azúcares y al zumo de frutas con contenido reducido de azúcares a partir de concentrado: agua, en la medida estrictamente necesaria para compensar el agua perdida como consecuencia del proceso de reducción de azúcares.»

### 3. Tratamientos y sustancias autorizados

«d) Únicamente a los zumos de frutas con contenido reducido de azúcares, los zumos de frutas con contenido reducido de azúcares a partir de concentrado y los zumos de frutas concentrados con contenido reducido de azúcares: procedimientos para reducir la cantidad de 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 a partir de, a saber, la filtración por membrana y la fermentación con levadura.»

Cinco. El anexo III se sustituye por el siguiente:

### «ANEXO III

#### **Denominaciones particulares de determinados productos enumerados en el anexo I**

I. Denominaciones particulares que solo pueden utilizarse en la lengua de la denominación:

- a) “vruchtendrank”, para el néctar de frutas;
- b) “Süßmost” solo se podrá emplear juntamente con las denominaciones de venta “Fruchtsaft” o “Fruchtnektar” para:
  - i) el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir 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,
  - ii) el zumo de frutas 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) 1.º “æblemøst”, sinónimo de zumo de manzana,  
2.º “æblemøst fra koncentrat”, sinónimo de zumo de manzana a partir de concentrado;
- e) 1.º “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,  
2.º “sød ... saft” o “sødet ... saft”, completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo de esta misma fruta con más de 200 gramos de azúcar añadidos por litro;
- f) “äppelmust/äpplemust”, sinónimo de zumo de manzana;
- g) “mosto”, sinónimo de zumo de uva;
- h) “smiltsērķšķu sula ar cukuru” o “astelpaju mahl suhkruga” o “słodzony sok z rokitnika”, para zumos obtenidos a partir de “seabuckthorn” con un máximo de 140 gramos de azúcar añadidos por litro.



II. Denominaciones particulares que pueden utilizarse en una o varias de las lenguas oficiales de la Unión.

a) “agua de coco”, para el producto que se extrae directamente del coco sin exprimir la pulpa, como sinónimo de zumo de coco.».

Seis. En el anexo IV, la vigesimocuarta fila, relativa a los «membrillos», se sustituye por el texto siguiente: «Membrillos (*Cydonia oblonga* L.) 50».

Siete. En el anexo V, se inserta la fila siguiente entre las filas correspondientes a «Grosella negra» y a «Uva»:

«Coco (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5»
-----------	--------------------------	------

**Artículo 4.** *Modificación del Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos.*

En el anexo I, parte B, del Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos, la centésima octogésima cuarta fila se modifica como sigue:

Zumos de frutas y otros productos similares.	Proteínas vegetales procedentes de trigo, de guisantes, de patatas o de semillas de girasol.	Clarificante.	Dosis estrictamente necesaria para conseguir el efecto deseado.	Técnicamente inevitable.
--	--	---------------	---	--------------------------

**Disposición transitoria única.** *Comercialización de existencias de productos.*

Los productos comercializados o etiquetados antes del 14 de junio de 2026 de conformidad con la redacción anterior de estas normas podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias, siempre antes de transcurrir dieciocho meses desde esa fecha.

**Disposición final primera.** *Incorporación del Derecho de la Unión Europea.*

Mediante este real decreto se incorporan al ordenamiento jurídico español los artículos 2, 3 y 4, y los anexos I y II, de la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de mayo de 2024, por la que se modifican las Directivas 2001/110/CE, 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, del Consejo.

**Disposición final segunda.** *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el 14 de junio de 2026.

Dado en Madrid, el XX de XX de 2025

BORRADOR