

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA, JUSTÍCIA I RELACIONS AMB LES CORTS

22947 *Reial decret 1026/2025, de 12 de novembre, pel qual es modifiquen diverses normes en matèria de qualitat alimentària per a productes d'esmorzar.*

El Reial decret 863/2003, de 4 de juliol, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a l'elaboració, comercialització i la venda de confitures, gelees, «marmalades» de fruites i crema de castanyes, va transposar al nostre ordenament jurídic la Directiva 2001/113/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a les confitures, gelees i «marmalades» de fruites, així com a la crema de castanyes edulcorada, destinades a l'alimentació humana, a fi d'adaptar la nostra normativa al nou marc normatiu comunitari en aquesta matèria.

Aquesta Directiva ha estat modificada per la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlament Europeu i del Consell, de 14 de maig de 2024, per la qual es modifiquen les directives 2001/110/CE, relativa a la mel, 2001/112/CE, relativa als sucres de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana, 2001/113/CE, relativa a les confitures, gelees i «marmalades» de fruites, així com a la crema de castanyes edulcorada, destinades a l'alimentació humana, i 2001/114/CE, relativa a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, del Consell, dins del paquet reglamentari conegut com a «directives de l'esmorzar», fet que fa necessari modificar el Reial decret 863/2003, de 4 de juliol, per incorporar aquestes modificacions al nostre ordenament jurídic.

Concretament, s'augmenta la quantitat mínima de fruita utilitzada per elaborar confitures i gelees, fet que permet una reducció de la quantitat de sucre afegit necessària per assolir el contingut mínim de matèria seca soluble en aquests productes. Tot això amb la finalitat d'estimular la producció de confitures i gelees amb un contingut de fruita més gran i, d'aquesta manera, donar suport al sector fructícola, tenint en compte al mateix temps la necessitat de reduir la quantitat de sucres afegits.

De la mateixa manera, amb la finalitat d'ajudar els consumidors a elegir aliments saludables amb un coneixement de causa més gran, cal autoritzar l'ús de les denominacions reservades en el punt 3 de l'annex per als productes que tinguin un contingut de matèria seca soluble inferior al mínim establert, però que compleixin les condicions aplicables a la declaració nutricional «contingut reduït de sucres» que estableix l'annex del Reglament (CE) núm.1924/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, relatiu a les declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments.

Se suprimeix la disposició específica sobre l'etiquetatge en relació amb els sucres perquè ja no és necessària, atès que la indicació de la informació nutricional en els envasos ara és obligatòria, de conformitat amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

D'altra banda, en aquelles categories de confitures, confitures extra, gelees i gelees extra en què es permet utilitzar determinats sucres com a ingredients addicionals, també es permet fer servir aquests sucres en la seva forma concentrada.

Finalment, i atès que l'ús d'additius alimentaris està regulat actualment pel Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, que conté disposicions específiques sobre la confitura i la confitura extra, és procedent eliminar les referències als additius permesos.

El Reial decret 1054/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, transposa al nostre ordenament jurídic la Directiva 2001/114/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, la qual ha estat igualment modificada per la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlament Europeu i del Consell, de 14 de maig de 2024. Per tant, s'ha de modificar el Reial decret.

En aquest cas, la modificació introduïda és la inclusió d'un nou tractament autoritzat per reduir el contingut de lactosa a la llet conservada parcialment o totalment deshidratada, a fi de donar resposta a l'evolució del mercat i a les noves demandes dels consumidors.

Així mateix, s'introdueixen els enzims i els additius alimentaris, autoritzats d'acord amb les seves respectives legislacions, dins de la llista d'addicions autoritzades.

El Reial decret 781/2013, d'11 d'octubre, pel qual s'estableixen normes relatives a l'elaboració, la composició, l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels suc de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana, va transposar a l'ordenament jurídic espanyol la Directiva 2012/12/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 19 d'abril de 2012, per la qual es modifica la Directiva 2001/112/CE del Consell relativa als suc de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana.

L'objectiu de la Directiva 2012/12/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 19 d'abril de 2012, era adaptar la Directiva 2001/112/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, al progrés tècnic, així com a l'evolució en les normes internacionals pertinents. També pretenia que el sector pogués informar adequadament els consumidors sobre les característiques de composició dels suc de fruites, per la qual cosa va establir la possibilitat que l'etiquetatge mostrés, durant un període de temps limitat, una declaració per informar que cap suc de fruites conté sucres afegits.

La Directiva 2001/112/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, s'ha modificat novament per la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlament Europeu i del Consell, de 14 de maig de 2024. Per tant, cal modificar el Reial decret 781/2013, d'11 d'octubre, a l'efecte d'incorporar les modificacions de la Directiva.

En particular, i entre altres aspectes, aquesta modificació vol donar resposta a les demandes dels consumidors de productes amb un contingut més baix de sucre, fet que permet la creació de noves categories de suc amb sucres reduïts, gràcies al progrés tecnològic que ha fet possible el desenvolupament de noves tècniques per eliminar totalment o parcialment els sucres presents de manera natural en els suc de fruites i en els suc de fruites a partir de concentrat. Fins ara, aquests productes no es podien comercialitzar sota la denominació de «suc de fruita». La reducció del contingut de sucres ha de ser d'almenys un trenta per cent respecte al tipus mitjà de suc del qual procedeixi.

Atès que aquests productes s'obtenen aplicant tractaments que no es preveuen entre els que autoritza la Directiva i, per extensió, el Reial decret, cal modificar la llista de tractaments per incloure-hi els autoritzats per reduir la quantitat de sucres presents de manera natural en els suc de fruites per obtenir aquests productes amb un contingut reduït de sucres, i així garantir que es mantenen totes les altres característiques físiques, químiques, organolèptiques i nutricionals essencials d'un tipus mitjà de suc de la fruita de la qual procedeix.

A més, i havent-se posat de manifest que el consumidor continua sense conèixer, moltes vegades, aquesta característica pròpia dels suc, es pot incloure en l'etiquetatge una declaració voluntària per indicar que «els suc de fruites contenen només sucres presents de manera natural». La introducció d'aquesta declaració permet informar el consumidor d'una manera veraç i precisa sobre les característiques nutricionals dels productes, atès que els suc no poden contenir sucres afegits.

A diferència dels suc de fruites, els nèctars de fruites poden contenir sucres afegits, mel, o ambdós. Amb la finalitat de donar suport a la producció i la comercialització de fruita, i tenint en compte la necessitat d'estimular la reformulació dels productes per

reduir la quantitat de sucres presents en els nèctars de fruites, es redueix la proporció de sucres o mel que es pot afegir als nèctars de fruites naturalment baixos en acidesa i consumibles en el seu estat natural.

Així mateix, s'incorpora l'«aigua de coco» a la llista de denominacions particulars, atès que és un producte cada vegada més comercialitzat i consumit a la Unió, en sintonia amb la norma internacional que recull la Norma general del Codex per a sucres i nèctars de fruites (CXS 247-2005), fixant un nivell Brix mínim per a aquest producte. Per garantir que tots els consumidors puguin comprendre fàcilment aquesta denominació particular, la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlament Europeu i del Consell, de 14 de maig de 2024 atorga la possibilitat d'utilitzar «aigua de coco» en qualsevol de les llengües oficials de la Unió. És per això que convé establir-ne l'ús obligatori, almenys en la llengua espanyola oficial de l'Estat, de conformitat amb el que estableix el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.

Finalment, la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlament Europeu i del Consell, de 14 de maig de 2024, regula els tractaments i les substàncies autoritzats per als sucres de fruites i altres productes similars. Les proteïnes procedents de les llavors de gira-sol s'utilitzen cada vegada més per al consum humà directe i han demostrat ser una eina eficaç per clarificar els sucres de fruites. Per tenir en compte aquests nous avenços, s'afegeixen les proteïnes procedents de les llavors de gira-sol a la llista de tractaments i substàncies autoritzats. Atès que els coadjuvants tecnològics utilitzats en els processos d'elaboració i obtenció d'aliments es regulen actualment a Espanya mitjançant una norma específica i única, el Reial decret 773/2023, de 3 d'octubre, pel qual es regulen els coadjuvants tecnològics utilitzats en els processos d'elaboració i obtenció d'aliments, cal modificar la norma esmentada a aquest efecte, fet que constitueix l'objecte de l'article 4 d'aquesta norma.

En el procés d'elaboració d'aquesta norma s'han substanciat els tràmits preceptius de consulta pública prèvia i d'audiència i informació pública. Així mateix, s'han consultat les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària n'ha emès l'informe preceptiu.

El contingut d'aquest Reial decret s'ajusta als principis de bona regulació que preveu l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. Així, en virtut dels principis de necessitat i eficàcia, es justifica aquesta norma en la necessitat d'incorporar al nostre ordenament jurídic les noves disposicions que ha introduït la normativa comunitària. S'han tingut en compte, així mateix, els principis d'eficiència i proporcionalitat en establir una regulació i limitar les càrregues administratives a les mínimes imprescindibles per aconseguir els fins que es pretenen. En aplicació del principi de transparència, a més de l'audiència pública, durant la tramitació d'aquesta disposició s'han consultat les comunitats autònomes, així com les entitats representatives del sector afectat i els consumidors. Finalment, aquest Reial decret atén el principi de seguretat jurídica, manté la coherència amb l'ordenament jurídic que és aplicable i deixa als operadors els períodes transitoris d'adaptació necessaris.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de l'article 149.1, regles 13a i 16a, de la Constitució espanyola, que atribueixen a l'Estat les competències exclusives en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i de la sanitat, respectivament.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, i del ministre de Drets Socials, Consum i Agenda 2030, d'acord amb el Consell d'Estat, i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 11 de novembre de 2025,

DISPOSO:

Article primer. *Modificació del Reial decret 863/2003, de 4 de juliol, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a l'elaboració, la comercialització i la venda de confitures, gelees, «marmalades» de fruites i crema de castanyes.*

Se suprimeixen els apartats 7.1 d), 8.4 i 8.6, i es modifiquen els apartats 3, 4, 6.6 i 8.5 de l'annex del Reial decret 863/2003, de 4 de juliol, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a l'elaboració, la comercialització i la venda de confitures, gelees, «marmalades» de fruites i crema de castanyes, que queden redactats de la manera següent:

«3. Denominacions i definicions dels productes.

A l'efecte d'aquesta norma de qualitat, s'entén per:

3.1 «Confitura» és la barreja, amb la consistència gelificada apropiada, de sucres, de polpa o de puré d'una o diverses espècies de fruites i d'aigua. No obstant això, es pot obtenir confitura de cítrics a partir del fruit sencer, tallat en tires o en rodanxes.

La quantitat de polpa o de puré utilitzada per elaborar 1.000 grams de producte acabat no ha de ser inferior a:

450. grams en general.

350. grams en el cas de les groselles vermelles, les serves, el raïm espina, les groselles negres, els gavarrons i els codonys.

180. grams en el cas del gingebre.

230. grams en el cas dels anacards.

80. grams en el cas de la fruita de la passió.

3.2 «Confitura extra» és la barreja, amb la consistència gelificada apropiada, de sucres, de polpa no concentrada d'una o diverses espècies de fruites i d'aigua. No obstant això, la confitura extra de gavarrons i la confitura extra sense llavors de gerds, mores, groselles negres, nabius i groselles vermelles, pot procedir totalment o parcialment de puré no concentrat d'aquestes fruites. Es pot obtenir confitura extra de cítrics a partir del fruit sencer, tallat en tires o en rodanxes.

No es poden utilitzar les fruites següents com a barreja per elaborar confitura extra: pomes, peres, prunes amb os adherent, melons, síndries, raïm, carbasses, cogombres i tomàquets.

La quantitat de polpa per elaborar 1.000 grams de producte acabat no ha de ser inferior a:

500. grams en general.

450. grams en el cas de les groselles vermelles, les serves, el raïm espina, les groselles negres, els gavarrons i els codonys.

280. grams en el cas del gingebre.

290. grams en el cas dels anacards.

100. grams en el cas de la fruita de la passió.

3.3 «Gelea» és la barreja, convenientment gelificada, de sucres i de suc o extractes aquosos d'una o diverses espècies de fruites.

La quantitat de suc o d'extractes aquosos usada per elaborar 1.000 grams de producte acabat no ha de ser inferior a la que s'estableix per elaborar la confitura. Aquestes quantitats es calculen després de deduir el pes de l'aigua utilitzada en la preparació dels extractes aquosos.

3.4 No obstant això, en el cas de la «gelea extra», la quantitat de suc de fruites i/o d'extractes aquosos utilitzada per elaborar 1.000 grams de producte acabat no ha de ser inferior a la que s'estableix per elaborar la confitura extra.

Aquestes quantitats es calculen després de deduir el pes de l'aigua utilitzada en la preparació dels extractes aquosos. No es poden utilitzar en l'elaboració de gelea extra, barrejades amb altres fruites, les següents: pomes, peres, prunes amb os adherent, melons, síndries, raïm, carbasses, cogombres i tomàquets.

3.5 «Marmalada de cítrics» és la barreja, amb la consistència gelificada apropiada, d'aigua, de sucres i d'un o diversos dels productes següents, obtinguts a partir de cítrics: polpa, puré, suc, extractes aquosos i pells.

En la denominació de venda «marmalada de cítrics», el terme «cítrics» es pot substituir pel nom del cítric utilitzat.

La quantitat de cítrics feta servir per elaborar 1.000 grams de producte acabat no ha de ser inferior a 200 grams, dels quals almenys 75 grams procedeixen de l'endocarpi.

3.6 La denominació «marmalada de gelea» es pot utilitzar quan el producte definit com a «marmalada de cítrics» estigui totalment desproveït de matèries insolubles, a excepció, eventualment, de petites quantitats de pell tallada molt fina.

3.7 «Crema de castanyes» és la barreja, amb la consistència apropiada, d'aigua, de sucres i d'un mínim de 380 grams de puré de castanyes (*Castanea sativa*) per 1.000 grams de producte acabat.

4. Grau Brix dels productes.

4.1 Els productes que defineix l'apartat 3 han de tenir un contingut de matèria seca soluble, determinat per un refractòmetre, igual o superior al 60 %, excepte els productes que compleixin els requisits del Reglament (CE) núm. 1924/2006 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa al contingut reduït de sucre, i els productes els sucres dels quals s'hagin substituït totalment o parcialment per edulcorants.»

«6.6 Altres ingredients autoritzats.

Es poden afegir els ingredients següents als productes que defineix l'apartat 3:

a) Mel segons es defineix en la Directiva 2001/110/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a la mel i el Reial decret 1049/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la norma de qualitat relativa a la mel: en tots els productes en substitució total o parcial dels sucres.

b) Suc de fruites, sigui concentrat o no: únicament en la confitura.

c) Suc de cítrics, sigui concentrat o no, en els productes obtinguts a partir d'altres tipus de fruites: únicament en la confitura, la confitura extra, la gelea i la gelea extra.

d) Suc de fruites vermelles, sigui concentrat o no: únicament en la confitura i la confitura extra elaborades a partir de gavarons, maduixes, gerds, raïm espina, groselles vermelles, prunes i ruibarbre.

e) Suc de remolatxes vermelles, sigui concentrat o no: únicament en la confitura i la gelea elaborades a partir de maduixes, gerds, raïm espina, groselles vermelles i prunes.

f) Olis essencials de cítrics: únicament en la «marmalada de cítrics» i en la «marmalada de gelea».

g) Olis i greixos comestibles com a agents antiescumejants: en tots els productes.

h) Pectina líquida: en tots els productes.

i) Escorces de cítrics: en la confitura, la confitura extra, la gelea i la gelea extra.

j) Fulles de *Pelargonium odoratissimum*: en la confitura, en la confitura extra, la gelea i la gelea extra, quan s'obtinguin a partir de codonys.

k) Espirituosos, vi i vi generós, fruits secs, herbes aromàtiques, espècies, vainilla i extractes de vainilla: en tots els productes.

- l) Vanil·lina: en tots els productes.
- m) Els additius alimentaris autoritzats d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell.»

«8.5 Les indicacions que preveu l'apartat 8.3 han de constar en el mateix camp visual que la denominació de venda, en caràcters clarament visibles.»

Article segon. *Modificació del Reial decret 1054/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana.*

S'afegeix una lletra d) a l'apartat 2.1, i les lletres c) i d) a l'apartat 2.2, de la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, aprovada pel Reial decret 1054/2003, d'1 d'agost, amb la redacció següent:

«d) Reducció del contingut de lactosa de la llet mitjançant la seva conversió en glucosa i galactosa. Les modificacions en la composició de la llet com a resultat d'aquest tractament només estan autoritzades si s'indiquen en l'envàs del producte de manera clarament visible, llegible i indeleble. Aquesta indicació s'entén sense perjudici de l'obligació d'etiquetatge nutricional que estableix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió.»

«c) Els enzims alimentaris autoritzats d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1332/2008 del Parlament Europeu i del Consell.

d) Els additius alimentaris autoritzats d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell.»

Article tercer. *Modificació del Reial decret 781/2013, d'11 d'octubre, pel qual s'estableixen normes relatives a l'elaboració, la composició, l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels sucres de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana.*

El Reial decret 781/2013, d'11 d'octubre, pel qual s'estableixen normes relatives a l'elaboració, la composició, l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels sucres de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana, queda modificat de la manera següent:

U. L'article 2 queda redactat de la manera següent:

«Article 2. *Disposicions específiques sobre l'etiquetatge, la presentació i la publicitat.*»

El Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE)

núm. 608/2004 de la Comissió, s'aplica als productes que defineix l'annex I.A, d'acord amb les condicions següents:

1. Les denominacions que fixa l'annex I.A es reserven als productes que hi consten i, sense perjudici del que disposa el paràgraf següent, s'han d'utilitzar per designar-los comercialment.

Com a alternativa a aquests noms de producte, l'annex III inclou una llista de denominacions particulars. Quan un operador utilitzi les denominacions que enumera l'annex III, part I, s'han d'utilitzar en la llengua i en les condicions que s'hi s'estableixen. Pel que fa a les denominacions que enumera l'annex III, part II, s'han d'expressar, almenys, en la llengua espanyola oficial de l'Estat.

2. Quan el producte procedeixi d'una sola espècie de fruita, la paraula "fruita" s'ha de substituir pel seu nom.

3. En el cas dels productes elaborats a partir de dues o més fruites, excepte quan s'utilitzi suc de llimona, de llimona dolça, o de tots dos, en les condicions que estipula l'annex I.B.2, la denominació s'ha de compondre d'una llista de les fruites utilitzades, en ordre decreixent segons el volum dels suc o els purés de fruites inclosos, tal com indiqui la llista d'ingredients. No obstant això, en el cas dels productes elaborats a partir de tres o més fruites, la indicació de les fruites utilitzades es pot substituir per la menció "diverses fruites" o una indicació similar, o pel nombre de fruites utilitzades.

4. La declaració "els suc de fruites contenen només sucres presents de manera natural" pot constar en l'etiqueta en el mateix camp visual que la denominació de venda dels productes que preveuen els apartats 1 i 2 de l'annex I.A.

5. La reconstitució dels productes que defineix l'annex I.A en el seu estat original per mitjà de les substàncies estrictament necessàries per a aquesta operació no suposa l'obligació d'esmentar en l'etiquetatge la llista dels ingredients utilitzats amb aquesta finalitat. S'ha d'indicar en l'etiquetatge la incorporació al suc de fruites d'una quantitat afegida de polpa o de cèl·lula segons es defineixen a l'annex II.

6. Sense perjudici del que disposa l'article 22 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, en el cas de barreges de suc de fruites a partir de concentrat o de suc de fruites amb contingut reduït de sucres a partir de concentrat amb suc de fruites o amb suc de fruites amb contingut reduït de sucres, així com en el cas del nèctar de fruites obtingut totalment o parcialment a partir d'un o més productes concentrats, l'etiquetatge ha d'incloure la indicació «a partir de concentrat (s)» o «parcialment a partir de concentrat (s)», segons escaigui. Aquesta indicació ha de constar al costat de la denominació de venda, en caràcters clarament visibles i que destaquin sobre el fons amb nitidesa.

7. En el cas del nèctar de fruites, l'etiquetatge ha d'incloure la indicació del contingut mínim de suc de fruites, de puré de fruites o de barreja d'aquests ingredients, mitjançant els termes "contingut de fruita: mínim... %". Aquesta menció ha de constar en el mateix camp visual que la denominació de venda.»

Dos. L'article 4 queda redactat de la manera següent:

«Article 4. *Primeres matèries, ingredients, tractaments i substàncies autoritzats.*..

Únicament es poden utilitzar per a la fabricació dels productes que defineix l'annex I.A els tractaments i les substàncies que enumera l'annex I.B i les primeres matèries que s'ajustin al que estableix l'annex II. A més, els nèctars de fruites s'han d'ajustar al que disposa l'annex IV.»

Tres. El paràgraf primer de l'apartat 2 de l'annex I.A queda modificat de la manera següent, i s'afegeixen els apartats 7, 8 i 9:

«2. Suc de fruites a partir de concentrat: el producte obtingut en reconstituir el suc de fruites concentrat que defineix el punt 3 amb aigua potable que compleixi els criteris que estableixen la Directiva (UE) 2020/2184 del Parlament Europeu i del Consell de 16 de desembre de 2020, relativa a la qualitat de les aigües destinades al consum humà, i el Reial decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tecnicosanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.»

«7. Suc de fruites amb contingut reduït de sucres: el producte obtingut a partir del suc de fruites tal com es defineix en el punt 1, en què s'hagi reduït la quantitat de sucres presents de manera natural en almenys un 30 % mitjançant un procediment autoritzat segons les condicions que estableix l'apartat 3 de l'annex I.B, que mantingui totes les altres característiques físiques, químiques, organolèptiques i nutricionals essencials d'un tipus mitjà de suc de la fruita de la qual procedeix.

El suc de fruites amb contingut reduït de sucres es pot obtenir barrejant suc de fruites amb un contingut reduït de sucres amb suc de fruites, puré de fruites, o ambdós.

8. Suc de fruites amb contingut reduït de sucres a partir de concentrat: el producte obtingut del suc de fruites a partir de concentrat tal com es defineix en el punt 2, en què s'hagi reduït la quantitat de sucres presents de manera natural en almenys un 30 % mitjançant un procediment autoritzat segons les condicions que estableix l'apartat 3 de l'annex I.B, que mantingui totes les altres característiques físiques, químiques, organolèptiques i nutricionals essencials d'un tipus mitjà de suc de la fruita de la qual procedeix o el producte obtingut reconstituïnt amb aigua potable el suc de fruites concentrat amb contingut reduït de sucre, tal com defineix el punt 9, que compleixi els criteris que estableix la Directiva (UE) 2020/2184 del Parlament Europeu i del Consell de 16 de desembre de 2020.

El suc de fruites amb contingut reduït de sucres a partir de concentrat es pot obtenir barrejant suc de fruites amb contingut reduït de sucres a partir de concentrat que contingui un o més dels productes següents: suc de fruites, suc de fruites a partir de concentrat, suc de fruites amb contingut reduït de sucres, puré de fruites concentrat i puré de fruites.

9. Suc de fruites concentrat amb contingut reduït de sucres: el producte obtingut a partir de suc de fruites concentrat, tal com defineix el punt 3, en què s'hagi reduït la quantitat de sucres presents de manera natural en almenys un 30 % mitjançant un procediment autoritzat segons les condicions que estableix l'apartat 3 de l'annex I.B, i que mantingui totes les altres característiques físiques, químiques, organolèptiques i nutricionals essencials d'un tipus mitjà d'aquest producte, o el producte obtingut a partir de suc de fruites amb un contingut reduït de sucres, tal com defineix el punt 7, per eliminació física d'una part determinada de l'aigua que el constitueix. Quan el producte estigui destinat al consum directe, l'eliminació d'aigua ha de ser d'almenys un 50 %.»

Quatre. Es modifica l'apartat 2, i s'afegeix una lletra d) a l'apartat 3 de l'annex I.B, amb la redacció següent:

«2. Ingredients autoritzats.

Als productes que preveu l'annex I.A, només se'ls poden afegir els ingredients següents:

a) Vitamines i minerals autoritzats pel Reglament (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, sobre l'addició de vitamines, minerals i altres substàncies determinades als aliments.

b) Additius alimentaris autoritzats pel Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008; no obstant això, no es permet utilitzar edulcorants per elaborar els productes que enumera l'annex I.A, excepte en el cas dels nèctars de fruites.

I, a més:

a) al suc de fruites, al suc de fruites a partir de concentrat, al suc de fruites concentrat, al suc de fruites amb un contingut reduït de sucres, al suc de fruites amb un contingut reduït de sucres a partir de concentrat i al suc de fruites concentrat amb un contingut reduït de sucres: les aromes, les polpes i les cèl·lules restituïdes.

b) Al suc de raïm: sals d'àcids tartàrics restituïdes.

c) Als nèctars de fruites: les aromes, les polpes i les cèl·lules restituïdes; sucres i/o mel, en una quantitat que no superi el 20 % en pes respecte del pes total dels productes acabats que preveu l'annex IV, part I, el 15 % del pes total dels productes acabats que preveu l'annex IV, part II, i el 10 % del pes total dels productes acabats que preveu l'annex IV, part III; i/o edulcorants.

Només es pot declarar que no s'han afegit sucres a un nèctar de fruites, així com efectuar-se qualsevol altra declaració que pugui tenir el mateix significat per al consumidor, si no s'ha afegit al producte cap monosacàrid ni disacàrid, ni cap aliment utilitzat per les seves propietats edulcorants, incloent-hi els edulcorants que defineix el Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008. Quan es faci aquesta declaració, en l'etiquetatge hi ha de constar així mateix la indicació següent: "conté sucres presents de manera natural".

d) Als productes que preveuen la lletra a, lletra b.1r), lletra c, lletra g, lletra j de l'annex III: sucres i/o mel.

e) Als productes que defineix l'annex I.A, punts 1 a 9, amb la finalitat de corregir el gust àcid: suc de llimona i/o suc de llimona dolça i/o suc concentrat de llimona i/o suc concentrat de llimona dolça, en una quantitat que no superi els 3 grams per litre de suc, expressada en àcid cítric anhidre.

f) Al suc de tomàquet i al suc de tomàquet a partir de concentrat: sal, espècies i herbes aromàtiques.

g) Al suc de fruites amb un contingut reduït de sucres i al suc de fruites amb un contingut reduït de sucres a partir de concentrat: aigua, en la mesura estrictament necessària per compensar l'aigua perduda a conseqüència del procés de reducció de sucres.»

«d) Únicament als sucres de fruites amb un contingut reduït de sucres, els sucres de fruites amb un contingut reduït de sucres a partir de concentrat i els sucres de fruites concentrats amb un contingut reduït de sucres: procediments per reduir la quantitat de sucres presents de manera natural, sempre que mantinguin totes les altres característiques físiques, químiques, organolèptiques i nutricionals essencials d'un tipus mitjà de suc de la fruita de la qual procedeix a partir de, concretament, la filtració per membrana i la fermentació amb llevat.»

Cinc. L'annex III se substitueix pel següent:

«ANNEX III

Denominacions particulars de determinats productes enumerats a l'annex I

1. Denominacions particulars que només es poden utilitzar en la llengua de la denominació:

- a) "vruchtendrank", per al nèctar de fruites;
- b) "Süßmost" només es pot utilitzar juntament amb les denominacions de venda "Fruchtsaft" o "Fruchtnektar" per a:

1r el nèctar de fruites obtingut exclusivament a partir de suc de fruites, de suc de fruites concentrats o d'una barreja d'ambdós productes, no consumibles en estat natural per raó de la seva elevada acidesa natural,

2n el suc de fruites obtingut a partir de pomes o de peres, quan escaigui amb addició de pomes, però sense sucres afegits;

c) "succo e polpa" o "sumo e polpa", per al nèctar de fruites obtingut exclusivament a partir de puré de fruites i/o de puré de fruites concentrat;

d) "æblemost", sinònim de suc de poma,

e) "æblemost fra koncentrat", sinònim de suc de poma a partir de concentrat;

f) "sud... saft", completat mitjançant la indicació, en llengua danesa, de la fruita utilitzada, per al suc sense addició de sucres obtingut a partir de groselles negres, cireres, groselles vermelles, groselles blanques, gerds, maduixes o grans de saüc,

g) "sød... saft" o "sødet... saft", completat mitjançant la indicació, en llengua danesa, de la fruita utilitzada, per al suc d'aquesta mateixa fruita amb més de 200 grams de sucre afegits per litre;

h) "äppelmust/äpplemust", sinònim de suc de poma;

i) "most", sinònim de suc de raïm;

j) "smiltsērķšķu sula ar cukuru" o "astelpaju mahl suhkruga" o "słodzony sok z rokitnika", per a suc obtinguts a partir de "seabuckthorn" amb un màxim de 140 grams de sucre afegits per litre.

2. Denominacions particulars que es poden utilitzar en una o diverses de les llengües oficials de la Unió.

a) "aigua de coco", per al producte que s'extreu directament del coco sense espremer la polpa, com a sinònim de suc de coco.»

Sis. En la taula de l'annex IV, epígraf: I. Fruitas de suc àcid no consumibles en estat natural, l'antepenúltima fila, relativa als «codonys», queda amb la redacció següent:

«Codonys (Cydonia oblonga L.).	50»
--------------------------------	-----

Set. En l'annex V, s'insereix la fila següent entre les files corresponents a «Grosella negra» i a «Raïm»:

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

Article quart. *Modificació del Reial decret 773/2023, de 3 d'octubre, pel qual es regulen els coadjuvants tecnològics utilitzats en els processos d'elaboració i obtenció d'aliments.*

En l'annex I, part B, del Reial decret 773/2023, de 3 d'octubre, pel qual es regulen els coadjuvants tecnològics utilitzats en els processos d'elaboració i obtenció d'aliments, la cent vuitanta-quatrena fila es modifica de la manera següent:

«Sucs de fruites i altres productes similars.	Proteïnes vegetals procedents del blat, de pèsols, de patates o de llavors de gira-sol.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.»
---	---	---------------	--	--------------------------

Disposició transitòria única. *Comercialització d'existències de productes.*

Els productes comercialitzats o etiquetats abans del 14 de juny de 2026 de conformitat amb la redacció anterior d'aquestes normes es poden continuar comercialitzant fins que s'esgotin les existències, sempre abans de transcórrer divuit mesos des d'aquesta data.

Disposició final primera. *Incorporació del dret de la Unió Europea.*

Mitjançant aquest Reial decret s'incorporen a l'ordenament jurídic espanyol els articles 2, 3 i 4, i els annexos I i II, de la Directiva (UE) 2024/1438 del Parlament Europeu i del Consell, de 14 de maig de 2024, per la qual es modifiquen les directives 2001/110/CE, relativa a la mel, 2001/112/CE, relativa als sucres de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana, 2001/113/CE, relativa a les confitures, geles i «marmelades» de fruites, així com a la crema de castanyes edulcorada, destinades a l'alimentació humana, i 2001/114/CE, relativa a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, del Consell.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor el 14 de juny de 2026.

12. de novembre de 2025.

FELIPE R.

El ministre de la Presidència, Justícia i Relacions amb les Corts,
FÉLIX BOLAÑOS GARCÍA