



## REGLAMENTO

N.º .... de xx.xx

### **Modificación del Reglamento n.º 95 del Ministro de Agricultura, de 6 de noviembre de 2014, relativo a los requisitos de composición y calidad de las confituras, jaleas y «marmalades», así como a la crema de castañas edulcorada, y a los requisitos para el suministro de información alimentaria**

El presente Reglamento se promulga sobre la base del artículo 12, apartado 4, y el artículo 38, apartado 4, de la Ley sobre productos alimenticios.

### **Artículo 1. Modificación del Reglamento n.º 95 del Ministro de Agricultura, de 6 de noviembre de 2014, relativo a los requisitos de composición y calidad de las confituras, jaleas y «marmalades», así como a la crema de castañas edulcorada, y a los requisitos para el suministro de información alimentaria**

El Reglamento n.º 95 del Ministro de Agricultura, de 6 de noviembre de 2014, relativo a los requisitos de composición y calidad de las confituras, jaleas y «marmalades», así como a la crema de castañas edulcorada, y a los requisitos para el suministro de información alimentaria, queda modificado como sigue:

- 1) en el artículo 2, apartado 1, punto 5, después de las palabras «(en los sucesivo, *azúcar*)», se añaden las palabras «(productos azucarados)»;
- 2) el artículo 2, apartado 2, puntos 4 y 3, quedan derogados;
- 3) en la segunda frase del apartado 6 del artículo 2, después de la palabra «edulcorante», se añade el texto «y para los productos que cumplan los requisitos de contenido reducido de azúcar establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (DO L 404 de 30.12.2006, p. 9-25)»;
- 4) El artículo 3, apartado 2, se reformula como sigue:

«2. Se utilizarán al menos 450 gramos de pulpa o puré o una mezcla de estos para producir 1 000 gramos de confitura. En el caso de la grosella negra, la agavanza, el membrillo, la grosella roja, la baya de serbal y el espino amarillo, se utilizarán no menos de 350 gramos, en

el caso del jengibre no menos de 180 gramos, en el caso del anacardo no menos de 230 gramos y en el caso de la granadilla no menos de 80 gramos de pulpa o puré o una mezcla de estos para la producción de dicha cantidad de confitura.»;

**5)** el artículo 3, apartado 3, puntos 2 a 5, se reformula como sigue:

- «2) zumos de frutas, concentrados o no;
- 3) zumo de cítricos, concentrado o no, si la confitura no se elabora a partir de cítricos;
- 4) zumo de frutas rojas, concentrado o no, si la confitura se elabora a partir de bayas de agavanza, fresas, frambuesas, grosellas rojas, ciruelas o ruibarbo;
- 5) zumo de remolacha roja, concentrado o no, si la confitura se produce a partir de fresas, frambuesas, grosellas rojas o ciruelas;»;

**6)** en el artículo 3, apartado 4, el texto "Se denomina «moos» el producto que cumple los requisitos de composición y calidad de la confitura y que tiene un contenido de materia seca soluble determinado por refractómetro de al menos el 40 por ciento" se sustituye por el texto "Se denomina «moos» el producto que cumple los requisitos de composición y calidad de la confitura y que tiene un contenido de materia seca soluble determinado por refractómetro de entre el 40 y el 59 por ciento";

**7)** el artículo 4, apartado 3, se reformula como sigue:

«3. Se utilizarán al menos 500 gramos de pulpa para producir 1 000 gramos de confitura extra. En el caso de la grosella negra, la agavanza, el membrillo, la grosella roja, las bayas de serbal y el espino amarillo, se utilizarán al menos 450 gramos de pulpa para la producción de esa cantidad de confitura extra, y en el caso del jengibre al menos 280 gramos, en el caso del anacardo al menos 290 gramos y en el caso de la granadilla al menos 100 gramos.»;

**8)** El artículo 4, apartado 5, puntos 2 y 3, se reformula como sigue:

- «2) zumo de cítricos, concentrado o no, si la confitura extra no se elabora a partir de cítricos;
- 3) zumo de frutos rojos, concentrado o no, si la confitura extra se elabora con agavanza, fresas, frambuesas, grosellas, grosellas rojas, ciruelas o ruibarbo;»;

**9)** el artículo 5, apartado 3, puntos 2 y 3, se reformula como sigue:

«2) zumo de cítricos, concentrado o no, si la jalea no está hecha de cítricos;

3) zumo de remolacha roja, concentrado o no, si la jalea se elabora a partir de fresas, frambuesas, grosellas, grosellas rojas o ciruelas;»;

**10)** el artículo 6, apartado 4, punto 2, se reformula como sigue:

«2) el zumo de cítricos, concentrado o no, si la jalea extra no se elabora a partir de cítricos;»;

**11)** el artículo 7, apartado 4, se reformula como sigue:

«4. Si el producto no contiene ninguna materia insoluble distinta de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina, podrá utilizarse la denominación «marmalade de jalea.»;

**12)** se añaden las siguientes subsecciones 4<sup>bis</sup> y 4<sup>ter</sup> al artículo 9:

«4<sup>bis</sup>. En las denominaciones de producto «marmalade» y «marmalade de jalea», podrá añadirse el nombre de los cítricos utilizados en el producto.

4<sup>ter</sup>. Si un producto de los mencionados en el artículo 7, apartado 5, cumple los requisitos de composición y calidad de la confitura extra, podrá denominarse marmalade extra.»;

**13)** quedan derogados los apartados 5 y 7 del artículo 9;

**14)** en el artículo 9, apartado 8, el texto «en las subsecciones 6 y 7» se sustituye por el texto «en la subsección 6»;

**15)** se modifica la rúbrica del artículo 4, que queda redactada como sigue:

**«Capítulo 4  
Disposiciones de aplicación»;**

**16)** el capítulo 4 se completará con el artículo 9<sup>1bis</sup>, redactado como sigue:

**« Artículo 9<sup>bis</sup>. Aplicación del Reglamento**

1. Los productos comercializados o etiquetados antes del 14 de junio de 2026 y de conformidad con los requisitos vigentes antes de esa fecha podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

2. Los requisitos cuantitativos para la pulpa o el puré o una mezcla de estos establecidos en el artículo 3, apartado 2, en la versión en vigor hasta el 14 de junio de 2026 seguirán aplicándose hasta el 1 de enero de 2027 al «moos» a que se refiere la subsección 4 de dicho artículo.

3. El «moos» a que se refiere el artículo 3, apartado 4, que se comercialice o etiquete antes del 1 de enero de 2027 y que cumpla los requisitos a que se refiere el apartado 2 podrá comercializarse hasta que se agoten las existencias.»;

**17)** La nota al pie 1 se redactará como sigue:

«<sup>1</sup> Directiva 2001/113/CE del Consejo relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, pp. 67-72), modificada por la Directiva 2004/84/CE (DO L 219 de 19.6.2004, pp. 8-10), el Reglamento (CE) n.º 1182/2007 (DO L 273 de 17.10.2007, pp. 1-30), el Reglamento (CE) n.º 1021/2013 (DO L 287 de 29.10.2013, pp. 1-4) y la Directiva (UE) 2024/1438 (DO L, 2024/1438, 24.5.2024).».

**Artículo 2. Entrada en vigor del Reglamento**

El presente Reglamento entrará en vigor el 14 de junio de 2026.

(firmado digitalmente)  
Hendrik Johannes Terras  
Ministro de Asuntos Regionales y Agricultura

(firmado digitalmente)  
Marko Gorban  
Secretario General