

Proyecto
DE DECRETO
de 2025,

por el que se modifica el Decreto n.º 397/2021 sobre los requisitos aplicables a las conservas de frutas y hortalizas, los frutos secos, las setas, las patatas y sus productos y los plátanos

De conformidad con el artículo 18, apartado 1, letras a), b), g) y h), de la Ley n.º 110/1997 sobre los productos alimenticios y los productos del tabaco y por la que se modifican determinados actos conexos, en su versión modificada por la Ley n.º 306/2000, la Ley n.º 274/2003, la Ley n.º 316/2004, la Ley n.º 120/2008, la Ley n.º 139/2014 y la Ley n.º 180/2016, el Ministerio de Agricultura establece lo siguiente:

Artículo I

El Decreto n.º 397/2021 sobre los requisitos aplicables a las conservas de frutas y hortalizas, frutos secos, setas, patatas y sus productos y plátanos se modifica como sigue:

1. En la parte introductoria del apartado 1, el texto «legislación pertinente de la Unión Europea¹⁾» se sustituye por «actos pertinentes de la Unión Europea¹⁾».

La nota a pie de página 1 se redacta como sigue:

«¹⁾ 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;

- 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.»

2. La nota a pie de página 3 se redacta como sigue:

«³⁾ el artículo 2, apartado 1, letra a) del Decreto N.º.../2025 sobre los requisitos aplicables a los edulcorantes naturales, los alimentos con propiedades edulcorantes, los productos de confitería, los granos de cacao, los productos de cacao y chocolate y la miel.»

3. Al final del artículo 2, apartado 1, letra d), se añade el texto «; los tomates, las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, las zanahorias, las batatas, los pepinos, las calabazas, los melones y las sandías se considerarán frutas para la producción de confitura extra».

4. Al final del artículo 2, apartado 1, letra g), se añade el texto «; los tomates, las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, las zanahorias, las batatas, los pepinos, las calabazas, los melones y las sandías se considerarán frutas para la producción de confitura».
5. Al final del artículo 2, apartado 1, letra i), se añade el texto «; los tomates, las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, las zanahorias, las batatas, los pepinos, las calabazas, los melones y las sandías se considerarán frutas para la producción de jalea y jalea extra».
6. Al principio del artículo 2, apartado 1, letra h), se añade la palabra «cítricos».
7. Al final del artículo 2, apartado 1, el punto final se sustituye por una coma y se añade el siguiente párrafo (x):

«x) fruta esterilizada: producto cubierto por un líquido y colocado en un envase herméticamente sellado, cuyo pH es superior a 4,0, y en el que, o bien, el contenido del envase para el consumidor ha sido calentado durante un tratamiento térmico hasta alcanzar una temperatura mínima de 121,1 °C, o bien, se ha utilizado un procedimiento de esterilización que garantiza la destrucción de las formas vegetativas de los microorganismos y sus esporas.».
8. Al final del artículo 2, apartado 2, letra r), el punto final se sustituye por una coma y se suprime el párrafo (s).
9. En la parte introductoria del artículo 3, apartado 2, después de «consumidores⁸⁾», se añade el texto «, el Reglamento sobre las normas de comercialización para el sector de las frutas y hortalizas, determinadas frutas y hortalizas transformadas y el sector de los plátanos¹⁰⁾».

La nota a pie de página 10 se redacta como sigue:

«¹⁰⁾ Reglamento Delegado (UE) 2023/2429 de la Comisión, de 17 de agosto de 2023, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que se refiere a las normas de comercialización para el sector de las frutas y hortalizas, determinados productos procedentes de frutas y hortalizas transformadas y el sector de los plátanos, y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 1666/1999 de la Comisión y los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 543/2011 y (UE) n.º 1333/2011 de la Comisión

10. En el artículo 3, apartado 2, letra d), la palabra «marmalade» se sustituye por «marmalade de cítricos».

11. Se suprimen las letras e) y f) del artículo 3, apartado 2.

Las letras g) y h) pasan a ser las letras e) y f).

12. En el artículo 3, apartado 2, letra e), se añade la palabra «cítricos» después de «azúcar».

13. El artículo 3, apartado (3), establece:

«(3) En el caso del producto «confitura», «confitura extra», «confitura extra especial» y «confitura extra con contenido reducido de azúcares», la denominación «confitura» podrá sustituirse por la denominación «marmalade». La primera frase no se aplicará a los productos «confitura», «confitura extra», «confitura extra especial» y «confitura extra con contenido reducido de azúcares» elaborados a partir de cítricos.».

14. En el artículo 3, apartado 4, la letra «g)» se sustituye por la letra «e)».

15. En el artículo 4, apartado 1, se añade la palabra «cítricos» después de «para».

16. Se suprime el artículo 4, apartado 2, y el apartado 1 pasa a estar sin numerar.

17. En el artículo 6, apartado 1, el texto «también se podrá utilizar el zumo y la piel» se sustituye por «podrán añadirse zumos de cítricos, incluso concentrados, y la piel».

18. En el artículo 6, apartado 5, el texto «zumos de frutas rojas» se sustituye por «zumos de frutas rojas, incluso concentrados».

19. Al final del artículo 6, apartado 6, se añade el texto «, incluso concentrados».

20. En el artículo 7, apartado 2, después de «zumo», se añade el texto «, incluso concentrados».

21. En el artículo 7, apartado 3, el texto «y pectina líquida» se sustituye por «, pectina líquida y aditivos alimentarios autorizados en virtud del Reglamento sobre aditivos alimentarios¹¹⁾».

La nota a pie de página 11 se redacta como sigue:

«¹¹⁾ Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios, en su versión modificada.».

22. En el artículo 7, apartado 4, después de «producción de», se añade el texto «marmalade de cítricos y jalea».

23. En la parte introductoria del artículo 9, apartado 2, en el artículo 11, apartado 2, y en la parte introductoria del artículo 12, apartado 2, después de «consumidores», se añade el texto «el Reglamento sobre las normas de comercialización para el sector de las frutas y hortalizas, determinadas frutas y hortalizas transformadas y el sector de los plátanos»;

24. En el artículo 13, apartado 1, el texto «no estarán expuestas a la luz solar cuando se comercialicen» se sustituye por «no estarán expuestas a la luz solar directa cuando se comercialicen para el consumidor final».

25. En el artículo 17, se añade el siguiente apartado 3:

«(3) Además de la información a que se refiere el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, la Ley y el Decreto sobre determinados métodos de etiquetado de los productos alimenticios, los plátanos llevarán la indicación del país de origen de conformidad con el Reglamento sobre normas de comercialización para el sector de las frutas y hortalizas, determinadas frutas y hortalizas transformadas y el sector de los plátanos.».

26. Los anexos 1 y 2 se redactan como sigue:

Clasificación de las frutas frescas conservadas y preparadas refrigeradas en tipos y grupos y contenido mínimo de fruta por kg de producto alimenticio

Tipo	Grupo	Producto alimenticio	Contenido mínimo en peso de <u>puré</u> o <u>pulpa</u> (en gramos por kg de producto alimenticio)	Nota
Conservas de fruta	<u>Confituras extra/«Marmalades» extra</u>	En general	<u>500</u>	
		de grosellas rojas, serbas, uva espina, grosellas negras, membrillo y agavanzos	<u>450</u>	
		de jengibre	<u>280</u>	
		de anacardos	<u>290</u>	
		de granadilla (maracuyá)	<u>100</u>	
	<u>Confituras/«Marmalades»</u>	En general	<u>450</u>	
		de grosellas rojas, serbas, uva espina, grosellas negras, membrillo y agavanzos	<u>350</u>	
		de jengibre	<u>180</u>	
		de anacardos	<u>230</u>	
		de granadilla (maracuyá)	<u>80</u>	
	Jaleas extra	En general	<u>450</u>	
		de grosellas rojas, serbas, uva espina, grosellas negras, membrillo y agavanzos	<u>350</u>	
		de jengibre	<u>180</u>	

		de anacardos	<u>230</u>	
		de granadilla (maracuyá)	<u>80</u>	
	Jaleas	En general	<u>450</u>	
		de grosellas rojas, serbas, uva espina, grosellas negras, membrillo y agavanzos	<u>350</u>	
		de jengibre	<u>180</u>	
		de anacardos	<u>230</u>	
		de granadilla (maracuyá)	<u>80</u>	
	«Marmalades» de cítricos	En general	200	de los cuales al menos 75 g proceden del endocarpio
	Mermelada espesa de frutas (lekvár)	edulcorada y sin edulcorar, elaborada con albaricoques	1700	se puede hacer con pulpa de albaricoques, compota de albaricoques y pulpa de albaricoques secos
		edulcorada y sin edulcorar, elaborada con ciruelas	1700	se puede hacer con pulpa de ciruela, compota de ciruelas y pulpa de ciruelas secas
		edulcorada y sin edulcorar, elaborada con ciruelas y manzanas	2200	al menos un 75 % de materia seca de fruta proviene de ciruelas
		edulcorada y sin edulcorar, elaborada con manzanas	3 000	
		edulcorada y sin edulcorar, elaborada con manzanas y peras	3200	al menos un 30 % de materia seca de fruta proviene de manzanas
	Pulpa de fruta cocida blanda (klevela)	En general	1 500	
		de	730	

		albaricoques		
		de fresas	640	
	Puré de castañas		380	el componente frutal proviene del puré de castañas
	Salsa de frutas (puré)			
	Fruta seca			
	Fruta edulcorada (fruta confitada)			
	Fruta en bebidas espirituosas (ponche de fruta)	en lata	220	
		en tarro	450	
	Compota			
Fruta fresca refrigerada transformada	Fruta fresca refrigerada transformada			

Nota: Si se mezclan frutas, el contenido mínimo para los diferentes tipos de frutas especificados para las confituras, las confituras extra, las confituras extra especiales, las confituras extra con contenido reducido de azúcar, las jaleas, las «marmalades» de cítricos y la crema de castañas debe reducirse proporcionalmente al porcentaje utilizado.

Requisitos de calidad física y química aplicables a las frutas frescas refrigeradas en conserva y preparadas

Confituras, jaleas, «marmalades», puré de castañas, klevela, mermelada espesa de frutas (lekvár), salsas de frutas, frutas edulcoradas y compotas

Producto alimenticio	Refractométrico Materia seca (%)	Acidez (como ácido cítrico monohidratado) (%)
Confituras/«marmalades»	como mínimo 60	-
Confituras extra/«Marmalades» extra	como mínimo 60	-
confituras especiales extra/«Marmalades» especiales extra	42-59	-
Confituras extra con contenido reducido de azúcar/«Marmalades» extra con contenido reducido de azúcar	no más de 41	-
Jaleas y jaleas extra	como mínimo 60	-
«Marmalades» de cítricos	como mínimo 60	-
Puré de castañas	como mínimo 60	-
Klevela	como mínimo 38	0,6 - 2,6
Mermelada espesa de frutas (lekvár)	como mínimo 60	0,6 - 2,6
Salsas de frutas	no más de 29	
Fruta edulcorada	como mínimo 70	sin especificar
Compotas	no más de 48	0,3 - 2,5

Nota: la materia seca refractométrica se determina refractométricamente a 20 °C para el producto acabado con una tolerancia de +/- 3 %.

No será necesario respetar el contenido más bajo de materia seca refractométrica en confituras, confituras extra, confituras extra especiales, confituras extra con contenido reducido de azúcar, jaleas y jaleas extra, «marmalades» y purés de castañas, siempre que en estos productos el azúcar haya sido sustituido total o parcialmente por un edulcorante.

La confitura extra con azúcar reducido y la confitura extra especial son denominaciones reservadas a productos de conformidad con el anexo I, punto II, párrafo segundo, de la 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.

27. El anexo 6 se redacta como sigue:

Clasificación de las hortalizas frescas refrigeradas conservadas y preparadas en grupos y subgrupos

Tipo	Grupo	Subgrupo
Hortalizas en conserva	Hortalizas pasteurizadas	
	Hortalizas esterilizadas	
	Hortalizas que han experimentado una fermentación láctica	
	Salsa de hortalizas	
	Puré de hortalizas	
	Hortalizas secas	
	Hortalizas edulcoradas (confitadas)	
	Hortalizas en vinagre	
	Hortalizas en sal	
	Salsa de tomate	concentrado no concentrado
	Puré de tomate	
	Ketchup	primera, extra, especial
	Chips de hortalizas	
	Hortalizas en aceite	
Otros*		
Hortalizas frescas preparadas, refrigeradas	Hortalizas frescas preparadas, refrigeradas	

*Por ejemplo: hortalizas conservadas mediante la adición de un conservante químico.».

28. En el anexo 7, se suprime la parte D.

29. En el anexo 7, parte F, el texto «conservadas químicamente» se sustituye por «conservadas mediante la adición de un conservante».

30. El cuadro 3 del anexo 8 se redacta como sigue:

«Cuadro 3

Desviaciones permitidas de los requisitos sensoriales para pepinos enteros esterilizados y pasteurizados

Descripción de la desviación (número de desviaciones evaluadas en una muestra de 20 pepinos)	Número máximo de casos de desviación (en unidades)
Pepinos curvos	7
Pepinos con forma irregular	7
Deformaciones en la apariencia	3
Daños provocados por acción mecánica	2
Restos de tallos	3
Consistencia inapropiada	1
Color inapropiado	1
Cavidades	1
Cantidad total de estas desviaciones permitidas	7

».

31. El anexo 10 se redacta como sigue:

Anexo 10 del Decreto n.º 397/2021

Clasificación de los frutos secos y los cacahuetes en grupos y subgrupos

Tipo	Grupo	Subgrupo
Frutos secos	Nueces	con cáscara
		semillas
		semillas, molidas
	Avellanas	con cáscara
		semillas
		semillas, tostadas
		semillas, molidas
	Almendras	con cáscara
		semillas, sin cáscara
		semillas, con cáscara
		semillas, tostadas
		semillas, picadas
		semillas, molidas
		semillas, fileteadas
		semillas, tostadas y saladas
	Anacardos	semillas, sin tostar
		semillas, tostadas
		semillas, tostadas y saladas
	Nueces de macadamia	con cáscara
		semillas, sin tostar
		semillas, tostadas
		semillas, tostadas y saladas
	Pacanas	con cáscara
		semillas
	Pistachos	con cáscara
		en la cáscara, tostados
		semillas, sin tostar
		semillas, tostadas y saladas
	Nueces de Brasil	con cáscara
		semillas
	Cocos	frescos con cáscara
		chips de coco
coco, rallado		
coco, rallado y tostado		
Piñones	semillas	
Castañas comestibles	sin cáscara	
	con cáscara	
Cacahuetes	-	con cáscara, sin tostar
		con cáscara, tostados
		con cáscara, tostados
		con cáscara, tostados, salados

Frutos secos y cacahuetes.	Pasta (crema) de frutos secos/cacahuetes	
	Frutos secos/cacahuetes preparados	
	Harina de frutos secos/cacahuetes	desgrasada
		sin desgrasar

».

32. El anexo 12 se redacta como sigue:

Anexo 12 del Decreto n.º 397/2021

Requisitos físicos y químicos aplicables a la calidad de los frutos secos y cacahuetes

Grupo	Subgrupo	Contenido máximo de agua (% p/p)		Contenido máximo de materias extrañas (% p/p)
		frutos enteros	semillas	
Nueces	con cáscara	12,0	8,0	4,0
	semillas		5,0	1,0
Avellanas	con cáscara	12,0	7,0	2,0
	semillas		6,0	0,25
Almendras	con cáscara	11,0	7,0	3,0
	semillas		6,5	0,25
Anacardos	semillas		5,0	0,1
	semillas, tostadas		3,0	0,1
Nueces de Brasil	con cáscara	12,0	12,0	2,0
	semillas	4,5	4,5	1,0
Cocos	frescos con cáscara	47,0		no permitido
	coco, rallado		3,0	no permitido
Piñones	semillas		7,0	0,05
Nueces de macadamia	con cáscara	10,0		2,0
	semillas		2,0	0,25
Pistachos	en la cáscara, sin tostar		6,5	0,2
	en la cáscara, tostados		4,0	0,2
	con cáscara, tostados y salados		4,0	0,2
	semillas, sin tostar		6,5	0,2
	semillas, tostadas y saladas		4,0	0,1
Pacanas	semillas, tostadas y saladas		4,0	0,1
	semillas		5,0	1,15
Cacahuetes	con cáscara, sin tostar	9,0		4,0
	con cáscara, tostados	4,0		6,0
	con cáscara, tostados	4,0	5,0	0,2
	con cáscara, tostados, salados	4,0	5,0	0,2

».

33. En el anexo 17, cuadro 2, el texto «5 mm bajo la piel» se sustituye por «después de quitar la piel».

34. El anexo 18 se redacta como sigue:

Anexo 18 del Decreto n.º 397/2021

Requisitos físicos, químicos y sensoriales para los productos a base de patata

	Requisitos físicos y químicos	Requisitos sensoriales
Patatas de conservación, crudas, peladas		tubérculos limpios, rígidos, no viscosos, diámetro de la sección transversal de 30 a 80 mm, presencia de tubérculos verdes inferior al 2 % en peso, tubérculos sin pelar no más del 6 % en peso, otras deformaciones que no excedan del 2 % en peso, número total de deformaciones que no exceda el 10 % en peso
Patatas de conservación, peladas, precocidas, cocidas o conservadas de otro modo	<p>contenido de sal en salmuera no inferior al 0,8 % ni superior al 1,4 %</p> <p>porcentaje sólido del peso declarado de al menos el 62 %</p> <p>al menos un 87 % de materia seca</p>	tubérculos limpios, de tamaño uniforme o cortados en rodajas, presencia inferior al 5 % de fragmentos en el producto acabado, consistencia suave, sin cocer en exceso, color según la variedad, ausencia de sabor extraño, en salmuera con un sabor ligeramente salado, salmuera clara a ligeramente turbia
Patatas de conservación, secas	<p>al menos un 87 % de materia seca</p> <p>índice de hinchazón de al menos el 68 %</p>	tubérculos secos en forma de cubos, rodajas, fideos, tamaño no superior a 10 mm, ausencia de peladuras y burbujas, color amarillo o ligeramente grisáceo, algunas manchas oscuras, aroma limpio sin olor a quemado, ausencia de sabores extraños
Harina de patata	al menos un 87 % de materia seca	copos finos, color blanco a amarillo, sabor y olor a patatas secas, ausencia de sabores o aromas extraños
Puré de patatas, seco	al menos un 87 % de materia seca	sustancia amarillenta suelta, no pegajosa, ausencia de olores o sabor extraños
Chips de patata	al menos un 95 % de	rodajas de patata quebradizas y

	<p>materia seca</p> <p>contenido en materia grasa no superior al 42 %</p>	<p>crujientes, sin aditivos, con un contenido de sal suelta inferior o igual al 0,5 % en peso, color equilibrado, algunos bordes marrones, sabor agradablemente salado, ausencia de olores o sabores extraños, presencia de un 5 % del peso del producto de manchas oscuras y de un 5 % del peso de fragmentos de hasta 20 mm</p>
Patatas fritas, prefritas	<p>contenido de humedad no superior al 76 %</p> <p>contenido en ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico) en grasas no superior al 1,5 %</p> <p>sección transversal con bordes de al menos 5 mm</p>	<p>productos limpios, con cortes lisos u ondulados, presentados en un envase con la misma sección transversal, de color uniforme y sin deformaciones excesivas en el aspecto (manchas, burbujas, quemaduras, fragmentos), ausencia de aromas y sabores extraños, consistencia frágil, ni duros ni húmedos, contenido total de deformaciones no superior al 12 %</p>
rodajas de patata, prefritas	<p>contenido de humedad no superior al 76 %</p> <p>contenido en ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico) en grasas no superior al 1,5 %</p> <p>sección transversal con bordes de al menos 5 mm</p>	<p>patatas en rodajas lisas u onduladas, ausencia de olores y sabores extraños, de color limpio, sano y uniforme, sin deformaciones excesivas en el aspecto (manchas, burbujas, quemaduras, fragmentos), con un contenido total de deformaciones inferior o igual al 12 %</p>
Croquetas de patata prefritas	<p>al menos un 30 % de materia seca.</p> <p>contenido de grasa de al menos un 3 %</p>	<p>productos con forma esférica u ovalada ligeramente irregular, de color superficial marrón dorado y de color amarillo a blanco en el interior, de consistencia superficial crujiente, suaves en el interior, sin viscosidad, olor y sabor de masa de patata, ligeramente salados, ausencia de olores y sabores extraños</p>
Puré de patatas, cocido	<p>al menos un 25 % de materia seca</p>	<p>en caso de congelación, presencia de pequeños gránulos sueltos de color amarillo y blanco, después de la preparación, sustancia parecida a gachas de consistencia fina sin grumos grandes</p>

».

Artículo II

Disposiciones transitorias

Las frutas y hortalizas en conserva, los frutos secos, las setas, las patatas y sus productos y los plátanos comercializados o etiquetados antes de la fecha de entrada en vigor del presente Decreto de conformidad con los requisitos del Decreto n.º 397/2021, en su versión modificada antes de la fecha de entrada en vigor del presente Decreto, podrán venderse hasta que se agoten las existencias.

Artículo III

Reglamento técnico

El presente Decreto se notificó de acuerdo con la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información.

Artículo IV

Fecha de entrada en vigor

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

Ministro de Agricultura: