



INFORME SOBRE LA INTERPRETACIÓN NORMATIVA ACERCA DE LA DENOMINACIÓN DE VENTA DE PRODUCTOS SIMILARES A MERMELADAS.

En este Organismo se ha recibido un correo de fecha, 1 de julio de 2014, del Centro de Investigación y Control de la Calidad, remitiendo escrito del Servicio de Consumo y Arbitraje del Departamento de Políticas Sociales del Gobierno de Navarra, en el que se trasladan, a su vez, las consultas planteadas por un fabricante de mermeladas, confituras y productos similares, respecto a la denominación de venta que se debería utilizar en el etiquetado de varios de sus productos.

En relación a las cuestiones planteadas, se informa lo siguiente:

Primero: El consultante indica en primer término *que elabora productos semejantes a las mermeladas (realizados a partir de frutas y azúcar), pero a los que se añaden otros ingredientes, como puede ser chocolate o pimiento de Espelette. La denominación que se propone es "mermelada de...con chocolate/pimiento de Espelette".*

- El Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas, está derogado parcialmente por 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, quedando en vigor los apartados 2.7. "Mermelada extra" y 2.8. "Mermelada", de su anejo, así como las referencias relativas a dichos productos que aparecen en el mencionado anejo.

Por lo que se refiere a las mermeladas, tal y como se indica en el ANEJO del R.D. 670/1990, el apartado 2.8, define la mermelada como *el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas o trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso.*

La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 300 gramos.



El contenido en materia seca soluble, determinado por refractometría será igual o superior al 40 por ciento e inferior al 60 por ciento.

- Además, el art. 3 de Definiciones de las materias primas, ap. 3.1, define Fruta como *la fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada para la fabricación de los productos definidos en los apartados 2.1 a 2.8, después de lavada, pulida y despuntada.*

Quedan asimiladas a la fruta, para la aplicación de la presente Norma de Calidad, los tomates y las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, las zanahorias y las batatas.

- De igual forma, el art. 5, enumera las sustancias que podrán añadirse a los productos definidos en el art. 2. y, concretamente, en el ap. 5.1.2. , dispone los ingredientes que habrán de mencionarse en la denominación de venta de los productos acabados, en cantidad suficiente para influir en el gusto, entre otros, nueces, avellanas, almendras, miel, especias, vainilla, etc.

- Del mismo modo, el ap. 7.1.2, establece que *la denominación de venta se completará con: La indicación de la fruta o de las frutas utilizadas, en el orden decreciente de la importancia ponderal de las materias primas empleadas; no obstante, para los productos fabricados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas utilizadas podrá sustituirse por la mención "varias frutas" o por el número de frutas, seguido de la mención "frutas".*

Y la indicación de los ingredientes que figuran en el ap. 5.1.2.

- Por otra parte, el ap. 7.2 sobre otras menciones obligatorias, señala que *el etiquetado de los productos definidos en el apartado 2, implica igualmente las siguientes menciones obligatorias, que figurarán en el mismo campo visual que la denominación del producto, la cantidad neta y la fecha de duración mínima:*

7.2.1 La mención "preparado con...(cifra)...gramos de fruta por 100 gramos", en la que la cifra indicada representa las cantidades por 100 gramos de producto acabado...[...].



7.2.2 La mención "contenido total en azúcares:...(cifra)...gramos por 100 gramos", en la que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 grados Celsius, con una tolerancia de más o menos 3 grados refractométricos.

- Abundando en lo anterior, 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, en el art. 6, punto 1, establece que *la denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables*. Asimismo, en el citado punto 1, ap. a) señala que *a falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España. En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse*. De igual forma, en el citado art. 6, punto 2, determina que *no podrá ser sustituida la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía*.

- Igualmente, habría que tener en cuenta el art. 17 sobre denominación de venta del alimento 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, que está en vigor a pesar de no ser aplicable hasta el próximo 13 de diciembre.

A la vista de lo expuesto, se desprende que:

- Para poder elaborar una mermelada, hay que limitarse a las materias primas contempladas en el citado RD 670/1990.
- La cantidad de fruta utilizada en la elaboración de la mermelada debe representar, al menos, el 30% sobre el producto acabado.
- En la etiqueta debe figurar en el mismo campo visual que la denominación del producto, el contenido neto y la fecha de duración mínima, las menciones de los apartados 7.2.1 y 7.2.2.



- El contenido en materia soluble, determinado mediante el refractómetro, debe estar comprendido entre el 40 y el 60%.

Esta disposición reserva la denominación de mermelada a la elaboración realizada a partir de frutas y de unos productos que son asimilados a las frutas: tomates y partes comestibles de los tallos de ruibarbo, las zanahorias y las batatas, por lo que en su elaboración solamente se pueden utilizar las materias primas contempladas en la normativa.

Por otra parte, los ingredientes chocolate y pimiento de Espelette, no figuran entre las sustancias que podrían añadirse a las mermeladas, según el ap. 5.1.2 y que acompañarían a la denominación del producto.

En este caso, la denominación de venta del producto "mermelada con chocolate o pimiento de Espelette", sería contraria a normativa, aunque se tratase de una mermelada y cumplierse todos los requisitos para dicha denominación, no podría acompañarse de los ingredientes chocolate o pimiento de Espelette.

Segundo: Por otro lado, *el consultante indica que elabora un producto semejante a una "salsa dulce de pimiento", obtenido a partir de pimiento y azúcar. La denominación que se propone "salsa dulce de..." o "dulce de..."*.

- El Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria, para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa, en el art. 2 dispone que *A efectos de esta Reglamentación, se entiende por salsas, aquellos preparados alimenticios resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.*

- Asimismo, en el art. 8 relativo a otros tipo de salsas, se indica que *en este grupo se incluyen las salsas que respondiendo al concepto general definido en el artículo 2 no se ajustan a las características de los tipos definidos anteriormente.*

Su denominación deberá ser el nombre consagrado por el uso, o, en su defecto, una denominación de fantasía, si bien, en este caso deberá estar acompañada de una



descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa para permitir al comprador, conocer la naturaleza real del mismo y distinguirla de aquellos otros con los que pueda confundirse.

- Si bien, la aprobación de la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, por el Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre, vino a derogar esta posibilidad, en tanto que en su Disposición derogatoria dispuso que *“Quedan derogados el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto (Boletín Oficial del Estado del 30); el Real Decreto 1332/1984, de 6 de Junio(Boletín Oficial del Estado de 13 de Julio) y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.*

- De igual forma, en el art. 15, se establece que *en la elaboración de las salsas, además de las materias primas que se especifican en las definiciones de cada tipo de salsas, podrán ser utilizadas las siguientes:*

Sal, azúcares diversos, almidones, féculas, jarabe de glucosa, gelatinas, ajos, cebollas y otras hortalizas, o sus extractos naturales, hidrolizados proteicos, proteínas vegetales, huevos, ovoproductos, leche, aceites vegetales, zumo de limón, vino, vinagre, especias diversas y sustancias aromatizantes.

Y cualquier otra autorizada por la Dirección General de Salud Pública, sin que esta lista tenga carácter limitativo.

- 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, en el art. 6, punto 1, establece que *la denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables. Asimismo, en el citado punto 1, ap. a) señala que a falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España. En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real*



y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse. De igual forma, en el citado art. 6, punto 2, determina que no podrá ser sustituida la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.

- Igualmente, habría que tener en cuenta el art. 17 sobre denominación de venta del alimento 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, que está en vigor a pesar de no ser aplicable hasta el próximo 13 de diciembre.

Teniendo en cuenta lo expuesto, podría entenderse que el producto elaborado es una salsa dulce y, que si cumple con los requisitos señalados en la normativa especificada, el consultante podría utilizar la denominación de venta "salsa dulce de pimiento".

En cuanto a la mención "dulce de pimiento", de acuerdo con lo señalado anteriormente, no podrá utilizarse como denominación, en sustitución de la verdadera denominación del alimento que, en este caso, debería consistir en una descripción del producto lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la verdadera naturaleza del mismo y distinguirlo de otros productos con los que pueda confundirse.

Tercero: Al margen de lo anterior, *el consultante manifiesta que elabora productos parecidos a la mermelada, pero en cuya composición se ha sustituido el azúcar por otros endulzantes, (ej: miel).*

El citado Real Decreto 670/1990, en el art. 3 de definiciones de materias primas, ap. 3.7, Azúcares, en el último párrafo dispone que *Se autoriza la sustitución total o parcial de los azúcares enumerados en este punto por miel, melaza de caña o azúcar moreno.*

Atendiendo a lo anteriormente expuesto y a las referencias normativas mencionadas en los siete primeros guiones del apartado primero del presente informe, se concluye que:

El citado Real Decreto 760/1990, reserva la denominación de mermelada a la elaboración realizada a partir de frutas y de unos productos que son asimilados a las frutas: tomates y partes comestibles de los tallos de ruibarbo, las zanahorias y las batatas, por lo que en su elaboración solamente se pueden utilizar las materias primas contempladas en la normativa.



En este caso concreto y, siempre que se cumplan con los requisitos señalados en la normativa mencionada, el consultante podría utilizar la denominación de venta “mermelada de...con miel”, según lo establecido el art. 5, ap. 5.1.2. y el artículo 7, ap. 7.1.2.

Cuarto: Finalmente, señalar que el fabricante es quien tiene conocimiento sobre las características del producto y, por tanto, el indicado para denominarlo de manera que no induzca a error al consumidor y de conformidad con las reglas anteriormente indicadas.

Madrid, 9 de septiembre de 2014