

REAL DECRETO 1650/1991, DE 8 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE ZUMOS DE FRUTAS Y DE OTROS PRODUCTOS SIMILARES.

EL REAL DECRETO 667/1983, DE 2 DE MARZO, APROBO LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE ZUMOS DE FRUTAS Y DE OTROS VEGETALES Y DE SUS DERIVADOS.

LA EXPERIENCIA ADQUIRIDA EN LA APLICACION DE LA CITADA REGLAMENTACION Y LA NECESIDAD DE ADAPTAR LA LEGISLACION ESPAÑOLA A LA DE LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA, ESTABLECIDA EN LA DIRECTIVA 75/726/CEE DEL CONSEJO, DE 17 DE NOVIEMBRE DE 1975, RELATIVA A LA APROXIMACION DE LEGISLACIONES DE LOS ESTADOS MIEMBROS SOBRE LOS ZUMOS DE FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES (<DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS>, NUMERO L 311, DE 1 DE DICIEMBRE); MODIFICADA POR LAS DIRECTIVAS DEL CONSEJO 79/168/CEE, DE 5 DE FEBRERO DE 1979 (<DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS>, NUMERO L 37, DE 13); 81/487/CEE, DE 30 DE JUNIO DE 1981 (<DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS>, NUMERO L 189, DE 11 DE JULIO), Y 89/394/CEE, DE 14 DE JUNIO DE 1989 (<DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS>, NUMERO L 186, DE 30 DE JUNIO), HACE NECESARIO MODIFICAR DICHA NORMATIVA MEDIANTE LA ARMONIZACION PARCIAL DE LAS DIRECTIVAS COMUNITARIAS CITADAS, YA QUE LO REFERENTE A LOS ZUMOS DE UVA HA SIDO ARMONIZADO POR EL REAL DECRETO 1044/1987, DE 31 DE JULIO.

EL PRESENTE REAL DECRETO Y LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA QUE SE APRUEBA, EXCEPTO EL APARTADO 10.2 DEL ARTICULO 10 DE DICHA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, SE DICTAN AL AMPARO DE LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 149.1.16. DE LA CONSTITUCION Y DE ACUERDO CON EL ARTICULO 40.2 DE LA LEY 14/1986, DE 25 DE ABRIL, GENERAL DE SANIDAD, SALVO LA REGULACION DE LAS EXPORTACIONES E IMPORTACIONES, QUE SE AMPARA EN EL ARTICULO 149.1.10. DE LA CONSTITUCION.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE SANIDAD Y CONSUMO, DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO Y DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, OIDOS LOS SECTORES AFECTADOS, DE ACUERDO CON EL CONSEJO DE ESTADO Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 8 DE NOVIEMBRE DE 1991,

DISPONGO:

ARTICULO UNICO.

SE APRUEBA LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE ZUMOS DE FRUTAS Y DE OTROS PRODUCTOS SIMILARES.

DISPOSICION ADICIONAL

EL PRESENTE REAL DECRETO Y LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA QUE SE APRUEBA, EXCEPTO EL APARTADO 10.2 DEL ARTICULO 10 DE LA MISMA, SE DICTAN AL AMPARO DE LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 149.1.16. DE LA CONSTITUCION EN CUANTO ATRIBUYE AL ESTADO LAS BASES Y COORDINACION GENERAL DE LA SANIDAD, SALVO LO CONTENIDO EN EL ARTICULO 12 DE LA REGLAMENTACION, QUE SE DICTA AL AMPARO DEL ARTICULO 149.1.10. DE LA CONSTITUCION.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. LOS PRODUCTOS COMPRENDIDOS DENTRO DEL AMBITO DE APLICACION DEL PRESENTE REAL DECRETO, ELABORADOS CON ANTERIORIDAD A LA ENTRADA EN VIGOR DEL MISMO Y CONFORMES CON LO ESTABLECIDO EN EL REAL DECRETO 667/1983 Y DISPOSICIONES QUE LO

DESARROLLAN, PODRAN SEGUIR COMERCIALIZANDOSE HASTA  
TRANSCURRIDOS DOCE MESES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE  
ENTRADA EN VIGOR DEL PRESENTE REAL DECRETO.

SEGUNDA. LAS EXISTENCIAS DE ENVASES Y ETIQUETAS, CONFORMES CON LO  
DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 667/1983 Y DISPOSICIONES QUE LO  
DESARROLLAN PODRAN UTILIZARSE HASTA TRANSCURRIDO UN PLAZO  
MAXIMO DE SEIS MESES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTRADA EN  
VIGOR DEL PRESENTE REAL DECRETO.

DISPOSICION DEROGATORIA

QUEDA DEROGADO DE LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA  
ELABORACION Y VENTA DE ZUMOS DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES Y DE  
SUS DERIVADOS, APROBADA POR EL REAL DECRETO 667/1983, DE 2 DE MARZO,  
TODO LO QUE SE REFIERA A ZUMOS DE FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS  
SIMILARES REGULADOS POR LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-  
SANITARIA, EXCEPTO LOS ARTICULOS 16, 17 Y 18.

ASIMISMO, QUEDAN DEROGADAS CUANTAS DISPOSICIONES DE IGUAL O  
INFERIOR RANGO, SE OPONGAN A LO REGULADO POR LA ADJUNTA  
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA.\*B8 DISPOSICION FINAL  
EL PRESENTE REAL DECRETO ENTRARA EN VIGOR AL DIA SIGUIENTE DE SU  
PUBLICACION EN EL <BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO>.

DADO EN MADRID, A 8 DE NOVIEMBRE DE 1991.

JUAN CARLOS R.

EL MINISTRO DE RELACIONES CON LAS CORTES  
Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO,

VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE  
ZUMOS DE FRUTAS Y DE OTROS PRODUCTOS SIMILARES

TITULO PRELIMINAR

OBJETO Y AMBITO DE APLICACION

ARTICULO 1. LA PRESENTE REGLAMENTACION TIENE POR OBJETO DEFINIR, A  
EFECTOS LEGALES, LO QUE SE ENTIENDE POR ZUMOS DE FRUTAS Y  
PRODUCTOS SIMILARES, Y FIJAR CON CARACTER OBLIGATORIO LAS NORMAS  
DE ELABORACION, DE COMERCIALIZACION Y, EN GENERAL, LA ORDENACION  
JURIDICA DE TALES PRODUCTOS.

SUS REGULACIONES SON DE APLICACION A TODAS LAS ELABORACIONES QUE  
RESPONDAN A LAS DEFINICIONES COMPRENDIDAS EN EL TITULO PRIMERO DE  
ESTA REGLAMENTACION, EXCEPTO LAS REFERENTES:

A LOS ZUMOS DE UVA REGULADOS POR EL REAL DECRETO 1044/1987, DE 31 DE  
JULIO.

A LOS PRODUCTOS PROCEDENTES DEL TOMATE Y DEL COCO.

A LOS PRODUCTOS DIETETICOS.

A LOS PRODUCTOS DESTINADOS A LA EXPORTACION FUERA DE LA  
COMUNIDAD ECONOMICA EUROPA.

ESTA REGLAMENTACION OBLIGA A TODOS LOS FABRICANTES,  
COMERCIANTES E IMPORTADORES DE ZUMOS DE FRUTAS Y OTROS  
PRODUCTOS SIMILARES.

TITULO PRIMERO

DEFINICIONES Y DENOMINACIONES

ART. 2. A LOS EFECTOS DE LA PRESENTE REGLAMENTACION SE ENTENDERA  
POR:

2.1 ZUMO DE FRUTA.

2.1.1 SE ENTIENDE POR ZUMO O JUGO DE FRUTA, EL OBTENIDO A PARTIR DE  
FRUTAS POR PROCEDIMIENTOS MECANICOS, SUSCEPTIBLE DE  
FERMENTACION PERO SIN FERMENTAR, QUE POSEA EL COLOR, EL AROMA Y

EL SABOR CARACTERISTICOS DE LOS ZUMOS DE LAS FRUTAS DE QUE PROVIENE.

EN EL CASO DE LOS CITRICOS, EL ZUMO DE FRUTAS PROVIENE DEL ENDOCARPIO, NO OBSTANTE, EL ZUMO DE LIMA PODRA OBTENERSE A PARTIR DEL FRUTO ENTERO CONFORME A LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION QUE DEBEN PERMITIR REDUCIR AL MINIMO LA PRESENCIA EN EL ZUMO DE CONSTITUYENTES DE LAS PARTES EXTERIORES DEL FRUTO.

2.1.2 POR ZUMO DE FRUTAS, O JUGO, SE ENTENDERA, IGUALMENTE, EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE ZUMOS DE FRUTAS CONCENTRADOS:

A) RESTITUYENDO LA PROPORCION DE AGUA EXTRAIDA AL ZUMO EN EL PROCESO DE CONCENTRACION; EL AGUA QUE SE AÑADA DEBE PRESENTAR UNAS CARACTERISTICAS APROPIADAS, EN PARTICULAR DESDE LOS PUNTOS DE VISTA QUIMICO, MICROBIOLOGICO Y ORGANOLEPTICO, DE FORMA QUE SE GARANTICEN LAS CUALIDADES ESENCIALES DEL ZUMO Y

B) RESTITUYENDO SU AROMA POR MEDIO DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES RECUPERADAS AL CONCENTRAR EL ZUMO DE FRUTA DE QUE SE TRATA O EL ZUMO DE FRUTAS DE LA MISMA ESPECIE.

Y QUE PRESENTA CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y ANALITICAS EQUIVALENTES A LAS DEL ZUMO OBTENIDO CONFORME A LAS DISPOSICIONES PREVISTAS EN EL APARTADO 2.1.1 A PARTIR DE FRUTAS DE LA MISMA ESPECIE.

2.2 ZUMO DE FRUTA CONCENTRADO. ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE ZUMOS DE FRUTAS, POR ELIMINACION, MEDIANTE PROCEDIMIENTOS FISICOS DE UNA PARTE DE SU AGUA DE CONSTITUCION. CUANDO EL PRODUCTO SE DESTINE AL CONSUMO DIRECTO, LA CONCENTRACION SERA AL MENOS DEL 50 POR 100.

2.3 ZUMO DE FRUTA DESHIDRATADO. EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE ZUMO DE FRUTAS ELIMINANDO MEDIANTE PROCEDIMIENTOS FISICOS LA CASI TOTALIDAD DEL AGUA QUE LO CONSTITUYE.

2.4 PURE O PULPA O CREMOGENADO DE FRUTA. ES EL PRODUCTO SUSCEPTIBLE DE FERMENTACION PERO NO FERMENTADO OBTENIDO MEDIANTE MOLTURACION O TAMIZADO, DE LA PARTE COMESTIBLE DE FRUTAS, ENTERAS O PELADAS SIN ELIMINAR EL ZUMO.

2.5 PURE O PULPA O CREMOGENADO DE FRUTA CONCENTRADO. EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL PURE, LA PULPA O EL CREMOGENADO DE FRUTA ELIMINANDO MEDIANTE PROCEDIMIENTOS FISICOS UNA PARTE DEL AGUA QUE LO CONSTITUYE.

2.6 NECTAR DE FRUTA. EL PRODUCTO NO FERMENTADO PERO SUSCEPTIBLE DE FERMENTACION, OBTENIDO AÑADIENDO AGUA Y AZUCARES AL ZUMO DE FRUTA; AL ZUMO DE FRUTA CONCENTRADO; AL PURE, LA PULPA O AL CREMOGENADO DE FRUTA; AL PURE, LA PULPA O AL CREMOGENADO DE FRUTA CONCENTRADO; O A UNA MEZCLA DE ESTOS PRODUCTOS Y QUE CUMPLA LAS ESPECIFICACIONES QUE FIGURAN EN EL ANEXO DE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

ART. 3. LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN LOS APARTADOS 2.1, 2.2, 2.3 Y 2.6 DEL ARTICULO 2. SOLO PODRAN COMERCIALIZARSE SI CUMPLEN LAS NORMAS PREVISTAS EN ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA Y EN SU ANEXO.

ART. 4. LOS ARTICULOS 6. , 7. , 8. Y 11, EXCEPTO EL APARTADO 11.2, SOLO SE APLICARAN A LOS ZUMOS DE FRUTAS, A LOS ZUMOS DE FRUTA CONCENTRADOS, A LOS ZUMOS AZUCARADOS, A LOS ZUMOS GASIFICADOS, A LOS ZUMOS DESHIDRATADOS, A LA MEZCLA DE ZUMOS DE FRUTAS DESTINADOS AL CONSUMO DIRECTO, A LOS ZUMOS DE FRUTAS CONCENTRADOS UTILIZADOS PARA LA FABRICACION DE ZUMOS O NECTARES DESTINADOS AL CONSUMO DIRECTO, ASI COMO A LOS ZUMOS DE FRUTAS

UTILIZADOS PARA LA FABRICACION DE NECTARES DE FRUTAS DESTINADOS AL CONSUMO DIRECTO.

ART. 5.

LAS DENOMINACIONES QUE FIGURAN EN LOS APARTADOS 2.1, 2.2, 2.3 Y 2.6 DEL ARTICULO 2. QUEDAN RESERVADAS A LOS PRODUCTOS QUE ESTOS APARTADOS DEFINEN, Y DEBEN UTILIZARSE EN EL COMERCIO PARA DESIGNARLOS.

TITULO II

MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBIDAS

ART. 6.

ZUMOS DE FRUTAS, ZUMOS DE FRUTAS CONCENTRADOS Y ZUMOS DE FRUTAS DESHIDRATADOS.

6.1 SOLO SE AUTORIZA PARA LA FABRICACION DE ZUMOS DE FRUTAS:

6.1.1 LA MEZCLA DE UNA O MAS ESPECIES ENTRE ELLAS DE ZUMOS DE FRUTA Y/O PURE DE FRUTAS, DEFINIDOS EN LOS APARTADOS 2.1 Y 2.4 DEL ARTICULO 2.

6.1.2 EL TRATAMIENTO POR MEDIO DE LAS SIGUIENTES SUSTANCIAS:

ACIDO L-ASCORBICO (E 300) EN LA DOSIS NECESARIA PARA QUE TENGA EFECTO ANTIOXIDANTE; NITROGENO; ANHIDRIDO CARBONICO (E 290); ENZIMAS PROTEOLITICAS; ENZIMAS PECTOLITICAS; ENZIMAS AMILOLITICAS; GELATINA ALIMENTICIA; TANINO; BENTONITA; GEL DE SILICIO; CAOLIN; CARBONES; ADITIVOS DE FILTRACION INERTES (DIATOMITA LAVADA, CELULOSA, POLIAMIDA INSOLUBLE).

6.1.3 LOS PROCEDIMIENTOS Y TRATAMIENTOS USUALES, TALES COMO, LOS TRATAMIENTOS TERMICOS, LA CENTRIFUGACION Y LA FILTRACION.

6.2 ADEMÁS SE AUTORIZAN PARA LA FABRICACION DE ZUMOS DE FRUTAS:

6.2.1 LA ADICION A LOS ZUMOS DE PIÑA, DE ACIDO CITRICO (E 330) EN UNA CANTIDAD NO SUPERIOR A 3 GRAMOS POR LITRO.

6.2.2 A LOS ZUMOS QUE NO SEAN DE PERA SE LES PODRAN AÑADIR AZUCARES AUTORIZADOS, EN LAS CONDICIONES SIGUIENTES:

A) EN UNA CANTIDAD EXPRESADA EN MATERIA SECA QUE NO SEA SUPERIOR A 15 GRAMOS POR LITRO DE ZUMO, PARA SU CORRECCION;

B) EN UNA CANTIDAD EXPRESADA EN MATERIA SECA NO SUPERIOR A: 40 GRAMOS POR LITRO DE ZUMO EN EL CASO DEL ZUMO DE MANZANA; 200 GRAMOS POR LITRO DE ZUMO EN EL CASO DEL ZUMO DE LIMON, DE LIMA, DE BERGAMOTA, Y DE GROSELLAS ROJAS, GROSELLAS BLANCAS Y GROSELLAS NEGRAS; 100 GRAMOS POR LITRO DE ZUMO EN LOS DEMAS CASOS CON OBJETO DE OBTENER UN SABOR AZUCARADO.

6.2.3 LA ADICION DE MAS DE UN ACIDO A UN MISMO ZUMO DE FRUTA, SIEMPRE QUE LA SUMA DE LAS CANTIDADES AÑADIDAS DE CADA UNO DE ELLOS, EXPRESADAS EN PORCENTAJE DE LA CANTIDAD MAXIMA AUTORIZADA, NO SOBREPASA 100.

6.2.4 LA PRESENCIA DE ANHIDRIDO SULFUROSO EN LOS ZUMOS HASTA UN MAXIMO DE 10 MG/L.

6.2.5 EL ENRIQUECIMIENTO EN VITAMINAS. CUANDO LA CANTIDAD DE VITAMINA C AÑADIDA NO REBASE LA CANTIDAD MAXIMA AUTORIZADA COMO ANTIOXIDANTE SE DENOMINARA UNICAMENTE <ACIDO L-ASCORBICO>.

UNICAMENTE SE HARA MENCION DE SU CONTENIDO EN VITAMINA C TANTO EN LA LISTA DE INGREDIENTES COMO EN OTRAS INSCRIPCIONES, CUANDO SE GARANTICE EN EL PRODUCTO Y HASTA LA FECHA DE DURACION MINIMA, UN MINIMO DE VITAMINA C DE 400 MG/LITRO, EN CUYO CASO EL PRODUCTO TENDRA CONSIDERACION DE ENRIQUECIDO.

DE CUALQUIER OTRA VITAMINA QUE SE ADICIONE AL PRODUCTO NO SE HARA MENCION EN TANTO NO CONTENGA LA CANTIDAD MINIMA QUE DETERMINARA LA LEGISLACION SOBRE ALIMENTOS ENRIQUECIDOS.

6.2.6 LOS PROCESOS DE DIFUSION PARA LA FABRICACION DE ZUMOS DE FRUTAS QUE NO SEAN LOS ZUMOS DE CITRICOS, PIÑAS, PERAS, MELOCOTONES Y ALBARICOQUES DESTINADOS A LA FABRICACION DE ZUMOS DE FRUTAS CONCENTRADOS, A CONDICION DE QUE LOS ZUMOS CONCENTRADOS ASI OBTENIDOS SE AJUSTEN A LA DEFINICION DEL APARTADO 2.1 DEL ARTICULO 2. DE LA PRESENTE REGLAMENTACION EN LO QUE RESPECTA A LOS ZUMOS DE FRUTAS OBTENIDOS A PARTIR DE ZUMOS DE FRUTAS CONCENTRADOS, Y PRESENTEN CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y ANALITICAS AL MENOS EQUIVALENTES A LAS DE ZUMOS CONCENTRADOS OBTENIDOS POR PROCEDIMIENTOS QUE UTILIZAN MEDIOS MECANICOS.

6.2.7 DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA RESOLUCION DE 21 DE ABRIL DE 1983, DE LA SUBSECRETARIA DE SANIDAD Y CONSUMO, POR LA QUE SE APRUEBA LA LISTA POSITIVA DE ADITIVOS Y COADYUVANTES TECNOLOGICOS PARA USO EN LA ELABORACION DE ZUMOS DE FRUTAS Y DE OTROS VEGETALES Y DE SUS DERIVADOS (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 15 DE JULIO), PODRAN AÑADIRSE DE LOS ADITIVOS QUE FIGURAN EN ESTA LISTA:

6.2.7.1 A LOS ZUMOS DE PIÑA, MANZANA, NARANJA Y POMELO LAS SIGUIENTES SUSTANCIAS, A CONDICIONES DE QUE LA CANTIDAD TOTAL AÑADIDA, EXPRESADA EN ANHIDRIDO SULFUROSO, NO SOBREPASE LAS 50 PPM:

ANHIDRIDO SULFUROSO (E 220), SULFITO DE SODIO (E 221), SULFITO ACIDO DE SODIO (BISULFITO DE SODIO) (E 222), DISULFITO DE POTASIO (PIROSULFITO DE SODIO O METABISULFITO DE SODIO) (E 223), DISULFITO DE SODIO (PIROSULFITO DE POTASIO O METABISULFITO DE POTASIO) (E 224), SULFITO DE CALCIO (E 226), SULFITO ACIDO DE CALCIO (BISULFITO DE CALCIO) (E 227). ASIMISMO PODRAN AÑADIRSE LAS SUSTANCIAS MENCIONADAS ANTERIORMENTE A LOS ZUMOS DE LIMON Y DE LIMA, A CONDICION DE QUE LA CANTIDAD TOTAL AÑADIDA, EXPRESADA EN ANHIDRIDO SULFUROSO, NO SOBREPASE 350 PPM.

6.2.7.2 A LOS ZUMOS DE PIÑA, DIMETILPOLISILOXANO, A CONDICION DE QUE LA CANTIDAD TOTAL AÑADIDA NO SOBREPASE 10 PPM.

6.2.7.3 A LOS ZUMOS DE MANZANA, ACIDO CITRICO (E 330), A CONDICION DE QUE LA CANTIDAD TOTAL AÑADIDA NO SOBREPASE 3.000 PPM.

6.2.7.4 A LOS ZUMOS DE PIÑA, LOS ACIDOS L.

MALICO Y DL. MALICO, JUNTOS O POR SEPARADO, A CONDICION DE QUE LA CANTIDAD TOTAL AÑADIDA NO SOBREPASE 3.000 PPM.

6.3 QUEDA PROHIBIDA LA ADICION DE AZUCARES Y ACIDO A UN MISMO ZUMO DE FRUTAS.

6.4 SOLO SE AUTORIZAN PARA LA FABRICACION DE ZUMOS DE FRUTAS CONCENTRADOS:

6.4.1 LOS TRATAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS ENUMERADOS EN ESTE ARTICULO, EXCEPTO EL APARTADO 6.2.2. NO OBSTANTE, LA ADICION DE AZUCARES PREVISTA EN DICHO APARTADO SOLO SE AUTORIZARA CUANDO SE TRATE DE ZUMOS DE FRUTAS CONCENTRADOS PREVIAMENTE ENVASADOS QUE SE DESTINEN AL CONSUMIDOR FINAL Y SIEMPRE QUE LA ADICION DE AZUCAR SE INDIQUE EN LA DENOMINACION; EN DICHO CASO, LA CANTIDAD TOTAL DE AZUCARES AÑADIDOS EXPRESADOS CON RELACION AL VOLUMEN DE ZUMO, UNA VEZ RECONSTITUIDO, NO PODRA EXCEDER DE LOS LIMITES PERMITIDOS EN DICHO APARTADO.

DURANTE UN PERIODO DE DIEZ AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTRADA EN VIGOR DEL PRESENTE REAL DECRETO, SE PUEDEN AÑADIR AZUCARES AL ZUMO DE NARANJA CONCENTRADO NO DESTINADO AL CONSUMIDOR FINAL EN UNA CANTIDAD MAXIMA EXPRESADA EN MATERIA SECA DE 15 GRAMOS POR LITRO CON VISTAS A SU CORRECCION.

EN EL CASO MENCIONADO EN EL PARRAFO ANTERIOR, LA ADICION DE AZUCARES DEBERA DARSE A CONOCER AL TRANSFORMADOR, DE CONFORMIDAD CON LOS USOS COMERCIALES.

6.4.2 LA DESHIDRATAACION PARCIAL DEL ZUMO DE FRUTA MEDIANTE UN TRATAMIENTO O UN PROCESO FISICO CON EXCLUSION DEL FUEGO DIRECTO.

6.4.3 LA RESTITUCION DE SUS AROMAS POR MEDIO DE SUSTANCIAS AROMATICAS RECUPERADAS AL EFECTUARSE LA CONCENTRACION DEL ZUMO DE FRUTA DE BASE O DE ZUMO DE FRUTA DE LA MISMA ESPECIE; ESTA ADICION SERA OBLIGATORIA PARA LOS ZUMOS DE FRUTAS CONCENTRADOS DESTINADOS AL CONSUMO DIRECTO.

6.5 PARA LA FABRICACION DE ZUMOS DE FRUTAS DESHIDRATADOS SE AUTORIZA LA DESHIDRATAACION CASI TOTAL DEL ZUMO DE FRUTA MEDIANTE UN TRATAMIENTO O PROCESO FISICO, CON EXCLUSION DEL FUEGO DIRECTO, SIENDO OBLIGATORIA LA RESTITUCION DE LOS COMPONENTES AROMATICOS ESENCIALES PROCEDENTES DE LA MISMA ESPECIE DE FRUTA O RECUPERADOS EVENTUALMENTE DURANTE LA DESHIDRATAACION.

ART.

7. NECTARES DE FRUTAS.

7.1. SOLO SE AUTORIZA PARA LA FABRICACION DE NECTARES DE FRUTAS:

7.1.1 LA MEZCLA ENTRE ELLOS DE NECTARES DE FRUTAS DE UNA O MAS ESPECIES, PUDIENDOSE AÑADIR ZUMO O PURE DE FRUTAS;

7.1.2 LOS TRATAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS ENUMERADOS EN LOS APARTADOS 6.1.2 Y 6.1.3 DEL ARTICULO 6.

7.1.3 ADEMAS SE AUTORIZARAN:

A) LA ADICION DE AZUCARES SIEMPRE Y CUANDO NO SEA SUPERIOR AL 20 POR 100 EN MASA EN RELACION A LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO ACABADO;

B) LA ADICION DE AGUA EN TAL CANTIDAD QUE EL CONTENIDO EN ZUMO Y/O PURE DE FRUTA Y LA ACIDEZ TOTAL DEL PRODUCTO ACABADO NO SEAN INFERIORES A LOS PORCENTAJES ESTABLECIDOS EN EL ANEXO; EN CASO DE MEZCLA, EL CONTENIDO EN ZUMO Y/O EN PURE, ASI COMO LA ACIDEZ TOTAL, SERAN PROPORCIONALMENTE CONFORMES A LOS PORCENTAJES ESTABLECIDOS EN EL ANEXO;

C) LA SUSTITUCION TOTAL DE LOS AZUCARES POR MIEL RESPETANDO EL LIMITE DEL 20 POR 100 FIJADO EN LA LETRA A);

D) PARA LA FABRICACION DE LOS NECTARES DE FRUTAS MENCIONADOS EN LA LETRA C) DEL APARTADO 11.2 DEL ARTICULO 11, CUANDO LOS MISMOS SE OBTENGAN A PARTIR DE MANZANAS, PERAS O MELOCOTONES O DE UNA MEZCLA DE DICHAS FRUTAS, LA ADICION DE ACIDO CITRICO EN CANTIDAD NO SUPERIOR A 5 GRAMOS POR LITRO DE PRODUCTO ACABADO; NO OBSTANTE, EL ACIDO CITRICO PODRA SUSTITUIRSE TOTAL O PARCIALMENTE POR UNA CANTIDAD EQUIVALENTE DE ZUMO DE LIMON;

E) LA ADICION DE MAS DE UN ACIDO A UN MISMO NECTAR DE FRUTA, SIEMPRE QUE LA SUMA DE LAS CANTIDADES AÑADIDAS DE CADA UNO DE ELLOS, EXPRESADAS EN PORCENTAJE DE CANTIDAD MAXIMA AUTORIZADA, NO SOBREPASE 100.

7.2 ADEMAS SE AUTORIZA PARA LA FABRICACION DE NECTARES DE FRUTAS:

7.2.1 EL ENRIQUECIMIENTO EN VITAMINAS.

7.2.2 DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA RESOLUCION DE 21 DE ABRIL DE 1983, DE LA SUBSECRETARIA DE SANIDAD Y CONSUMO, POR LA QUE SE APRUEBA LA LISTA POSITIVA DE ADITIVOS Y COADYUVANTES TECNOLOGICOS PARA USO EN LA ELABORACION DE ZUMOS DE FRUTAS Y DE OTROS VEGETALES Y SUS DERIVADOS (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 15 DE JULIO), PODRAN AÑADIRSE DE LOS ADITIVOS QUE FIGURAN EN ESTA LISTA:

LOS ACIDOS L-MALICO Y DL-MALICO, JUNTOS O POR SEPARADO, A LOS NECTARES DE PERAS O DE MELOCOTONES OBTENIDOS, EXCLUSIVAMENTE, A PARTIR DE PURE DE FRUTAS, EVENTUALMENTE CONCENTRADO, A CONDICION DE QUE LA CANTIDAD TOTAL AÑADIDA NO SOBREPASE LAS 3.000 PPM.

ART. 8. LOS PROCEDIMIENTOS Y TRATAMIENTOS PREVISTOS EN LOS ARTICULOS 6. Y 7. DE LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, DEBERAN GARANTIZAR QUE NO SUBSISTAN EN LOS PRODUCTOS TRATADOS SUSTANCIAS EN CANTIDAD TAL QUE PUEDAN REPRESENTAR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA.

### TITULO III

#### MATERIAS PRIMAS Y OTROS INGREDIENTES

ART. 9. LOS ZUMOS DE FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES PODRAN ELABORARSE CON LOS SIGUIENTES INGREDIENTES:

9.1 FRUTA: LA FRUTA, FRESCA O CONSERVADA POR EL FRIO, SANA, DESPROVISTA DE ALTERACION, CON TODOS SUS COMPONENTES ESENCIALES PARA LA FABRICACION DE ZUMOS O NECTARES DE FRUTAS EN EL GRADO DE MADUREZ APROPIADA.

9.2 AGUA POTABLE: EL AGUA UTILIZADA EN LA PREPARACION DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION DEBERA REUNIR LAS CONDICIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS QUE SE SEÑALAN EN LA VIGENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA EL ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DE LAS AGUAS POTABLES DE CONSUMO PUBLICO, APROBADA POR EL REAL DECRETO 1138/1990, DE 14 DE SEPTIEMBRE.

9.3 AZUCARES:

9.3.1 PARA LA FABRICACION DE ZUMOS DE FRUTAS:

AZUCAR SEMIBLANCO, AZUCAR (AZUCAR BLANCO), AZUCAR REFINADO (AZUCAR BLANCA REFINADA), DEXTROSA MONOHIDRATADA, DEXTROSA ANHIDRA, JARABE DE GLUCOSA DESHIDRATADA Y FRUCTOSA.

9.3.2 EN LO QUE RESPECTA A LA FABRICACION DE NECTARES DE FRUTAS, ASI COMO DE ZUMOS DE FRUTAS RECONSTITUIDOS, ADEMAS DE LOS AZUCARES MENCIONADOS EN EL APARTADO 9.3.1:

JARABE DE GLUCOSA, EL AZUCAR LIQUIDO, EL AZUCAR LIQUIDO GLUCOSADO, EL JARABE DE AZUCAR GLUCOSADO Y LA SOLUCION ACUOSA DE SACAROSA, QUE RESPONDE A LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS: MATERIA SECA, SUPERIOR AL 62 POR 100 EN MASA; CANTIDAD DE AZUCAR INVERTIDA (COCIENTE FRUCTOSA/DEXTROSA), INFERIOR AL 0,3 POR 100 EN MASA SOBRE MATERIA SECA; CENIZAS CONDUCTIMÉTRICAS, INFERIOR AL 0,3 POR 100 EN MASA SOBRE MATERIA SECA; COLOR DE LA SOLUCION, NO SUPERIOR A 75 UNIDADES ICUMSA, Y SO 2 RESIDUAL, MÁXIMO DE 15 MG/KG SOBRE MATERIA SECA.

9.3.3 LOS AZUCARES ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE CUMPLIRAN LAS REGLAMENTACIONES ESPECIFICAS VIGENTES.

### TITULO IV

#### ENVASADO Y ETIQUETADO

ART.

10. ENVASADO. 10.1 LOS PRODUCTOS SUJETOS A LA PRESENTE REGLAMENTACION SE EXPENDERAN SIEMPRE EN ENVASES ELABORADOS CON MATERIALES AUTORIZADOS PARA ESTAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, QUE CUMPLIRAN, SEGUN CORRESPONDA, LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 1125/1982, DE 30 DE ABRIL, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE MATERIALES POLIMERICOS EN RELACION CON LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS, MODIFICADO POR EL REAL DECRETO 668/1990, DE 25 DE MAYO; EN EL REAL DECRETO 1425/1988, DE 25 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE MATERIALES PLASTICOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS, Y EN EL REAL DECRETO 397/1990, DE 16 DE MARZO, POR EL QUE SE APRUEBAN LAS CONDICIONES GENERALES DE LOS MATERIALES, PARA USO ALIMENTARIO, DISTINTOS DE LOS POLIMERICOS.

10.2 LAS CANTIDADES NOMINALES DE LOS ENVASES DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL SE AJUSTARAN A LO DISPUESTO EN EL PUNTO 9 DEL ANEXO I DEL REAL DECRETO 1472/1989, DE 1 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE REGULAN LAS GAMAS DE CANTIDADES NOMINALES Y DE CAPACIDADES NOMINALES PARA DETERMINADOS PRODUCTOS ENVASADOS.

ART. 11. ETIQUETADO. EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES DE ZUMOS DE FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES, DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL, RESTAURANTES, HOSPITALES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS Y COLECTIVIDADES SIMILARES, SE REGIRA POR LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 1122/1988, DE 23 DE SEPTIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS.

ESPECIFICAMENTE CUMPLIRAN, ADEMAS:

11.1 DENOMINACION DE VENTA DEL PRODUCTO.

11.1.1 SERA LA PREVISTA EN LAS DEFINICIONES Y DENOMINACIONES CONTEMPLADAS EN EL TITULO PRIMERO DE LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA.

11.1.2 CUANDO EL PRODUCTO PROVENGA DE UNA SOLA ESPECIE DE FRUTA, LA INDICACION DE ESTA SUSTITUIRA A LA PALABRA <FRUTA>, O BIEN ACOMPAÑARA A LAS DENOMINACIONES QUE NO LLEVEN LA PALABRA <FRUTA>.

11.1.3 EL CALIFICATIVO DESHIDRATADO PODRA SUSTITUIRSE EN LOS ZUMOS DE FRUTA DESHIDRATADOS POR LA MENCION <EN POLVO>, O BIEN SUSTITUIRSE O ACOMPAÑARSE POR LA INDICACION DEL TRATAMIENTO ESPECIFICO UTILIZADO (TAL COMO: LIOFILIZADO O CUALQUIER OTRA MENCION ANALOGA).

11.1.4 LA DENOMINACION DE VENTA DEBERA COMPLETARSE:

A) EN EL CASO DE MEZCLAS DE DOS O MAS FRUTAS, LA DENOMINACION SE COMPLETARA CON LA ENUMERACION DE LAS FRUTAS QUE CONTENGA EL PRODUCTO, CITANDOLAS EN ORDEN DECRECIENTE EN FUNCION DEL PESO DE LOS ZUMOS O PURES DE FRUTAS UTILIZADOS, EN SU CASO, PREVIA RECONSTITUCION. PODRA SUSTITUIRSE LA RELACION DETALLADA DE FRUTAS POR EL NOMBRE GENERICAMENTE <FRUTAS>.

EN EL CASO EN QUE SE EMPLEE ZUMO DE LIMON EN NECTARES DE PERA, MANZANA, MELOCOTON O SUS MEZCLAS EN CANTIDADES INFERIORES, EN EQUIVALENTE DE ACIDEZ EN EL PRODUCTO ACABADO, A 5 GRAMOS POR LITRO DE ACIDO CITRICO, EL ZUMO DE LIMON NO DEBERA APARECER EN LA DENOMINACION DEL PRODUCTO.



B) EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS A LOS QUE SE LES HAYA AÑADIDO AZUCARES DENTRO DE LOS LIMITES ESTABLECIDOS EN EL APARTADO 6.2.2 B), LA MENCION <AZUCARADO>, SEGUIDA DE LA INDICACION DE LAS CANTIDADES MAXIMAS DE AZUCARES AÑADIDOS, CALCULADAS EN MATERIA SECA Y EXPRESADAS EN GRAMOS POR LITRO. LA CANTIDAD INDICADA NO PODRA SER SUPERIOR EN MAS DE 15 POR 100 A LA CANTIDAD EFECTIVAMENTE AÑADIDA.

C) PARA LOS NECTARES DE FRUTAS QUE SE MENCIONAN EN LA LETRA C) DEL APARTADO 11.2 DE ESTE MISMO ARTICULO, QUE NO SE DESIGNEN EXCLUSIVAMENTE CON LA DENOMINACION <SUCCO E POLPA>, CON LA MENCION <CONTIENE PULPA DE FRUTAS> O UNA MENCION EQUIVALENTE. 11.1.5 LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN LOS APARTADOS 2.1, 2.2, 2.3 Y 2.6 DEL ARTICULO 2. DEBERAN INCLUIR OBLIGATORIAMENTE LAS MENCIONES SIGUIENTES:

A) PARA LOS ZUMOS Y NECTARES DE FRUTAS OBTENIDOS TOTAL O PARCIALMENTE DE PRODUCTO CONCENTRADO, LA MENCION <A BASE DE ..... CONCENTRADO>, COMPLETADA CON LA INDICACION DEL PRODUCTO CONCENTRADO UTILIZADO; ESTA MENCION DEBERA APARECER PROXIMA A LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, DE FORMA QUE RESALTE CON LA RELACION A TODO CONTEXTO, Y EN CARACTERES BIEN VISIBLES.

B) EN LOS ZUMOS DE FRUTAS, ZUMOS DE FRUTA CONCENTRADOS Y NECTARES CUYO CONTENIDO EN CO 2 SEA SUPERIOR A 2 GRAMOS/LITRO DEBERA FIGURAR LA EXPRESION <GASIFICADO> O <CON GAS>.

C) PARA EL ZUMO DE FRUTAS CONCENTRADO Y EL ZUMO DE FRUTAS DESHIDRATADO, LA CANTIDAD DE AGUA QUE DEBA AÑADIRSE PARA RECONSTITUIR EL PRODUCTO.

D) PARA EL NECTAR DE FRUTAS, LA INDICACION DEL CONTENIDO MINIMO REAL DE ZUMO DE FRUTAS, PURE DE FRUTAS O MEZCLA DE LOS ANTERIORES, CON LA MENCION <CONTENIDO EN FRUTA ..... POR 100 MINIMO>.

11.2 QUEDAN RESERVADAS LAS SIGUIENTES DENOMINACIONES:

A) <VRUCHTENDRANK>, PARA LOS NECTARES DE FRUTAS;

B) <SUSSMOST> PARA LOS NECTARES DE FRUTAS OBTENIDOS EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE ZUMOS DE FRUTAS, DE ZUMOS DE FRUTAS CONCENTRADOS O DE UNA MEZCLA DE ESTOS DOS PRODUCTOS, NO COMESTIBLES EN ESTAS CONDICIONES POR SU ELEVADA ACIDEZ NATURAL;

C) <SUCCO E POLPA> PARA LOS NECTARES DE FRUTAS OBTENIDOS EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE PURES DE FRUTAS EVENTUALMENTE CONCENTRADO.

D) <AEBLEMOST> A LOS ZUMOS DE MANZANA SIN ADICION DE AZUCARES.

E) <SUR ..... SAFT> COMPLETADA POR LA INDICACION EN LENGUA DANESA DEL FRUTO UTILIZADO, A LOS ZUMOS SIN ADICION DE AZUCARES OBTENIDOS A PARTIR DE GROSELLAS NEGRAS, CEREZAS, GROSELLAS ROJAS, GROSELLAS BLANCAS, FRAMBUESAS, FRESAS O GRANOS DE SAUCO.

NO OBSTANTE

EL USO DE LA DENOMINACION <NECTAR DE FRUTA> SERA FACULTATIVA PARA LOS PRODUCTOS DESCRITOS EN LAS LETRAS A), B) Y C).

11.3 LISTA DE INGREDIENTES:

SERA OBLIGATORIO INCLUIR LA LISTA DE INGREDIENTES, CON LAS EXCEPCIONES SIGUIENTES:

A) LA RECONSTITUCION EN SU ESTADO ORIGINAL Y POR MEDIO DE LAS SUSTANCIAS ESTRICTAMENTE NECESARIAS PARA REALIZAR ESTA OPERACION:

DE ZUMO DE FRUTAS A PARTIR DE ZUMO DE FRUTAS CONCENTRADO;  
DE PURE DE FRUTAS A PARTIR DE PURE DE FRUTAS CONCENTRADO.

B) LA RESTITUCION DEL AROMA:

AL ZUMO DE FRUTAS CONCENTRADO,  
AL ZUMO DE FRUTAS DESHIDRATADO,  
NO CONLLEVA LA OBLIGACION DE INCLUIR LA LISTA DE INGREDIENTES  
UTILIZADOS PARA TAL FIN.

C) LOS ADITIVOS: ANHIDRIDO SULFUROSO (E 220), SULFITO DE SODIO (E 221),  
SULFITO ACIDO DE SODIO (E 222), DISULFITO DE SODIO (E 223), DISULFITO DE  
POTASIO (E 224), SULFITO DE CALCIO (E 226) Y SULFITO ACIDO DE CALCIO (E  
227), NO SE CONSIDERARAN COMO INGREDIENTES DE NINGUNO DE LOS  
PRODUCTOS DEFINIDOS, CUANDO EL CONTENIDO EN ANHIDRIDO SULFUROSO  
DE TALES PRODUCTOS, DETERMINADO POR MEDIO DEL CORRESPONDIENTE  
ANALISIS, NO SEA SUPERIOR A 10 MG. POR LITRO.

11.4 LAS MENCIONES A QUE SE REFIEREN LAS LETRAS A), B) Y D) DEL  
APARTADO 11.1.5 DEBERAN FIGURAR EN EL MISMO CAMPO VISUAL QUE LA  
DENOMINACION DE VENTA DEL PRODUCTO, EL CONTENIDO NETO Y LA FECHA  
DE DURACION MINIMA.

11.5 LA ADICION DEL ACIDO L-ASCORBICO EN LOS TERMINOS PREVISTOS EN  
EL APARTADO 6.1.2 DEL ARTICULO 6. NO AUTORIZA A HACER REFERENCIA  
ALGUNA A LA VITAMINA C.

11.6 LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION NO DESTINADOS A  
SER ENTREGADOS COMO TALES AL CONSUMIDOR FINAL Y CONTENIDOS EN  
ENVASES DE CAPACIDAD NOMINAL SUPERIOR A DOS LITROS, CUMPLIRAN LOS  
REQUISITOS DE ETIQUETADO QUE FIGURAN EN EL PRESENTE ARTICULO. NO  
OBSTANTE, DICHS REQUISITOS PODRAN FIGURAR EN LOS DOCUMENTOS QUE  
LES ACOMPAÑAN, EXCEPTO LA DENOMINACION DE VENTA DEL PRODUCTO Y  
LA IDENTIFICACION DE LA EMPRESA, QUE FIGURARAN EN EL ENVASE,  
SIEMPRE Y CUANDO LOS ENVASES QUE LOS CONTENGAN PUEDAN SER  
IDENTIFICADOS CLARAMENTE MEDIANTE DICHS DOCUMENTOS.  
CUANDO EL TRANSPORTE SE EFECTUE EN CISTERNAS O EN CONTENEDORES  
DICHS REQUISITOS FIGURARAN EN LOS DOCUMENTOS QUE LES  
ACOMPAÑEN.

ART. 12. EXPORTACION E IMPORTACION.

12.1 LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION QUE SE  
ELABOREN CON DESTINO EXCLUSIVO PARA SU EXPORTACION A PAISES NO  
PERTENECIENTES A LA CEE Y NO CUMPLAN LO DISPUESTO EN ESTA  
DISPOSICION LLEVARAN IMPRESA EN SU EMBALAJE LA PALABRA <EXPORT>.  
ADEMAS SU ENTIQUETA DEBERA LLEVAR LA PALABRA <EXPORT>, O  
CUALQUIER OTRO SIGNO QUE REGLAMENTARIAMENTE SE INDIQUE Y QUE  
PERMITA IDENTIFICARLO INEQUIVOCAMENTE PARA EVITAR QUE EL  
PRODUCTO SEA COMERCIALIZADO Y CONSUMIDO EN ESPAÑA.

12.2 LOS PRODUCTOS IMPORTADOS PROVENIENTES DE PAISES NO  
PERTENECIENTES A LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA DEBERAN  
CUMPLIR LAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS EN LA PRESENTE DISPOSICION.

TITULO V

TOMA DE MUESTRAS Y METODOS ANALITICOS

ART. 13. LOS METODOS DE ANALISIS A UTILIZAR SERAN LOS APROBADOS EN  
LA ORDEN DEL MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA  
SECRETARIA DEL GOBIERNO, DE 29 DE ENERO DE 1988, POR LA QUE SE  
APRUEBAN LOS METODOS OFICIALES DE ANALISIS DE ZUMOS DE FRUTAS Y  
OTROS VEGETALES Y SUS DERIVADOS (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 5  
DE FEBRERO DE 1988).

EN LOS CASOS EN QUE NO EXISTAN METODOS OFICIALES PARA  
DETERMINADOS ANALISIS Y, HASTA TANTO LOS MISMOS NO SEAN  
APROBADOS POR EL ORGANO COMPETENTE Y PREVIAMENTE INFORMADOS  
POR LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA,

PODRAN SER UTILIZADOS LOS APROBADOS POR LOS ORGANISMOS NACIONALES E INTERNACIONALES DE RECONOCIDA SOLVENCIA. LOS MINISTROS PROPONENTES QUEDAN AUTORIZADOS PARA DICTAR O MODIFICAR LOS METODOS OFICIALES DE TOMA DE MUESTRAS Y LOS METODOS OFICIALES DE ANALISIS CORRESPONDIENTES, MEDIANTE ORDEN, PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, CUANDO ASI LO EXIJAN RAZONES DE INDOLE SANITARIA, TECNOLOGICA O POR ADECUACION A LA NORMATIVA DE LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA.

#### TITULO VI

#### RESPONSABILIDADES Y REGIMEN SANCIONADOR

ART. 14. LAS RESPONSABILIDADES, ASI COMO LAS SANCIONES A IMPONER POR LAS INFRACCIONES QUE SE COMETIERAN ESTARAN SOMETIDAS A LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO, POR EL QUE SE REGULAN LAS INFRACCIONES Y SANCIONES EN MATERIA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y DE LA PRODUCCION AGROALIMENTARIA.

#### ANEXO

DISPOSICIONES PARTICULARES APLICABLES A LOS NECTARES DE FRUTAS NECTARES DE FRUTAS/ACIDEZ MINIMA EXPRESADA EN GRAMOS DE ACIDO TARTARICO POR LITRO DE PRODUCTO ACABADO/CONTENIDO MINIMO DE ZUMO Y EVENTUALMENTE DE PURE EXPRESADO EN PORCENTAJE DEL PESO DEL PRODUCTO ACABADO

#### I. FRUTAS DE ZUMO ACIDO NO CONSUMIBLES EN ESTADO NATURAL:

FRUTO DE LA PASION (PASSIFLORA EDULIS) /8/25

HIERBA MORA DE QUITO (SOLANUM QUITOENSE)/5/25

GROSELLAS NEGRAS/8/25

GROSELLAS BLANCAS/8/25

GROSELLAS ROJAS/8/25

UVA ESPINA/9/30

FRUTOS DE FALSO ESPINO (HIPPOHEE)/9/25

ENDRINAS/8/30

CIRUELAS/6/30

CIRUELAS SILVESTRES/6/30

GRANOS DE SERBAL/8/30

AGAVANZAS (FRUTOS DE ROSA SP.)/8/40

CEREZAS AMARGAS (GRIOTES)/8/35

OTRAS CEREZAS/6 (1)/40

ARANDANOS O MIRTILLOS/4/40

GRANOS DE SAUCO/7/50

FRAMBUESAS/7/40

ALBARICOQUES/3 (1)/40

FRESAS/5 (1)/40

MORAS/6/40

ARANDANOS ROJOS/9/30

MEMBRILLOS/7/50

LIMONES Y LIMAS/-/25

OTRAS FRUTAS PERTENECIENTES A ESTA CATEGORIA/-/25

#### II. FRUTAS POBRES EN ACIDO O CON MUCHA PULPA O MUY AROMATIZADAS, CON ZUMO NO CONSUMIBLE EN ESTADO NATURAL:

MANGOS/-/35

PLATANOS/-/25

GUAYABAS/-/25

PAPAYAS/-/25

LICHIS/-/25

ACEROLAS/-/25

GUANABANA (ANNONA MURICATA)/-/25  
CORAZON DE BUEY O CACHIMAN (ANNONA RETICULARA)/-/25  
CHIRIMOYAS/-/25  
GRANADAS/-/25  
ANACARDOS/-/25  
CAJA (SPONDIAS PURPUREA)/-/25  
IMBU (SPONDIAS TUBEROSA ARODA)/-/30  
OTRAS FRUTAS PERTENECIENTES A ESTA CATEGORIA/-/25  
III. FRUTAS DE ZUMO COMESTIBLE EN ESTADO NATURAL:  
MANZANAS/3 (1)/50  
PERAS/3 (1)/50  
MELOCOTONES /3 (1)/45  
AGRIOS, SALVO LIMONES Y LIMAS/5/50  
PIÑAS/4/50  
OTRAS FRUTAS PERTENECIENTES A ESTA CATEGORIA/-/50  
(1) LIMITE NO APLICABLE EN EL CASO DEL PRODUCTO MENCIONADO EN LA  
LETRA C) DEL APARTADO 11.2 DEL ARTICULO 11.