

Rango: ORDEN
Disposición-Fecha: 03-07-1985
Departamento: MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA
Publicación-Fecha: 20-07-1985
Vigencia: 08-03-1995
BOE-Número: 173/1985
Página: 23102
Notas: Entrada en vigor a partir del 1 de Enero de 1986.

ORDEN DE 3 DE JULIO DE 1985 SOBRE NORMAS REGULADORAS DEL COMERCIO EXTERIOR PARA DERIVADOS DE FRUTOS CITRICOS.

Anterior-Ref: DEROGA ORDEN DE 31 DE JULIO DE 1962 (BOE DE 8 DE AGOSTO).
CITA ORDEN DE 10 DE ABRIL DE 1981 (DISP. 10478).
CITA ORDEN DE 1 DE NOVIEMBRE DE 1979 (DISP. 26926).
CITA ORDEN DE 1 DE JULIO DE 1983 (DISP. 19207).

Posterior-Ref: DEROGADA POR ORDEN DE 24 DE FEBRERO DE 1995 (REF. 95/05850).

LA EVOLUCION EXPERIMENTADA EN EL COMERCIO EXTERIOR DE DERIVADOS DE FRUTOS CITRICOS Y LAS RECOMENDACIONES DEL GRUPO MIXTO CEPE/CODEX ALIMENTARIUS, ACONSEJAN CONTAR CON UNA NUEVA NORMATIVA QUE PERFECCIONE Y ACTUALICE LA ANTERIOR.

EN CONSECUENCIA, OIDO EL SECTOR INTERESADO, ESTE MINISTERIO HA TENIDO A BIEN DICTAR LA SIGUIENTE NORMA REGULADORA DEL COMERCIO EXTERIOR DICHOS PRODUCTOS.

I. NORMA TECNICA

LA PRESENTE NORMA ESTABLECE LAS CARACTERISTICAS Y CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LOS DERIVADOS DE FRUTOS CITRICOS, OBTENIDOS INDUSTRIALMENTE DE DICHOS FRUTOS FRESCOS. DE ESTA FORMA SE EXCLUYEN LOS ACEITES Y ESENCIAS, ASI COMO LAS FRUTAS EN ALMIBAR, MERMELADAS, JALEAS Y CONFITURAS.

POR TANTO, ESTA NORMA SE REFIERE A :

- A. ZUMOS (O JUGOS) DE FRUTOS CITRICOS.
- B. DISGREGADOS DE FRUTOS CITRICOS (CONMINUTED).
- C. PULPA DE CITRICOS.
- D. PIENSOS DE FRUTOS CITRICOS.
- E. CORTEZAS DE FRUTOS CITRICOS.

A. ZUMOS O JUGOS

A.1 DESCRIPCION

A.1.1 ZUMOS (O JUGOS) NATURALES

A) DEFINICION DEL PRODUCTO

SE ENTIENDE POR ZUMO NATURAL EL LIQUIDO OBTENIDO MECANICAMENTE DE FRUTOS CITRICOS SANOS, LIMPIOS Y MADUROS; CLARIFICADO O NO, POR PROCEDIMIENTOS MECANICOS O ENZIMATICOS AUTORIZADOS; FERMENTABLE PERO NO FERMENTADO; CON SABOR, COLOR Y AROMA TIPICO DEL FRUTO DEL QUE PROCEDA.

LOS ZUMOS NATURALES SOLO PODRAN CONSERVARSE POR TRATAMIENTOS FISICOS AUTORIZADOS.

B) CONDICIONES

LOS ZUMOS NATURALES NO CONTENDRAN:

- ALCOHOL ETILICO EN CANTIDAD SUPERIOR A 3 GRAMOS/KILOGRAMO, NI ACIDOS VOLATILES EN CANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE UN PROCESO DE FERMENTACION.
- MICROORGANISMOS QUE PUEDAN DESARROLLARSE EN CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO.
- SUSTANCIAS, ORIGINADAS POR MICROORGANISMOS, EN CANTIDAD QUE PUEDA REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.
- RESIDUOS DE METALES, EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS SIGUIENTES, SALVO OTRAS CONDICIONES DEL PAIS DE DESTINO.

Metal	Tolerancia máxima en ppm.
- Arsénico.....	0,3
- Plomo:	
En zumos de limón y naranja amarga.....	1,0
En otros zumos.....	0,5
- Cobre.....	5,0
- Hierro.....	15,0
- Zinc.....	5,0
- Estaño.....	250,0

QUEDA PROHIBIDA LA UTILIZACION DE ADITIVOS NO AUTORIZADOS EN EL PAIS DE DESTINO.

C) CARACTERISTICAS

LOS ZUMOS NATURALES DE FRUTOS CITRICOS POSEERAN EL COLOR TIPICO Y BRILLANTE, EL AROMA FINO Y SABOR CARACTERISTICO QUE CORRESPONDE AL ZUMO RECIEN EXTRAIDO.

EN CUANTO AL PORCENTAJE Y TAMAÑO DE LA PULPA DEBERA OBSERVARSE LOS SIGUIENTES FACTORES:

-CANTIDAD: NO DEBERA SER SUPERIOR A LA QUE CORRESPONDA POR FRUTO, CON UN MAXIMO DEL 15 POR 100. SE PODRAN PREPARAR ZUMOS ENRIQUECIDOS CON PULPA EN CANTIDAD SUPERIOR A LA ANTERIOR, SIEMPRE QUE SE DECLARE.

-CALIDAD: LA PULPA MANTENDRA LA FORMA NATURAL DE LAS VESICULAS O SERA FINA, PARA LO CUAL DEBERA PASAR LIBREMENTE A TRAVES DE UN TAMIZ CON ORIFICIOS DE TRES MILIMETROS DE DIAMETRO.

-SEDIMENTACION O DECANTACION DEL ZUMO: SE OBSERVARA DEJANDOLO REPOSAR POR LO MENOS DOS HORAS.

SE CONSIDERARA NORMAL LA DIVISION EN DOS ZONAS: LA SUPERIOR TRANSPARENTE O TURBIA SEGUN POSEA O NO LA PROPIEDAD QUE SE DENOMINA NUBE, TURBIDEZ O "CLOUDY", Y LA INFERIOR EN LA QUE SE ENCONTRARA EN SUSPENSION LA PULPA MAS GRUESA.

NO DEBERAN DISTINGUIRSE EN EL FONDO, NI EN EL RESTO DEL LIQUIDO, ELEMENTOS EXTRAÑOS.

ADEMAS DEBERAN AJUSTARSE A LOS PARAMETROS QUE FIGURAN EN EL CUADRO NUMERO 1 PARA LA CATEGORIA A, SEGUN LOS METODOS DE ANALISIS DEL ANEJO I.

A.1.2 ZUMOS CONCENTRADOS

A) DEFINICION DEL PRODUCTO

SE ENTENDERA POR ZUMO CONCENTRADO EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LOS ZUMOS NATURALES, POR ELIMINACION, MEDIANTE PROCEDIMIENTOS FISICOS DE UNA PARTE DE SU AGUA DE CONSTITUCION.

CUNDO EL PRODUCTO SE DESTINE A CONSUMO DIRECTO, PREVIA DILUCION, LA CONCENTRACION SERA UNA A DOS O SUPERIOR. LOS ZUMOS CONCENTRADOS SOLO PODRAN CONSERVARSE POR TRATAMIENTOS FISICOS AUTORIZADOS.

B) CONDICIONES

LOS ZUMOS CONCENTRADOS TENDRAN LAS MISMAS CONDICIONES QUE LOS ZUMOS O JUGOS NATURALES, TENIENDO EN CUENTA SU GRADO DE CONCENTRACION SEGUN EL CUADRO 2.

C) CARACTERISTICAS

LOS ZUMOS CONCENTRADOS TENDRAN LAS MISMAS CARACTERISTICAS QUE LOS ZUMOS O JUGOS NATURALES, TENIENDO EN CUENTA SU GRADO DE CONCENTRACION.

LA GELIFICACION, ESTIMADA COMO DEFECTO, SE DETERMINARA SOBRE EL PROPIO CONCENTRADO, QUE DEBERA DISOLVERSE TOTALMENTE EN AGUA POTABLE SIN DIFICULTAD.

LA ACIDEZ PARA LOS DISTINTOS ZUMOS CONCENTRADOS, EXPRESADA COMO ACIDO CITRICO, ANHIDRIDO, OSCILARA DENTRO DE LOS LIMITES SIGIENTES:

FRUTO CITRICO / (MGR/GR.) GRADO BRIX

NARANJA / DE 0,70 A 1,88

MANDARINA / DE 0,70 A 1,76

LIMON / DE 4,00 A 8,50

POMELO / DE 1,60 A 2,40

NARANJA AMARGA / DE 3,00 A 7,00

EL CONTENIDO EN ACEITE ESENCIAL NO SOBREPASARA DE 0,003 CENTIMENTROS CUBICOS POR GRAMO Y GRADO BRIX.

A.1.3 ZUMOS Y CONCENTRADOS, AZUCARADOS

A) DEFINICION DEL PRODUCTO

SE ENTENDERA POR ZUMOS Y CONCENTRADOS AZUCARADOS, LOS ZUMOS O ZUMOS CONCENTRADOS A LOS QUE HAN AÑADIDO ALGUNO DE LOS SIGUIENTES AZUCARES:

- SACAROSA, DEXTROSA MONOHIDRATADA, DEXTROSA ANHIDRA, JARABE DE GLUCOSA DESHIDRATADO (CON UN MAXIMO DEL 30 POR 100 DE OLIGOSACARIDOS) Y FRUCTUOSA.

B) CONDICIONES Y CARACTERISTICAS

- LOS ZUMOS Y CONCENTRADOS AZUCARADOS TENDRAN LAS MISMAS CONDICIONES Y CARACTERISTICAS QUE LOS ZUMOS NATURALES, TENIENDO EN CUENTA SU NATURALEZA Y GRADO BRIX, DE ACUERDO CON EL AZUCAR AÑADIDO.

LAS CANTIDADES MAXIMAS DE AZUCAR AÑADIDO, EXPRESADA EN SACAROSA O SUS EQUIVALENTES, POR LITRO DE ZUMO O EQUIVALENTE EN EL CASO DE CONCENTRADOS, EXPRESADO EN MATERIA SECA, SERAN LAS SIGUIENTES:

NARANJA: 100 GRAMOS/LITRO.

MANDARINA: 100 GRAMOS/LITRO.

POMELO: 100 GRAMOS/LITRO.

LIMON: 200 GRAMOS/LITRO.

A.1.4 NECTARES

A) DEFINICION DEL PRODUCTO

SE ENTENDERA POR NECTAR EL PRODUCTO FERMENTABLE PERO NO FERMENTADO OBTENIDO POR ADICION DE AGUA Y AZUCARES A LOS ZUMOS NATURALES O CONCENTRADOS, O A SUS MEZCLAS.

ADEMAS DE LOS AZUCARES ADMITIDOS EN LOS ZUMOS Y CONCENTRADOS AZUCARADOS, PODRAN UTILIZARSE LOS SIGUIENTES:

JARABE DE GLUCOSA (CON UN MAXIMO DEL 30 POR 100 DE OLIGOSACARIDOS), JARABE DE SACAROSA, JARABE DE SACAROSA INVERTIDA Y LAS SOLUCIONES ACUOSAS DE SACAROSA QUE REUNAN LAS CARACTERISTICAS SIGUIENTES:

- MATERIA SECA, SUPERIOR AL 62 POR 100, EN PESO.
- CANTIDAD DE AZUCAR INVERTIDO (COCIENTE DE FRUCTOSA/DEXTROSA), INFERIOR AL 3 POR 100 EN PESO SOBRE MATERIA SECA.
- CENIZAS CONDUCTIMETRICAS, INFERIOR AL 0,3 POR 100 EN PESO SOBRE LA MATERIA SECA.
- COLOR DE LA SOLUCION, NO SUPERIOR A 75 UNIDADES ICUMSA.
- SO₂ RESIDUAL, INFERIOR A 15 MILIGRAMOS/KILO SOBRE MATERIA SECA.

B) CONDICIONES Y CARACTERISTICAS

LOS NECTARES TENDRAN LAS MISMAS CONDICIONES Y CARACTERISTICAS QUE LOS ZUMOS NATURALES, TENIENDO EN CUENTA SU NATURALEZ Y GRADO BRIX, DE ACUERDO CON EL AZUCAR AÑADIDO, Y ADEMAS:

EL CONTENIDO EN ZUMO: SERA IGUAL O SUPERIOR A:

PARA NARANJA, MANDARINA Y POMELO: 40 POR 100.

PARA LIMON: 20 POR 100.

- LA CANTIDAD TOTAL DE AZUCARES NO SERA SUPERIOR AL 20 POR 100 EN MASA CON RELACION A LA MASA TOTAL DEL PRODUCTO TERMINADO. PODRAN REEMPLAZARSE TOTALMENTE LOS AZUCARES POR MIEL, SIN REBASAR EL CITADO LIMITE.

A.1.5 ZUMOS Y NECTARES, COMPUESTOS O COMBINADOS

A) DEFINICION DEL PRODUCTO

SE ENTENDERA POR ZUMOS O NECTARES COMPUESTOS O COMBINADOS AQUELLOS QUE RESULTAN DE LA MEZCLA DE VARIOS ZUMOS O NECTARES DE FRUTOS CITRICOS ENTRE SI O CON OTROS ZUMOS O NECTARES DE FRUTOS O VEGETALES, NATURALES O CONCENTRADOS, EN CUALQUIER PROPORCION.

B) CONDICIONES Y CARACTERISTICAS

LOS ZUMOS Y NECTARES COMPUESTOS O COMBINADOS TENDRAN LAS CONDICIONES Y CARACTERISTICAS PROPORCIONALES A LAS SEÑALADAS PARA

CADA UNO DE LOS ZUMOS O NECTARES DE LOS FRUTOS CITRICOS COMPONENTES, DE ACUERDO CON LO DECLARADO.

A.1.6 ZUMOS CLARIFICADOS

A) DEFINICION DEL PRODUCTO

SE ENTENDERA POR ZUMOS CLARIFICADOS, LOS ZUMOS CLAROS, TRANSPARENTES Y BRILLANTES, FERMENTABLES, PERO NO FERMENTADOS, OBTENIDOS POR PROCEDIMIENTOS MECANICOS O ENZIMATICOS DE LOS ZUMOS NATURALES.

B) CONDICIONES Y CARACTERISTICAS

POR DEFINICION DE SU ASPECTO SERA CLARO, TRANSPARENTE Y BRILLANTE. TENDRAN LAS MISMAS CONDICIONES Y CARACTERISTICAS QUE LOS ZUMOS NATURALES DE QUE PROCEDAN.

A.1.7 ZUMOS Y CONCENTRADOS AROMATIZADOS

A) DEFINICION DEL PRODUCTO

SE ENTENDERA POR ZUMOS Y CONCENTRADOS, AROMATIZADOS, LOS ZUMOS Y CONCENTRADOS A LOS QUE SE HA ADICIONADO ACEITE ESENCIAL DEL FRUTO DEL QUE PROCEDEN, DE FORMA QUE QUEDE ESTABLE.

B) CONDICIONES Y CARACTERISTICAS

LOS ZUMOS Y CONCENTRADOS, AROMATIZADOS, TENDRAN LAS MISMAS CARACTERISTICAS QUE LOS ZUMOS NATURALES, EXCEPTO EL LIMITE SEÑALADO DEL CONTENIDO DE ESENCIA, EL CUAL VENDRA MODIFICADO POR LA CANTIDAD DE ESENCIA ADICIONADAS.

A.1.8 ZUMOS RECONSTITUIDOS

A) DEFINICION DEL PRODUCTO

SE ENTENDERA POR ZUMOS RECONSTITUIDOS, LOS OBTENIDOS A PARTIR DE ZUMOS CONCENTRADOS POR RESTITUCION DEL AGUA Y DEL AROMA EXTRAIDOS. SU CONSERVACION SE REALIZARA UNICAMENTE POR TRATAMIENTOS FISICOS AUTORIZADOS.

B) CONDICIONES Y CARACTERISTICAS

LOS ZUMOS RECONSTITUIDOS TENDRAN LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y ANALITICAS EQUIVALENTES A LAS DE LOS ZUMOS NATURALES.

A EFECTOS ANALITICOS SE ESTANDARIZARAN. SE CONSIDERAN ZUMOS ENTANDARIZADOS AQUELLOS QUE LLEVADOS A CONCENTRACION SIMPLE CUMPLEN LOS VALORES MINIMOS DE SOLIDOS SOLUBLES ESPECIFICADOS EN EL CUADRO 1, PARA LA CATEGORIA A.

A.1.9 ZUMOS DESHIDRATADOS

A) DEFINICION DEL PRODUCTO

SE ENTENDERA POR ZUMOS DESHIDRATADOS LOS CONCENTRADOS PRESENTADOS EN FORMA SOLIDA, OBTENIDOS A PARTIR DE ZUMOS CITRICOS Y EN LOS QUE EL CONTENIDO DE AGUA ES INFERIOR AL 10 POR 100.

B) CONDICIONES Y CARACTERISTICAS

A EFECTOS ANALITICOS SE ESTANDARIZARAN LLEVANDOLOS A CONCENTRACION SIMPLE HASTA ALCANZAR LOS VALORES MINIMOS DE SOLIDOS SOLUBLES ESPECIFICADOS EN EL CUADRO 1, PARA LA CATEGORIA A.

LOS ZUMOS ASI ESTANDARIZADOS DEBERAN CUMPLIR LAS CONDICIONES Y CARACTERISTICAS DE LOS ZUMOS NATURALES.

A.1.10 ZUMOS Y ZUMOS CONCENTRADOS, CON CONSERVADORES

A) DEFINICION DEL PRODUCTO

SE ENTENDERA POR ZUMOS Y ZUMOS CONCENTRADOS, CON CONSERVADORES, AQUELLOS A LOS QUE SE HA INCORPORADO ALGUN CONSERVADOR AUTORIZADO EN EL PAIS DE DESTINO.

TODOS ELLOS SERAN CLASIFICADOS EN LA CATEGORIA B.

A.2 CONDICIONES GENERALES

A.2.1 CLASIFICACION

PARA LOS ZUMOS O JUGOS SE ESTABLECEN DOS CATEGORIAS, A Y B, CON LAS EXIGENCIAS QUE FIGURAN EN EL CUADRO 1.

LOS PRODUCTOS PARA USO DIRECTO CORRESPONDERAN A LA CATEGORIA A.

LOS PRODUCTOS QUE DEBAN SER REENVASADOS O SE DESTINEN A USOS INDUSTRIALES PODRAN CORRESPONDER A LAS CATEGORIAS A O B.

LOS ZUMOS DE LA CATEGORIA B NO PODRAN DEDICARSE A LA ELABORACION DE ZUMOS Y NECTARES.

A.2.2 CONSERVACION

LA CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS PARA CONSUMO DIRECTO O PARA REENVASADO, INCLUIDOS EN LA CATEGORIA A, SE REALIZARA UNICAMENTE POR MEDIOS FISICOS:

- POR CONGELACION:

PARA ZUMOS: -2 GRAD. C.

PARA CONCENTRADOS: -18 GRAD. C.

- POR REFRIGERACION: DE 0 GRAD. A 5 GRAD. C.

POR PASTEURIZACION.

TANTO LA CONGELACION COMO LA REFRIGERACION PUEDEN COMBINARSE CON LA PASTEURIZACION.

PARA LOS PRODUCTOS DE LA CATEGORIA B, ADEMAS DE LOS METODOS FISICOS ANTERIORES SE AUTORIZA EL USO DE CONSERVADORES, AUTORIZADOS, A SU VEZ, POR EL PAIS DE DESTINO.

A.2.3 ADITIVOS E INGREDIENTES:

EN LA ELABORACION DE ZUMOS (O JUGOS), SE PERMITIRA:

A) ADICION DE VITAMINA C.

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 O CONSUMO ACONSEJABLE (SEGUN CORRESPONDA), UN MINIMO DE VITAMINA C DE 400 MILIGRAMOS/LITRO, EN CUYO CASO EL PRODUCTO TENDRA LA CONSIDERACION DE ENRIQUECIDO Y DEBERA OBLIGATORIAMENTE FIGURAR EN LA ETIQUETA LA MENCION:"ENRIQUECIDO CON VITAMINA C".

B) A LOS ZUMOS SE LES PODRA RESTITUIR LOS AGENTE AROMATICOS OBTENIDOS DE LOS MISMOS.

EN EL CASO DE CONCENTRADOS Y DESHIDRATADOS DESTINADOS A CONSUMO DIRECTO LA RESTITUCION DEL ACEITE ESENCIAL DEL FRUTO ES OBLIGATORIO.

C) SE PERMITE LA ADICION DE ADITIVOS AUTORIZADOS EN LA LEGISLACION DEL PAIS DE DESTINO.

LOS ADITIVOS AUTORIZADOS EN LOS ZUMOS PODRAN APARECER EN LOS DERIVADOS EN LA CUANTIA QUE PROPORCIONALMENTE LES CORRESPONDA EN VIRTUD DEL PRINCIPIO DE TRANSFERENCIA.

D) LOS ZUMOS PODRAN CONTENER HASTA UN MAXIMO DE 10 MILIGRAMOS/LITRO DE ANHIDRIDO SULFUROSO Y EN EL CASO DE LA NARANJA DE 20 MILIGRAMOS/LITRO, SIEMPRE QUE NO AFECTE AL ENVASE, TODO ELLO ENTENDIDO POR EL PRINCIPIO DE TRANSFERENCIA.

E) LOS ZUMOS SE PODRAN RECTIFICAR LIGERAMENTE POR ADICIONES MAXIMAS DE AZUCARES AUTORIZADOS, EN CANTIDADES NO SUPERIORES A 15 GRAMOS/LITRO. EN LOS CONCENTRADOS SE PODRAN RECTIFICAR PROPORCIONALMENTE. TAMBIEN SE PODRAN RECTIFICAR POR ADICIONES DE ACIDO CITRICO, CON UN MAXIMO DE 3 GRAMOS/LITRO, O ZUMO DE LIMON EN CANTIDAD EQUIVALENTE Y EN LOS CONCENTRADOS SE PODRAN RECTIFICAR PROPORCIONALMENTE.

F) SI SE AÑADE MAS DE UN ACIDO A UN MISMO ZUMO O NECTAR, SU SUMA NO DEBE REBASAR LA CANTIDAD MAXIMA DE ACIDO AUTORIZADA.

G) LOS ZUMOS Y ZUMOS CONCENTRADOS QUE LLEVEN INCORPORADO ALGUN CONSERVADOR NO PODRAN UTILIZARSE PARA CONSUMO DIRECTO NI EN LA FABRICACION DE NECTARES.

H) SE PROHIBE LA ADICION DE AZUCARES Y ACIDOS A UN MISMO ZUMO.

I) SE PROHIBE TODA UTILIZACION DE COLORANTES ARTIFICIALES.

J) QUEDA PROHIBIDA LA ADICION DE CUALQUIER SUSTANCIA NO AUTORIZADA Y LA INCORPORACION A LOS ZUMOS Y NECTARES DE PRODUCTOS DE EXTRACCION DE LOS ORUJOS Y FRUTOS AGOTADOS.

A.3 PRESENTACION Y ENVASADO

LOS ZUMOS (O JUGOS) PARA CONSUMO DIRECTO SE ENVASARAN EN RECIPIENTES DE VIDRIO, METALICOS, DE MATERIALES MACROMOLECULARES Y OTRAS MATERIAS AUTORIZADAS QUE NO ALTEREN SUS CARACTERISTICAS.

LOS PRODUCTOS PARA REENVASAR INCLUIDOS EN LAS CATEGORIAS A Y B PODRAN PRESENTARSE ENVASADOS O A GRANEL.

A.4 MARCADO

A.4.1 ETIQUETADO.

PARA PRODUCTOS ENVASADOS, PARA LA VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR FINAL, CADA ENVASE DEBERA LLEVAR MARCADOS, CON CARACTERES SUFICIENTEMENTE

CLAROS, LEGIBLES E INDELEBLES LAS SIGUIENTES LEYENDAS, CONSTANDO TODAS ELLAS EN IDIOMA ESPAÑOL O EN EL DEL PAIS DE DESTINO, PUDIENDO, ADEMÁS, EMPLEARSE CUALQUIER OTRO U OTROS.

A) IDENTIFICACION DE LA EMPRESA: NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DEL FABRICANTE O ENVASADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO.

B) DENOMINACION DEL PRODUCTO, CON MENCION DEL FRUTO DE PROCEDENCIA DE ACUERDO CON LAS DEFINICIONES DEL APARTADO A.1.

C) COMPOSICION DEL PRODUCTO: LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE RESPECTO A SU PESO, CON MENCION ESPECIAL DE LOS ADITIVOS EN LA FORMA AUTORIZADA POR LA LEGISLACION DE LOS MISMOS. IRAN PRECEDIDOS POR LA LEYENDA "INGREDIENTES".

D) CATEGORIA COMERCIAL EXPRESADA POR LA DENOMINACION: "CATEGORIA A" O "CATEGORIA B"

E) CONTENIDO NETO.

F) PAIS DE ORIGEN.

G) FECHA DE FABRICACION O ENVASADO.

H) FECHA DE CONSUMO OPTIMO, PARA LOS PAISES QUE ASI LO EXIJAN.

I) IDENTIFICACION DEL LOTE DE FABRICACION. CLAVE ELEGIDA POR EL FABRICANTE Y A DISPOSICION DE LOS SERVICIOS DE INSPECCION.

J) NUMERO DE REGISTRO SANITARIO.

K) METODOS DE CONSERVACION: PASTERURIZADO O CONGELADO, EN SU CASO.

L) INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO, CUANDO SEA NECESARIO PARA LA CORRECTA UTILIZACION DEL PRODUCTO.

EN LOS CONCENTRADOS Y DESHIDRATADOS FIGURARA LA CANTIDAD NECESARIA DE AGUA A AÑADIR PARA SU RECONSTITUCION A SU EQUIVALENTE EN ZUMO NATURAL.

M) OTROS REQUISITOS:

1. EN LOS ZUMOS AZUCARADOS SE INDICARA LA CANTIDAD DE AZUCAR AÑADIDA, CALCULADA EN MATERIA SECA Y EXPRESADA EN GRAMOS POR LITRO.

2. EN LOS NECTARES DE FRUTAS SE HARA CONSTAR EN EL ETIQUETADO EL CONTENIDO MINIMO EFECTIVO EN ZUMO DE FRUTA, PULPA O MEZCLA DE SUS INGREDIENTES MEDIANTE LA EXPRESION: "CONTENIDO EN ZUMO POR 100 MINIMO" SE DENOMINARAN "CON MIEL", CUANDO ESTA ES UTILIZADA SIN ADICION DE AZUCAR.

3. EN LOS ZUMOS CONCENTRADOS SE HARA CONSTAR EL GRADO DE CONCENTRACION CON RELACION AL ZUMO NATURAL.

4. CUANDO EL PRODUCTO TENGA LA CONSIDERACION DE ENRIQUECIDO, FIGURARA LA MENCION "ENRIQUECIDO CON VITAMINA" Y LA CUANTIA ABSOLUTA DE LA MISMA INCORPORADA AL PRODUCTO.

5. PARA LOS ZUMOS O NECTARES COMPUESTOS O COMBINADOS CON DOS O MAS ESPECIES DE FRUTAS, SALVO EN CASO DE EMPLEO DE JUGO DE LIMON INDICADO EN A.2.3, E, LA ENUMERACION DE FRUTAS EN ORDEN DECRECIENTE SEGUN LAS CANTIDADES UTILIZADAS.

6. PARA LOS ZUMOS RECONSTITUIDOS A PARTIR DE CONCENTRADOS LA MENCION "A BASE DE CONCENTRADO".

7. EN LOS PRODUCTOS QUE CONTIENEN MAS DE 10 MILIGRAMOS/LITRO DE ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL, UNA MENCION RELATIVA A DICHO CONTENIDO.

EN ETIQUETADOS QUE AMPAREN ELABORACIONES PARA REENVASADO, EN ENVASES DE PESO NETO IGUAL O SUPERIOR A 2.500 GRAMOS QUEDA PROHIBIDO EL USO DE CROMOS Y DIBUJOS. LLEVARAN EN UNA SOLA TINTA, SOBRE FONDO DE UN SOLO COLOR, LAS LEYENDAS A, B, D, F, J.

PARA LOS PRODUCTOS EXPEDIDOS A GRANEL, LAS ANTERIORES INDICACIONES FIGURARAN EN UN DOCUMENTO QUE ACOMPAÑE A LA MERCANCIA.

A.4.2 ROTULACION

EN LOS EMBALAJES SE HARAN CONSTAR LOS APARTADOS A, B, D, F, J, Y ADEMAS EL NUMERO Y TIPO DE ENVASES CONTENIDOS. EL DESTINO DE LAS MERCANCIAS SERA FACULTATIVO.

B. DISGREGADOS DE FRUTOS CITRICOS (COMMINUTED)

B.1 DEFINICIONES

- DISGREGADOS NATURALES: SON LOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LOS FRUTOS CITRICOS COMPLETOS, POR MOLTURACION, TRITURACION O EXTRACCION Y POSTERIOR TAMIZADO PARA SEPARACION DE LAS SEMILLAS Y DE LAS PARTICULAS MAS GROSERAS.

SE LES PODRA AÑADIR MEZCLAS DE ZUMOS CITRICOS Y OTRAS PARTES DEL FRUTO (CORTEZA Y PULPA) EN PROPORCIONES VARIABLES.

PODRAN PRESENTARSE HOMOGENEIZADOS O NO.

- DISGREGADOS CONCENTRADOS: SON AQUELLOS QUE SE OBTIENEN POR:

+ CONCENTRACION DE LOS DISGREGADOS NATURALES.

+ CONCENTRACION SOLAMENTE DE SU PARTE DE ZUMO.

+ ADICION DE UN CONCENTRADO DE ZUMO.

EN LOS DOS ULTIMOS CASOS, EL CONCENTRADO SE AGREGA AL DISGREGADO CORRESPONDIENTE.

B.2 CARACTERISTICAS

LOS DISGREGADOS DE FRUTOS CITRICOS PROCEDERAN DE FRUTOS FRESCOS, SANOS, MADUROS Y LIMPIOS.

PUEDEN ESTABILIZARSE POR MEDIOS FISICOS O QUIMICOS.

PUEDEN LLEVAR EDULCORANTES NATURALES, ACIDULANTES, AGENTES AROMATICOS Y CONSERVADORES, AUTORIZADOS POR LA LEGISLACION DEL PAIS DE DESTINO.

B.3 PRESENTACION Y ENVASADO

LOS DISGREGADOS PODRAN PRESENTARSE ENVASADOS O A GRANEL, CON LAS MISMAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS PARA LOS ZUMOS.

B.4 MARCADO

LOS DISGREGADOS ENVASADOS SE ETIQUETARAN Y ROTULARAN, EN CARACTERES LEGIBLES E INDELEBLES, EN IDIOMA ESPAÑOL O EN EL DEL PAIS DE DESTINO CON LAS SIGUIENTES LEYENDAS:

A) IDENTIFICACION DE LA EMPRESA: NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DEL FABRICANTE O ENVASADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO.

B) DENOMINACION DEL PRODUCTO, CON MENCIÓN DEL FRUTO DE PROCEDENCIA.

C) PAIS DE ORIGEN.

D) CARACTERISTICAS COMERCIALES:

- GRADO DE CONCENTRACION.

- CONTENIDO NETO.

- PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION.

- AGENTES CONSERVADORES, EN SU CASO.

EN CASO DE TRANSPORTARSE A GRANEL, LAS ANTERIORES INDICACIONES FIGURARAN EN UN DOCUMENTO QUE ACOMPAÑE A LA MERCANCIA.

C. PULPAS CITRICAS

C.1 DEFINICION

SE ENTENDERA POR PULPA CITRICA LA MASA CELULAR, MAS O MENOS PASTOSA, QUE RESULTE DE TAMIZAR Y/O CENTRIFUGAR Y/O TRITURAR EL ZUMO BRUTO (ENDOCARPIO) DE LOS FRUTOS CITRICOS DESTINADA A LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

C.2 CARACTERISTICAS

LAS PULPAS CITRICAS PROCEDERAN DE FRUTOS CITRICOS FRESCOS, SANOS, MADUROS Y LIMPIOS.

PODRA AGREGARSE CORTEZAS EN FORMA DE CINTAS, DADOS, TIRITAS, FIDEOS, ETC. PODRA AGREGARSE AGUA PARA NORMALIZAR SU FLUIDEZ.

PODRAN CONSERVARSE POR UNO DE LOS SIGUIENTES PROCEDIMIENTOS:

- CONGELACION.
- PASTEURIZACION EN RECIPIENTES HERMETICOS.
- DESECACION O DESHIDRATACION.
- ADICION DE AGENTES QUIMICOS AUTORIZADOS.

C.3 PRESENTACION Y ENVASADO

LAS PULPAS CITRICAS PODRAN PRESENTARSE ENVASADAS O A GRANEL CON LAS MISMAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS PARA LOS ZUMOS.

C.4 MARCADO

LAS PULPAS CITRICAS ENVASADAS SE ETIQUETARAN Y ROTULARAN CON CARACTERES LEGIBLES E INDELEBLES, EN IDIOMA ESPAÑOL O EN EL DEL PAIS DE DESTINO, CON LAS SIGUIENTES LEYENDAS:

A) IDENTIFICACION DE LA EMPRESA: NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DEL FABRICANTE O ENVASADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO.

B) DENOMINACION DEL PRODUCTO, CON MENCIÓN DEL FRUTO DE PROCEDENCIA.

C) PAIS DE ORIGEN.

D) CARACTERISTICAS COMERCIALES:

- PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION.
- AGENTES CONSERVADORES (EN SU CASO).
- CONTENIDO NETO.

EN CASO DE TRANSPORTARSE A GRANEL, LAS ANTERIORES INDICACIONES FIGURARAN EN UN DOCUMENTO QUE ACOMPAÑA A LA MERCANCIA.

D. PIENSOS

D.1 DEFINICION

SE ENTENDERA POR PIENSO EL PRODUCTO SECO OBTENIDO DE LAS PARTES DE LA FRUTA CITRICA RESULTANTES DE LA OBTENCION DE ZUMOS O ESENCIAS.

D.2 CARACTERISTICAS

EL PRODUCTO DEBERA REUNIR LAS CARACTERISTICAS PROPIAS DE LAS PARTES DE LA FRUTA CITRICA, EN CUANTO A SU CONTENIDO EN PROTEINA, FIBRA, HIDRATOS DE CARBONO, ETC.

LA HUMEDAD MAXIMA EN ORIGEN SERA DEL 12 POR 100.

D.3 PRESENTACION

EL PIENSO PODRA PRESENTARSE:

- EN ESTADO NATURAL.
- EN FORMA DE PELLETS.

Y PODRA ENVASARSE EN SACOS DE PAPEL O DE YUTE O BIEN ENVIARSE A GRANEL EN UN MEDIO DE TRANSPORTE.

D.4 MARCADO

CADA SACO DEBERA LLEVAR IMPRESO O EN ETIQUETA COSIDA AL CIERRE DEL MISMO, EN CARACTERES LEGIBLES E INDELEBLES EN IDIOMA ESPAÑOL O EN EL DEL PAIS DE DESTINO, LAS LEYENDAS SIGUIENTES:

- A) IDENTIFICACION DE LA EMPRESA: NOMBRE O RAZON SOCIAL Y DENOMINACION DEL FABRICANTE O ENVASADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO.
- B) DENOMINACION DEL PRODUCTO, CON MENCIÓN DEL FRUTO DE PROCEDENCIA.
- C) PAIS DE ORIGEN.
- D) CONTENIDO NETO.

E. CORTEZAS DE CITRICOS

E.1 DEFINICIONES

- CORTEZAS NATURALES: SE INTIENDE BAJO ESTA DENOMINACION: EL CONJUNTO DEL EPICARPIO Y MESOCARPIO (ALBEDO Y FLAVEDO) DE LOS FRUTOS CITRICOS.
- CORTEZAS AZUCARADAS: ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE ADICIONAR AZUCARES A LAS CORTEZAS NATURALES O DESECADAS DE LOS FRUTOS CITRICOS. SEGUN EL AZUCARADO SE DISTINGUEN LOS SIGUIENTES:
 - ESCARCHADAS.
 - CONFITADAS.
 - AL ALMIBAR DENSO.
 - AL ALMIBAR LIGERO.
- ZESTES. SON LAS CORTEZAS OBTENIDAS POR ELIMINACION DE CASI TODO EL ALBEDO, PUDIENDO PRESENTARSE AZUCARADAS.

E.2 CONDICIONES GENERALES

E.2.1 CLASIFICACION:

LAS CORTEZAS SE CLASIFICARAN EN LAS DOS CATEGORIAS COMERCIALES SIGUIENTES:

- CATEGORIA EXTRA: LAS CORTEZAS CLASIFICADAS EN ESTA CATEGORIA SERAN DE CALIDAD SUPERIOR Y PROCEDERAN DE FRUTOS SANOS, LIMPIOS, ESCOGIDOS Y SIN DEFECTOS EN LA PIEL.
- CATEGORIA STANDARD: LAS CORTEZAS CLASIFICADAS EN ESTA CATEGORIA SERAN DE BUENA CALIDAD Y PROCEDERAN DE FRUTOS SANOS Y LIMPIOS, NO SELECCIONADOS. PUEDEN PRESENTAR DEFECTOS EN LA PIEL.

E.2.2 CONSERVACION:

LA CONSERVACION DE LAS CORTEZAS CITRICAS PODRA REALIZARSE POR LOS METODOS QUE SE INDICAN A CONTINUACION Y DE FORMA QUE SE MANTENGAN SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

- CONGELACION A -18 GRAD. C.
- ABSORCION DE GAS SULFUROSO HASTA ALCANZAR UN NIVEL DE 1.500-2.500 P.P.M.

- TRATAMIENTO CON SOLUCIONES ACUOSAS DE GAS SULFUROSO O SALES BISULFITICAS, HASTA ALCANZAR UN NIVEL DE 1.500-2.500 P.P.M.
- TRATAMIENTO Y CONSERVACION EN SOLUCIONES DE SAL COMUN AL 25 POR 100 DE CLNA, TRAS SUFRIR UNA FERMENTACION LACTICA.
- TRATAMIENTO Y CONSERVACION CON SOLUCIONES ALCOHOLICAS O SIMILARES.
- DESECACION-DESHIDRATACION, HASTA QUE LA HUMEDAD NO SUPERE EL 12 POR 100.
- PASTEURIZACION, CON O SIN LIQUIDO DE GOBIERNO, EN ENVASES HERMETICAMENTE CERRADOS.

E.2.3 ADITIVOS E INGREDIENTES:

EN LA ELABORACION DE ESTOS PRODUCTOS SE PERMITIRA:

- A) AGENTES EDULCORANTES EN CORTEZAS Y ZESTES AZUCARADOS: AZUCAR, SACAROSA Y GLUCOSA CONVENIENTEMENTE PREPARADAS.
- B) AGENTES CONSERVADORES, EN CORTEZAS PASTEURIZADAS; LOS MISMOS AUTORIZADOS PARA LOS ZUMOS.

E.3 PRESENTACION Y ENVASADO

SEGUN LA FORMA QUE ADOPTEN LAS CORTEZAS SE CLASIFICARAN CON LAS SIGUIENTES DENOMINACIONES:

- CORTEZAS EN MEDIOS, EN CUARTOS REGULARES O IRREGULARES (TROZOS), CINTAS Y LAMINAS DE ANCHO Y LONGITUD VARIABLE, TIRITAS DE GROSOR, ANCHO Y LONGITUD VARIABLE Y DADOS DE DISTINTO LADO.
- CASQUETES: SE OBTIENEN CORTANDO A LOS FRUTOS CITRICOS LA TAPA SUPERIOR, DEJANDO UNA APERTURA DE 30/40 MILIMETROS, POR LA CUAL ES EXTRAIDO Y VACIADO SU CONTENIDO EN ZUMO Y PULPA, QUEDANDO LA CORTEZA, INTERNA Y EXTERNAMENTE, PRACTICAMENTE LIMPIA.
- OTRAS POSIBLES FIGURAS.

LAS CORTEZAS PODRAN PRESENTARSE EN ENVASES DE MADERA, PLASTICO, METAL Y CUALQUIER OTRO MATERIAL QUE NO PUEDA PRODUCIR ALTERACIONES DE LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DEL PRODUCTO O CONTAMINARLE CON SUSTANCIAS TOXICAS.

E.4 MARCADO

CADA ENVASE DEBERA LLEVAR EN CARACTERES LEGIBLES E INDELEBLES, EN IDIOMA ESPAÑOL O EN EL PAIS DE DESTINO, LAS LEYENDAS SIGUIENTES:

- A) IDENTIFICACION DE LA EMPRESA: NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DEL FABRICANTE O ENVASADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO.
- B) DENOMINACION DEL PRODUCTO:
 - "CORTEZAS DE ...", CON INDICACION DEL FRUTO CITRICO DEL QUE PROCEDA.
 - FORMA DE PRESENTACION.
 - METODO DE CONSERVACION.
- C) PAIS DE ORIGEN.
- D) CARACTERISTICAS COMERCIALES:
 - CATEGORIA.
 - PESO NETO Y, EN SU CASO, ESCURRIDO.
 - LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE RESPECTO A SUS PESOS, CON INDICACION ESPECIAL DE LOS ADITIVOS.
- E) NUMERO DE REGISTRO SANITARIO.

II. TRANSPORTE

LOS CENTROS DE INSPECCION DEL COMERCIO EXTERIOR, SOIVRE, FACILITARAN LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS PARA LA OPERACION DE CARGA Y DESCARGA, ESTIBA Y DESESTIBA, CON EL FIN DE MEJORAR LAS CONDICIONES DE CONSERVACION DE LAS MERCANCIAS DURANTE SU TRANSPORTE Y PARA EL MANTENIMIENTO DE LA CALIDAD, VIGILANDO SU DESARROLLO DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN LA ORDEN MINISTERIAL DE 10 DE ABRIL DE 1981 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE 9 DE MAYO).

DURANTE EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS CONGELADOS O REFRIGERADOS, SE MANTENDRAN LAS TEMPERATURAS INDICADAS POR MEDIOS DE AUTORREFRIGERACION O ISOTERMIA.

III. INSPECCION

CORRESPONDE A LOS CENTROS DE INSPECCION DE COMERCIO EXTERIOR (SOIVRE) LA EXIGENCIA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS Y ADECUANDOSE A LAS DICTADAS EN LA ORDEN DE 1 DE NOVIEMBRE DE 1979 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DEL 13) Y ORDEN DE 1 DE JULIO DE 1983 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DEL 21).

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

LA ADUANA NO AUTORIZARA LA EXPORTACION O IMPORTACION DE ESTOS PRODUCTOS SI PREVIAMENTE NO SE PRESENTA EL CERTIFICADO DE CALIDAD EXPEDIDO POR EL SOIVRE.

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

QUEDAN FACULTADAS LA DIRECCION GENERAL DE EXPORTACION Y LA DE POLITICA ARANCELARIA E IMPORTACION, EN EL AMBITO DE SUS COMPETENCIAS, PARA DICTAR LAS DISPOSICIONES NECESARIAS PARA LA APLICACION Y CUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE ORDEN, ASI COMO PARA ESTABLECER LAS MODIFICACIONES QUE LAS CIRCUNSTANCIAS ACONSEJEN.

VI. DISPOSICION DEROGATORIA

QUEDA DEROGADA LA ORDEN MINISTERIAL DE 31 DE JULIO DE 1962 ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE 8 DE AGOSTO), SOBRE NORMAS REGULADORAS DE LA EXPORTACION DE DERIVADOS DE AGRIOS.

VII. DISPOSICION FINAL

LA NORMA APROBADA POR ESTA ORDEN ENTRARA EN VIGOR A PARTIR DEL 1 DE ENERO DE 1986 PARA LAS ELABORACIONES FABRICADAS A PARTIR DE DICHA FECHA. MADRID, 3 DE JULIO DE 1985.- BOYER SALVADOR.

ANEJO NUMERO I

METODOS DE ANALISIS PARA DERIVADOS DE FRUTOS CITRICOS

- DENSIDAD, TOMA DE MUESTRAS Y EXPRESION DE LOS RESULTADOS EN MILIMETROS. SEGUN METODO 1, 1968 DE LA FIJU.
- DETERMINACION DEL ACIDO L-ASCORBICO. SEGUN EL METODO 17, 1964, DE LA FIJU.
- DETERMINACION DE ACEITES ESENCIALES. SEGUN METODOS OFICIALES DE LA AOAC 13.
- ED. 1980. ACEITES ESENCIALES 22.088, 22.089 Y 19.127.
- DETERMINACION DE ETANOL. SEGUN EL METODO 2, 1968 DE LA FIJU.
- DETERMINACION SOLIDOS SOLUBLES. SEGUN METODO 8. B, 1968 DE LA FIJU.
- DETERMINACION DE AZUCARES. SEGUN METODO 4, 1968 DE LA FIJU.
- DETERMINACION DE LOS ACIDOS TITULABLES TOTALES. SEGUN METODO 3, 1968 DE LA FIJU.
- DETERMINACION DE LOS ACIDOS VOLATILES. SEGUN METODO 5, 1968 DE LA FIJU.

- DETERMINACION DEL ARSENICO. SEGUN METODOS OFICIALES DE LA AOAC-13. ED. 1980, 25.012, 25.013.
- DETERMINACION DE PLOMO. SEGUN METODOS OFICIALES DE LA AOAC-13. ED. 1980, 25.016, 25.067.
- DETERMINACION DE ESTAÑO. SEGUN METODOS OFICIALES DE LA AOAC-13. ED. 1980, 25.136, 25.183.
- DETERMINACION DE ZINC. SEGUN METODOS OFICIALES DE LA AOAC-13. ED. 1980, 25.150, 25.153.
- DETERMINACION DEL DIOXIDO DE AZUFRE. SEGUN METODO 7, 1968 DE LA FIJU
- DETERMINACION DE COBRE. SEGUN METODOS OFICIALES DE LA AOAC-13. ED. 1980, 25.044, 25.048.
- DETERMINACION DE HIERRO. SEGUN METODO 15, 1964 DE LA FIJU.
- DETERMINACION DEL COLOR. SEGUN EL METODO DE LOS TUBOS OJ DEL U.S.D.A.

CUADRO 1

	CATEGORIA "A"					CATEGORIA "B"				
	Naranja	Limón	Pomelo	Mandarina	Naranja amarga	Naranja	Limón	Pomelo	Mandarina	Naranja amarga
Densidad a 20°C	De 1.039 a 1.061	De 1.023 a 1.043	De 1.031 a 1.055	De 1.039 a 1.052	De 1.038 a 1.048	De 1.039 a 1.061	De 1.023 a 1.043	De 1.031 a 1.056	De 1.039 a 1.052	De 1.038 a 1.048
Sólidos solubles en Grados Brix ..	10 a 15°	6 a 11°	9 a 14°	10 a 13°	9,5 a 12°	9,5 a 15°	6 a 11°	8 a 14°	9,5 a 13°	9 a 12°
Acidez en ácido cítrico anhidro por litro	7 a 16 gr.	Sup. 50 gr.	10 a 18 gr.	7 a 16 gr.	35 a 50 gr.	Hasta 21 gr.	No inf. a 45 gr.	Hasta 21 gr.	Hasta 21 gr.	Hasta 50 gr.
Máximo contenido de pulpa en suspensión o separada	12%	12%	12%	12%	12%	15%	15%	15%	15%	15%
Contenido en aceite esencial por litro, inferior a	0,3 cm ³	0,3 cm ³	0,3 cm ³	0,3 cm ³	0,3 cm ³	0,5 cm ³	0,5 cm ³	0,5 cm ³	0,5 cm ³	0,5 cm ³
Contenido en ácido L-ascórbico, igual o superior a	0,3 gr. por l.	0,3 gr. por l.	0,2 gr. por l.	0,2 gr. por l.	0,3 gr. por l.	0,3 gr. por l.	0,3 gr. por l.	0,2 gr. por l.	0,2 gr. por l.	0,3 gr. por l.
Antifermentos	0	0	0	0	0	—	—	—	—	—

CUADRO 2

Grado de concentración con referencia al peso específico y al índice de refracción

Grado de concentración	L I M O N		NARANJAS Y MANDARINAS			P O M E L O	
	Peso específico	Índice de refracción	Peso específico	Índice de refracción	Sacarosa % (Brix)	Peso específico	Índice de refracción
3	1,111-1,120	1,3681-1,3710	1,139-1,150	1,3816-1,3860	30,5-32,5	1,121-1,130	1,3756-1,3790
3,25	1,121-1,128	1,3711-1,3740	1,151-1,163	1,3861-1,3905	32,5-35,0	1,131-1,143	1,3791-1,3835
3,5	1,129-1,135	1,3741-1,3770	1,164-1,175	1,3906-1,3950	35,0-37,5	1,144-1,155	1,3836-1,3880
3,75	1,136-1,143	1,3771-1,3795	1,176-1,188	1,3951-1,3995	37,5-40,0	1,156-1,168	1,3881-1,3925
4	1,144-1,150	1,3796-1,3820	1,189-1,200	1,3996-1,4040	40,0-42,5	1,169-1,180	1,3926-1,3970
4,25	1,151-1,160	1,3821-1,3850	1,201-1,213	1,4041-1,4085	42,5-44,5	1,181-1,190	1,3971-1,4010
4,5	1,161-1,170	1,3851-1,3880	1,214-1,225	1,4086-1,4130	44,5-46,5	1,191-1,200	1,4011-1,4050
4,75	1,171-1,180	1,3881-1,3910	1,226-1,238	1,4131-1,4180	46,5-49,0	1,201-1,210	1,4051-1,4085
5	1,181-1,190	1,3911-1,3940	1,239-1,250	1,4181-1,4230	49,0-51,5	1,211-1,220	1,4086-1,4120
5,25	1,191-1,200	1,3941-1,3975	1,251-1,262	1,4231-1,4280	51,5-53,7	1,221-1,230	1,4121-1,4160