

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.

---

Ministerio de la Presidencia  
«BOE» núm. 160, de 5 de julio de 2003  
Referencia: BOE-A-2003-13473

---

### TEXTO CONSOLIDADO

#### Última modificación: sin modificaciones

Mediante el Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, fue aprobada la Norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.

La 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, supone el nuevo marco normativo comunitario en esta materia, cuya incorporación al ordenamiento jurídico interno, así como la sustitución del citado Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, que queda derogado, excepto en lo relativo a la regulación de los productos «mermelada» y «mermelada extra», constituyen el objeto de esta disposición por la que se establece la nueva Norma de calidad para dichos productos.

La normativa comunitaria en vigor, en particular en materia de legislación horizontal fundamentalmente relacionada con la salud y protección de los consumidores, ha sufrido diversas modificaciones y es de mayor extensión que la del año 1990, cuando se publicó el mencionado real decreto, lo que hace necesaria una simplificación y puesta al día de la regulación de esta materia en nuestro ordenamiento interno.

Se pretende asimismo mediante la nueva regulación adecuar esta materia a la legislación horizontal, en lo relativo a los aditivos, establecida en el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios, y disposiciones concordantes, por las que se aprueban las listas positivas de aditivos para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, al mismo tiempo que se actualiza el etiquetado para adaptarlo al 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, modificado por el Real Decreto 238/2000, de 18 de febrero, así como al resto de la legislación de carácter horizontal de aplicación.

En el proceso de elaboración de esta norma han sido consultadas las comunidades autónomas, así como los sectores afectados, y ha emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que el artículo 149.1.13.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup> de la Constitución española atribuye al Estado en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de bases y coordinación de la sanidad, excepto lo dispuesto en el apartado 9 del anexo, que se dicta al amparo del artículo 149.1.10.<sup>a</sup> de la Constitución que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de

comercio exterior, y todo ello de acuerdo con lo establecido en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 4 de julio de 2003,

DISPONGO:

**Artículo único. Aprobación.**

Se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas, que se recoge como anexo de este real decreto.

**Disposición adicional única. Criterios sanitarios.**

Los productos contemplados en la norma de calidad que se aprueba quedan sometidos a los requisitos sanitarios establecidos en la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, aprobada por el Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, y a lo dispuesto en el apartado 2, «Coadyuvantes tecnológicos» del anejo 1, «Norma técnica general», de la Orden de 21 de noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para conservas vegetales, en lo que no se opongan a lo dispuesto en este real decreto.

**Disposición transitoria única. Régimen normativo transitorio.**

1. Los productos objeto de este real decreto podrán seguir siendo comercializados hasta el 12 de julio de 2004, cumpliendo con lo dispuesto por las disposiciones vigentes a su entrada en vigor.

2. No obstante, las confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas, etiquetadas con anterioridad al 12 de julio de 2004, y que no se ajusten a lo dispuesto en este real decreto, podrán seguir comercializándose hasta la extinción de su vida comercial, siempre que se ajusten a lo dispuesto por las disposiciones vigentes a la entrada en vigor de este real decreto.

**Disposición derogatoria única. Derogación normativa.**

1. A partir de la entrada en vigor de este real decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en él, y en particular 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, a excepción de lo señalado en 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, y en particular lo establecido en sus apartados 3, 4, y 5 que les sea de aplicación.

2. Las referencias al real decreto derogado se entenderán hechas a este real decreto.

**Disposición final primera. Título competencial.**

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que el artículo 149.1.13.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup> de la Constitución española atribuye al Estado en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de bases y coordinación de la sanidad, excepto lo dispuesto en el apartado 9 del anexo, que se dicta al amparo del artículo 149.1.10.<sup>a</sup> de la Constitución que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de comercio exterior, y todo ello de acuerdo con lo establecido en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

**Disposición final segunda. Facultad de desarrollo.**

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo podrán dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de

lo establecido en este real decreto y, en su caso, para la actualización de su anexo, cuando ello sea necesario.

**Disposición final tercera. *Entrada en vigor.***

El presente real decreto entrará en vigor el 12 de julio de 2003.

Dado en Madrid, a 4 de julio de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Vicepresidente Primero del Gobierno y Ministro de la Presidencia,  
MARIANO RAJOY BREY

**ANEXO**

**Norma de calidad para las confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas**

**1. Objeto.**

Esta norma de calidad tiene por objeto definir y fijar las condiciones y características que deben cumplir las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas y crema de castañas para su presentación, comercialización y consumo.

**2. *Ámbito de aplicación.***

2.1 Esta norma de calidad se aplicará a los siguientes productos, tal como están definidos en su apartado 3:

- a) confitura,
- b) confitura extra,
- c) jalea,
- d) jalea extra,
- e) «marmalade»,
- f) jalea de «marmalade»,
- g) crema de castañas.

2.2 Esta norma de calidad no se aplicará a los productos destinados a la fabricación de productos de panadería fina, pastelería, galletería y repostería.

**3. *Denominaciones y definiciones de los productos.***

A los efectos de esta norma de calidad, se entenderá por:

3.1 «Confitura» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, se podrá obtener confitura de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

La cantidad de pulpa o de puré utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

350 gramos en general.

250 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos.

150 gramos en el caso del jengibre.

160 gramos en el caso de los anacardos.

60 gramos en el caso de la granadilla.

3.2 «Confitura extra» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, la confitura extra de agavanzos y la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y grosellas rojas, podrá proceder total o parcialmente de

puré no concentrado de estas frutas. Podrá obtenerse confitura extra de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

No podrán emplearse las siguientes frutas como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no deberá ser inferior a:

450 gramos en general.

350 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos.

250 gramos en el caso del jengibre.

230 gramos en el caso de los anacardos.

80 gramos en el caso de la granadilla.

3.3 «Jalea» es la mezcla, convenientemente gelificada, de azúcares y de zumo o extractos acuosos de una o varias especies de frutas.

La cantidad de zumo o extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.

3.4 No obstante, en el caso de la «jalea extra», la cantidad de zumo de frutas y/o de extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura extra. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos. No podrán emplearse en la elaboración de jalea extra, mezcladas con otras frutas, las siguientes: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

3.5 «Marmalade» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de agua, de azúcares y de uno o varios de los productos siguientes, obtenidos a partir de cítricos: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y pieles.

La cantidad de cítricos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 200 gramos, de los cuales al menos 75 gramos procederán del endocarpio.

3.6 La denominación «jalea de marmalade» podrá utilizarse cuando el producto esté totalmente desprovisto de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina.

3.7 «Crema de castañas» es la mezcla, con la consistencia apropiada, de agua, de azúcares y de un mínimo de 380 gramos de puré de castañas (*Castanea sativa*) por 1.000 gramos de producto acabado.

#### **4. Grado brix de los productos.**

4.1 Los productos definidos en los apartados 3.1 a 3.7 deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinada por refractómetro, igual o superior al 60 por 100, excepto para los productos en los que los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

#### **5. Mezclas de frutas.**

En el caso de mezclas de frutas, los contenidos mínimos establecidos en los apartados 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 y 3.6, para las diferentes especies de frutas, se reducirán proporcionalmente a los porcentajes utilizados.

#### **6. Definiciones de las materias primas e ingredientes autorizados.**

A los efectos de esta norma de calidad, se entenderá por:

6.1 Fruta:

a) La fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada, después de lavada, pulida y despuntada.

b) Quedan asimilados a la fruta, para la aplicación de esta norma, el tomate, las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, la zanahoria, la batata, el pepino, la calabaza, el melón y la sandía.

c) El término «jengibre» designa las raíces comestibles de la planta de jengibre, frescas o en conserva.

El jengibre podrá secarse o conservarse en almíbar.

d) Castaña: el fruto del castaño (*Castanea sativa*).

6.2 Pulpa (de fruta): La parte comestible de la fruta entera, en su caso sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que puede estar cortada en trozos o triturada, pero no reducida a puré.

6.3 Puré (de fruta): La parte comestible de la fruta entera, en caso necesario, sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que se ha reducido a puré mediante tamizado o cualquier otro procedimiento similar.

6.4 Extractos acuosos (de fruta): El extracto acuoso de frutas que, a reserva de las pérdidas inevitables según las buenas prácticas de fabricación, contiene todos los constituyentes solubles en agua de las frutas utilizadas.

6.5 Azúcares: Los azúcares autorizados son los siguientes:

a) los azúcares definidos en la normativa aplicable en vigor,

b) el jarabe de fructosa,

c) los azúcares extraídos de frutas,

d) el azúcar moreno.

6.6 Otros ingredientes autorizados.

Sin perjuicio de lo establecido por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios, se podrán añadir los siguientes ingredientes a los productos definidos en el apartado 3 de esta norma:

a) Miel según se define en la normativa aplicable en vigor: en todos los productos en sustitución total o parcial de los azúcares.

b) Zumo de frutas: únicamente en la confitura.

c) Zumo de cítricos en los productos obtenidos a partir de otras frutas: únicamente en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra.

d) Zumo de frutas rojas: únicamente en la confitura y la confitura extra elaboradas a partir de agavanzos, fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas, ciruelas y ruibarbo.

e) Zumo de remolachas rojas: únicamente en la confitura y la jalea elaboradas a partir de fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas.

f) Aceites esenciales de cítricos: en la «marmalade» y en la «jalea de marmalade».

g) Aceites y grasas comestibles como agentes antiespumantes: en todos los productos.

h) Pectina líquida: en todos los productos.

i) Cortezas de cítricos: en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra.

j) Hojas de *Pelargonium odoratissimum*: en la confitura, en la confitura extra, la jalea y la jalea extra, cuando se obtengan a partir de membrillos.

k) Espirituosos, vino y vino generoso, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla: en todos los productos.

l) Vainillina: en todos los productos.

## 7. Tratamiento de las materias primas.

7.1 Los productos definidos en los apartados 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4 de esta norma podrán ser objeto de los siguientes tratamientos:

a) Tratamiento por calor, refrigeración o congelación.

b) Liofilización.

c) Concentración, en la medida en que sea posible técnicamente.

d) Tratamiento de las materias primas, con anhídrido sulfuroso (E220) o sus sales (E221, E222, E223, E224, E226 y E227) como ayudas a la transformación, con excepción de las

utilizadas en la fabricación de productos «extra», siempre que en los productos definidos en el apartado 3 no se exceda el nivel máximo de anhídrido sulfuroso establecido en el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

7.2 Los albaricoques y las ciruelas destinados a la elaboración de confitura podrán ser objeto asimismo de tratamientos de deshidratación, además de la liofilización.

7.3 Las cortezas de cítricos podrán conservarse en salmuera.

## **8. Etiquetado.**

La Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, será aplicable a los productos definidos en el apartado 3 de esta norma en las siguientes condiciones:

8.1 Las denominaciones de venta que figuran en el apartado 3 quedan reservadas a los productos allí consignados y deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos.

No obstante, las denominaciones utilizadas en apartado 3 podrán utilizarse junto con el nombre, de conformidad con las prácticas utilizadas para designar otros productos que no pueden confundirse con los definidos en el citado apartado.

8.2 La denominación de venta se completará mediante la indicación de la fruta o frutas utilizadas, en orden decreciente del peso de las materias primas constituyentes. No obstante, en el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la indicación «frutas varias» u otra similar o por la indicación del número de frutas utilizadas.

8.3 El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido de fruta del producto acabado mediante los términos «elaborado con ... gramos de fruta por 100 gramos», si procede tras la deducción del peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

8.4 El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido total de azúcares mediante los términos «contenido total de azúcares ... gramos por 100 gramos», en el que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 °C, con una tolerancia de +/- 3 grados refractométricos.

No obstante, la cantidad de azúcares podrá no indicarse cuando ya figure en el etiquetado una declaración de propiedades nutritivas relativa a los azúcares, de conformidad con el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de productos alimenticios.

8.5 Las indicaciones contempladas en el apartado 8.3 y en el primer párrafo del apartado 8.4 deberán figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta, en caracteres claramente visibles.

8.6 Cuando el contenido residual de anhídrido sulfuroso sea superior a 10 mg/kg, su presencia se indicará en la lista de ingredientes, no obstante lo dispuesto en los artículos 3 y 5, así como en el apartado 3 del artículo 7, de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

## **9. Exportación e importación.**

9.1 Los productos contemplados en esta norma que se elaboren con destino exclusivo a la exportación a países no pertenecientes a la Unión Europea ni a la Asociación Europea de Libre Comercio y no cumplan lo dispuesto en esta norma llevarán impresa en su embalaje la palabra «export». Además, su etiqueta deberá llevar la palabra «export» o cualquier otro signo que reglamentariamente se indique y que permita identificarlo inequívocamente para evitar que el producto sea comercializado y consumido en España.

9.2 Los productos importados provenientes de países no pertenecientes a la Unión Europea ni a la Asociación Europea de Libre Comercio deberán cumplir las exigencias establecidas en esta norma.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.  
Más información en [info@boe.es](mailto:info@boe.es)