

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

15479 REIAL DECRET 1050/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària de suc de fruites i d'altres productes similars, destinats a l'alimentació humana. («BOE» 184, de 2-8-2003.)

La Directiva 2001/112/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa als suc de fruites i altres productes similars, destinats a l'alimentació humana, substitueix la Directiva 93/77/CEE del Consell, de 21 de setembre de 1993, per tal de fer més accessibles les normes sobre les condicions de producció i comercialització dels suc de fruites i altres productes similars i adaptar-la a la legislació comunitària general aplicable a tots els productes alimentaris.

El Reial decret 1650/1991, de 8 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració i la venda de suc de fruita i d'altres productes similars, així com el Reial decret 1412/1994, de 25 de juny, pel qual s'autoritza l'elaboració de nèctars de fruites sense addició de sucres o mel, van incorporar a l'ordenament jurídic intern la Directiva 93/77/CEE del Consell, de 21 de setembre de 1993, relativa als suc de fruites i altres productes similars.

Per motius de claredat, escau derogar els dits reials decrets 1650/1991 i 1412/1994 i substituir-los per aquesta norma que incorpora la Directiva 2001/112/CE, per tal de simplificar i adequar aquesta normativa a la legislació horitzontal, en particular pel que fa als additius, regulada al Reial decret 3177/1983, de 16 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària d'additius alimentaris, així com actualitzar l'etiquetatge per adaptar-lo a la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol. Així mateix, s'han de considerar les normes que estableix el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen normes d'higiene dels productes alimentaris.

El volum de cabal de la normativa en vigor en l'actualitat, en matèria de legislació horitzontal, fonamentalment en els aspectes relatius a la salut i la protecció dels consumidors, és molt superior al de l'any 1991 quan es va publicar l'anterior Reial decret. Per això, és aconsellable simplificar i posar al dia la norma en aquesta matèria per evitar duplicitats, problemes d'índole pràctica i legal.

En la seva tramitació han estat consultades les comunitats autònomes, com també els sectors afectats, i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària n'ha emès l'informe preceptiu.

En virtut d'això, a proposta dels ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 1 d'agost de 2003,

DISPOSO:

Article únic. *Aprovació de la Reglamentació tecnicosanitària de suc de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana.*

S'aprova la Reglamentació tecnicosanitària de suc de fruita i d'altres productes similars destinats a l'alimentació humana, que s'insereix a continuació d'aquest Reial decret.

Disposició transitòria única. *Règim transitori.*

1. Els productes que regula aquest Reial decret que no s'ajustin al que disposa poden continuar comercialitzant-se fins al 12 de juliol de 2004, sempre que compleixin el que estableixen les disposicions vigents abans d'entrar en vigor aquest Reial decret.

2. Sense perjudici del que disposa l'apartat anterior, es permet la comercialització dels productes que, sense adequar-se al que preveu el present Reial decret, hagin estat etiquetats abans del 12 de juliol de 2004, de conformitat amb el Reial decret 1650/1991, de 8 de novembre, fins que se n'exhaureixin les existències.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

1. Es deroguen el Reial decret 1650/1991, de 8 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració i la venda de suc de fruita i d'altres productes similars, així com el Reial decret 1412/1994, de 25 de juny, pel qual s'autoritza l'elaboració de nèctars de fruites sense addició de sucres o mel. També es deroguen les disposicions relatives a «Clarificants i coadjuvants de la filtració», únicament per als suc de fruita i els seus derivats, que conté la Resolució de 21 d'abril de 1983, de la Subsecretaria del Ministeri de Sanitat i Consum, per la qual s'aprova la llista positiva d'additius i coadjuvants tecnològics per a ús en l'elaboració de suc de fruites i altres vegetals i els seus derivats.

2. Sense perjudici del que disposa l'apartat anterior, es manté la vigència dels articles 16, 17 i 18 del Reial decret 667/1983, de 2 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració i la venda de suc de fruites i d'altres vegetals i dels seus derivats, així com d'aquelles de les seves disposicions que siguin aplicables als suc d'altres vegetals i els seus derivats.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica, i de bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

Disposició final segona. *Facultat d'aplicació i desplegament.*

Els ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum, en l'àmbit de les seves competències, poden adoptar les disposicions necessàries per al desplegament i l'aplicació del que estableix aquest Reial decret.

Així mateix, es faculden els mateixos ministres, cada un en l'àmbit de les seves competències respectives, perquè modifiquin la reglamentació que s'aprova per adaptar-la a les modificacions de qualsevol índole de la legislació comunitària.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Palma de Mallorca, 1 d'agost de 2003.

JUAN CARLOS R.

El vicepresident primer del Govern
i ministre de la Presidència,
MARIANO RAJOY BREY

REGLAMENTACIÓ TECNICOSANITÀRIA DE SUCS DE FRUITES I D'ALTRES PRODUCTES SIMILARS DESTINATS A L'ALIMENTACIÓ HUMANA

Part 1. Disposicions generals

1. Objecte.—Aquesta reglamentació té per objecte definir el que s'entén per suc de fruites i productes similars i establir les normes per a la seva elaboració i comercialització.

2. Àmbit d'aplicació.—És aplicable als productes definits a la part 2, excepte els referents als productes procedents del tomàquet.

No és aplicable als productes que s'elaborin per a l'exportació a països que no pertanyin a l'Associació Europea de Lliure Comerç. En aquest cas han de portar impresa al seu embalatge i en l'etiquetatge la paraula export o qualsevol altre signe que s'indiqui reglamentàriament i que en permeti la identificació.

Part 2. Definicions, denominacions i característiques dels productes

1. Suc de fruites.—El terme «suc de fruites» designa el producte susceptible de fermentació, però no fermentat, obtingut a partir de fruites sanes i madures, fresques o conservades pel fred, d'una o diverses espècies, que posseeixi el color, l'aroma i el sabor característics dels suc de la fruita de la qual procedeix. Es pot reincorporar al suc l'aroma, la polpa i les cel·les que hagi perdut amb l'extracció.

En el cas dels cítrics, el suc de fruites ha de procedir de l'endocarpi. Això no obstant, el suc de llimona dolça es pot obtenir a partir del fruit sencer, sempre que s'apliquin pràctiques de fabricació correctes que permetin de reduir al màxim la presència al suc de constituents de les parts exteriors del fruit.

2. Suc de fruites a base de concentrat.—El terme «suc de fruites a base de concentrat» designa el producte obtingut mitjançant la incorporació al suc de fruites concentrat de la quantitat d'aigua extreta al suc en el procés de concentració i la restitució de les aromes, i si s'escau, la polpa i les cel·les perdudes del suc, però recuperades en el procés de producció del suc de fruites de què es tracti o de suc de fruites de la mateixa espècie.

L'aigua afegida ha de presentar les característiques adequades, especialment des del punt de vista químic, microbiològic i organolèptic, a fi de garantir les propietats essencials del suc.

El producte obtingut així ha de presentar característiques organolèptiques i analítiques almenys equivalents a les del tipus mitjà de suc obtingut, de conformitat amb les disposicions de l'apartat 1, de fruites de la mateixa espècie.

3. Suc de fruites concentrat.—S'entén per «suc de fruites concentrat» el producte obtingut a partir de suc de fruites d'una o diverses espècies, per eliminació física d'una part determinada de l'aigua. Quan el producte estigui destinat al consum directe, l'eliminació ha de ser d'almenys un 50 per cent.

4. Suc de fruites deshidratat o en pols.—S'entén per «suc de fruites deshidratat o en pols» el producte obtingut a partir de suc de fruites d'una o diverses espècies per eliminació física de la pràctica totalitat de l'aigua.

5. Nèctar de fruites:

a) S'entén per nèctar de fruites el producte susceptible de fermentació, però no fermentat, obtingut per addició d'aigua i de sucres i/o mel als productes definits als apartats 1, 2, 3 i 4, al puré de fruites o a una barreja d'aquests productes, i que per als altres aspectes és conforme amb la part 7 d'aquesta reglamentació.

L'addició de sucres i/o mel s'autoritza en una quantitat no superior al 20 per cent del pes total del producte acabat.

En el cas de l'elaboració de nèctars de fruites sense sucres afegits o de valor energètic reduït, els sucres es poden substituir totalment o parcialment per edulcorants d'acord amb el Reial decret 2002/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius edulcorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

b) No obstant el que disposa el paràgraf a), les fruites que figuren als apartats II i III de la part 7, així com l'albercoc, es poden fer servir, individualment o barrejant-les entre si, per elaborar nèctars sense addició de sucres, mel o edulcorants.

Part 3. Definicions de les matèries primeres

Només es poden fer servir per elaborar els productes a què es refereix aquesta reglamentació les matèries primeres que es defineixen a continuació.

1. Fruita.—Totes les fruites. Als efectes d'aquesta reglamentació tecnicosanitària, el tomàquet no es considera fruita.

2. Puré de fruites.—El producte susceptible de fermentació, però no fermentat, obtingut tamisant la part comestible de fruites senceres o pelades sense eliminar-ne el suc.

3. Puré de fruites concentrat.—El producte obtingut a partir del puré de fruites per eliminació física d'una proporció determinada de l'aigua que el constitueix.

4. Sucres.—Estan autoritzats quant a l'elaboració de:

a) Nèctars de fruita:

1r Els sucres definits en la normativa en vigor, sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana.

2n El xarop de fructosa.

3r Els sucres obtinguts de fruites.

b) Suc de fruites a base de concentrat:

1r Els sucres definits en la normativa en vigor sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana.

2n El xarop de fructosa.

c) Suc de fruites: els sucres definits en el paràgraf b) d'aquest apartat el contingut d'aigua dels quals sigui inferior al dos per cent.

5. Mel.—El producte definit en la normativa en vigor relativa a la mel.

6. Polpa o cel·les.—Els productes obtinguts de la part comestible de fruita de la mateixa espècie sense eliminar-ne el suc. A més, pel que fa als cítrics, la polpa i les cel·les són els sacs de suc obtinguts de l'endocarpi.

Part 4. Procediments d'extracció, ingredients, tractaments i substàncies autoritzades

Sense perjudici del que disposa el Reial decret 3177/1983, de 16 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària dels additius alimentaris, només es poden utilitzar per elaborar els productes a què es refereix aquesta reglamentació els procediments, els tractaments i les substàncies que s'estableixen a continuació.

1. Procediments d'extracció.

a) Procediments mecànics d'extracció.

b) Els procediments físics habituals, inclosa l'extracció (difusió) d'aigua «in line» de la part comestible de fruita diferent del raïm per a l'elaboració de suc de fruita concentrats, sempre que els suc de fruita concentrats resultants compleixin els requisits establerts a la part 2.

2. Altres ingredients autoritzats.

a) S'autoritza l'addició de vitamines i minerals en el cas dels productes a què fa referència la part 2, d'acord amb el que disposa el Reial decret 930/1992, de 17 de juliol, pel qual s'aprova la norma d'etiquetatge sobre propietats nutritives dels productes alimentaris.

b) Les aromes, la polpa i les cel·les restitüides al suc de fruites s'han d'haver separat del suc durant el processament, mentre que les aromes, la polpa i les cel·les restitüides al suc de fruites a base de concentrat també poden procedir de suc de fruita de la mateixa espècie.

Només en el cas del suc de raïm, es poden restituir sals d'àcids tartàrics.

c) S'autoritza l'addició de sucres als productes definits als apartats 1, 2, 3 i 4 de la part 2, diferents dels sucres de pera i raïm, sempre que la quantitat total de sucres afegida, tant per regular el sabor àcid com per edulcorar compleixi les condicions següents:

1a Per corregir el sabor àcid, la quantitat de sucres afegida expressada en matèria seca no ha de sobrepassar els 15 grams per litre de suc.

2a Per ensucrar, la quantitat de sucres afegida expressada en matèria seca no ha de sobrepassar els 150 grams per litre de suc.

3a A fi de corregir el sabor àcid, s'autoritza, per a tots els productes definits a la part 2, l'addició de suc de llimona o de suc de llimona concentrat en una quantitat no superior a 3 grams per litre de suc, expressada en àcid cítric anhidre.

Es prohibeix l'addició coincident de sucres i de suc de llimona, concentrat o no, o agents acidificants (d'acord amb el que disposa el Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització), a un mateix suc de fruita.

d) S'autoritza com a ingredient l'anhidrid carbònic.

3. Tractaments i substàncies autoritzats.

a) Per als sucres de raïm en què s'hagi efectuat la sulfatció de les matèries primeres mitjançant diòxid de sofre, es permet la desulfatció per procediments físics, sempre que la quantitat total de SO₂ (diòxid de sofre) present en el producte acabat no superi els 10 mg/l.

b) Enzims pectolítics.

c) Enzims proteolítics.

d) Enzims amilolítics.

e) Gelatina alimentària.

f) Tanins.

g) Bentonita.

h) Sílica gel.

i) Carbó vegetal.

j) Coadjuvants de filtració químicament inerts i agents de precipitació (perlita, diatomita rentada, cel·lulosa, poliamida insoluble, polivinilpirrolidona, poliestirè) conformes amb la normativa vigent relativa als materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els productes alimentaris.

k) Coadjuvants d'adsorció químicament inerts conformes a la normativa vigent relativa als materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els productes alimentaris, i utilitzats per reduir el contingut de limonoides i naringina del suc de cítrics sense afectar de manera significativa els continguts de glucòsids limonoides, àcids o sucres (inclosos els oligosacàrids) o el contingut en minerals.

Part 5. Etiquetatge, presentació i publicitat

La Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, és aplicable als productes definits a la part 2, d'acord amb les condicions següents:

1. Les denominacions que figuren en la part esmentada s'han de reservar per designar els productes als quals es refereixen i s'han de fer servir per designar-los comercialment, llevat de la possibilitat d'emprar alternativament les denominacions particulars especificades a la part 6, en la llengua i amb les condicions que s'hi especifiquen.

2. Quan el producte procedeixi d'una sola espècie de fruita, la paraula fruita s'ha de substituir pel nom d'aquesta.

3. En el cas de productes elaborats a partir de dues o més espècies de fruites, excepte quan s'utilitzi suc de llimona en les condicions estipulades a l'apartat 2 de la part 4, les denominacions s'han de completar mitjançant la indicació de les fruites utilitzades, en ordre decreixent segons el volum dels sucres o purés de fruites. Amb tot, en el cas de productes elaborats a partir de tres o més fruites, la indicació de les fruites emprades es pot substituir per diverses fruites, una indicació similar o el nombre de fruites utilitzades.

4. En el cas dels sucres de fruites als quals s'hagin afegit sucres a fi d'ensucrar-los, la denominació de venda ha d'incloure els termes ensucrat o sucre afegit, seguida de la indicació de la quantitat màxima de sucre afegit, calculada com a matèria seca i expressada en grams per litre.

5. La reconstitució dels productes definits a la part 2 al seu estat original per mitjà de les substàncies estrictament necessàries per a aquesta operació no suposa l'obligació d'esmentar a l'etiquetatge la llista dels ingredients emprats amb aquesta finalitat.

S'ha d'indicar en l'etiquetatge la incorporació al suc de fruites d'una quantitat afegida de polpa o de cel·les.

6. Sense perjudici del que disposen els apartats 1 i 6 de l'article 8 de la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, en el cas de barreges de suc de fruita i de suc de fruita a base de concentrat, i en el cas de nèctar de fruites obtingut totalment o parcialment a partir d'un o més productes concentrats, l'etiquetatge ha d'incloure la indicació elaborat a base de concentrat(s) o elaborat parcialment a base de concentrat(s), segons escaigui. Aquesta indicació ha de figurar al costat de la denominació de venda, en caràcters clarament visibles i que destaquin del fons amb nitidesa.

7. En el cas del nèctar de fruites, l'etiquetatge ha d'incloure la indicació del contingut mínim de suc de fruites, de puré de fruites o de la barreja d'aquests ingredients, mitjançant els termes contingut de fruita: mínim ...%. Aquesta menció ha de figurar al mateix camp visual que la denominació de venda.

8. A l'etiquetatge dels sucres de fruites concentrats no destinats al consumidor final, s'hi ha d'esmentar la presència i la quantitat de sucres afegits o de suc de llimona o agents acidificants o altres ingredients afegits que permeti el Reial decret 142/2002. Aquesta indicació ha de figurar a l'envàs, en una etiqueta unida a l'envàs o en un document que l'acompanyi.

Part 6. Denominacions particulars de determinats productes

a) Vruchtendrank, el nèctar de fruites.

b) Süßmost:

La denominació Süßmost només es pot emprar, juntament amb les denominacions de venda Fruchtensaft o Fruchtnektar, en:

1r El nèctar de fruites obtingut exclusivament a base de suc de fruites, de suc de fruites concentrats o d'una barreja d'aquests dos productes, no consumibles per raó de la seva elevada acidesa natural.

2n El suc de fruita obtingut de les peres, quan procedeixi amb addició de pomes, però sense sucres afegits.

c) Succo e polpa o Sumo e polpa, el nèctar de fruites obtingut exclusivament a partir de puré de fruites, si s'escau concentrat.

d) Æblemst, el suc de poma sense addició de sucre.

e) Sur ...saft, completat mitjançant la indicació, en llengua danesa, de la fruita emprada, el suc sense addició de sucres obtingut a partir de groselles negres, cireres, groselles vermelles, groselles blanques, gerds, maduixes o grans de saüc.

Sød ...saft o sødet ...saft, completat mitjançant la indicació, en llengua danesa, de la fruita emprada, el suc d'aquesta mateixa fruita, amb addició de més de 200 grams de sucre per litre.

f) Äpplemust, el suc de poma sense addició de sucre.

g) Most, sinònim de suc de raïm.

Part 7. Disposicions particulars aplicables als nèctars de fruites

I. Fruitas de suc àcid no consumibles en estat natural:

Nèctars de fruites	Contingut mínim de suc o de puré (% del volum de producte acabat)
Fruita de la passió	25
Naranjilla	25
Groselles negres	25
Groselles blanques	25
Groselles vermelles	25
Agrassons	30
Fruits d'arç groc	25
Aranyons	30
Prunes	30
Prunes silvestres	30
Serves	30
Gavarrons	40
Guindes	35
Altres cireres	40
Nabius o mirtils	40
Grans de saüc	50
Gerds	40
Albercocs	40
Maduixes	40
Móres	40
Nabius vermells	30
Codonys	50
Llimones i llimones dolces	25
Altres fruites que pertanyin a aquesta categoria	25

II. Fruitas pobres en àcid o amb molta polpa o molt aromatitzades amb suc no consumible en estat natural:

Nèctars de fruites	Contingut mínim de suc o de puré (% del volum de producte acabat)
Mangos	25
Plàtans	25
Guaiabes	25
Papaies	25
Litxis	25

Nèctars de fruites	Contingut mínim de suc o de puré (% del volum de producte acabat)
Atzeroles	25
Guanàbana	25
Cor de bou	25
Xirimoies	25
Magranes	25
Anacards	25
Fruits de prunera roja	25
Imbu	25
Altres fruites que pertanyin a aquesta categoria	25

III. Fruitas de suc comestibles en estat natural:

Nèctars de fruites	Contingut mínim de suc o de puré (% del volum de producte acabat)
Pomes	50
Peres	50
Préssecs	50
Cítrics, llevat de llimones i llimones dolces	50
Pinyes	50
Altres fruites que pertanyin a aquesta categoria	50

15481 REIAL DECRET 1052/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana. («BOE» 184, de 2-8-2003.)

La Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, l'emmagatzemament, el transport i la comercialització dels sucres destinats al consum humà va ser aprovada pel Reial decret 1261/1987, d'11 de setembre, i incorporava al nostre ordenament jurídic la Directiva 73/437/CEE del Consell, d'11 de desembre de 1973, relativa a l'aproximació de legislacions dels estats membres sobre certs sucres destinats al consum humà.

La Directiva 73/437/CEE es justificava pel fet que les diferències existents entre les legislacions nacionals respecte a determinades categories de sucres podien crear condicions de competència deslleial, fet que podia induir a engany als consumidors, i per això repercutien de forma directa en la realització i el funcionament del mercat comú.

La Directiva 73/437/CEE, doncs, tenia per objecte establir definicions i normes comunes sobre les característiques d'elaboració, envasament i etiquetatge dels productes esmentats, a fi de garantir-ne la lliure circulació dins de la Comunitat Europea.

Des de 1989 la legislació horitzontal alimentària aplicable a tots els productes alimentaris que circulen en el comerç intracomunitari s'ha desenvolupat per aconseguir un alt grau de protecció de la salut dels consumidors, especialment en les matèries relatives a la higiene, materials en contacte amb els aliments, additius, contaminants i etiquetatge.

En aquest sentit, s'han revisat les directives verticals que afecten determinats productes alimentaris per simplificar-les, i se n'han suprimit tots els aspectes, que estan coberts per la legislació comunitària esmentada, rela-