

15481 *REAL DECRETO 1052/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria sobre determinados azucres destinados á alimentación humana.* («BOE» 184, do 2-8-2003.)

A regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, almacenamento, transporte e comercialización dos azucres destinados ó consumo humano foi aprobada polo Real decreto 1261/1987, do 11 de setembro, e incorporaba ó noso ordenamento xurídico a Directiva 73/437/CEE do Consello, do 11 de decembro de 1973, relativa á aproximación de lexislacións dos estados membros sobre certos azucres destinados ó consumo humano.

A citada Directiva 73/437/CEE xustificábase polo feito de que as diferencias existentes entre as lexislacións nacionais respecto a determinadas categorías de azucres podían crear condicións de competencia desleal, o que podía inducir a engano os consumidores, e repercutían por iso de forma directa na realización e funcionamento do mercado común.

A Directiva 73/437/CEE tiña, pois, por obxecto establecer definicións e normas comúns sobre as características de elaboración, envasado e etiquetaxe dos ditos produtos, co fin de garanti-la súa libre circulación dentro da Comunidade Europea.

Desde 1989 a lexislación horizontal alimentaria aplicable a tódolos produtos alimenticios que circulan no comercio intracomunitario desenvolveuse para conseguir un alto grao de protección da saúde dos consumidores, especialmente nas materias relativas á hixiene, materiais en contacto cos alimentos, aditivos, contaminantes e etiquetaxe.

Neste sentido, revisáronse as directivas verticais que afectan determinados produtos alimenticios para simplificalas, e suprimíronse nelas todos aqueles aspectos, que están cubertos pola mencionada lexislación comunitaria, relacionados coa saúde, mediante a adaptación dos requisitos de etiquetaxe ós establecidos na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 20 de marzo de 2000, relativa á aproximación das lexislacións dos estados membros en materia de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, e a determinados requisitos específicos.

A Directiva 73/437/CEE simplificouse e foi substituída pola Directiva 2001/111/CE do Consello, do 20 de decembro de 2001, relativa a determinados azucres destinados á alimentación humana.

Este real decreto ten por obxecto incorporar ó ordenamento xurídico a citada Directiva 2001/111/CE, e para iso simplifícase a lexislación actual, que se limita a establecer definicións e denominacións, así como a etiquetaxe específica dos azucres cubertos por aquela. Ademais, os ditos azucres deberán cumprir tódalas disposicións xerais aplicables e, en particular, as relativas á seguridade alimentaria e ó control oficial dos produtos alimenticios.

Por outra parte, derrógase o citado Real decreto 1261/1987, con excepción do establecido nas alíneas a) e b) do seu artigo 2, relativos ó azucre terciado (amarelo) e ó azucre moreno de cana, respectivamente, así como o establecido nos seus artigos 2 e 3 sobre límites de arsénico, cobre e chumbo, sempre que os produtos en cuestión aínda non tiveran fixados os ditos límites na lexislación da Unión Europea, e excepto os puntos 1.2 e 2.2 do seu artigo 10 sobre coadxuvantes tecnolóxicos. Non obstante, no caso de que a industria vaia utilizar outros coadxuvantes tecnolóxicos que se estean usando noutros estados membros, serán obxecto de avaliación previa ó seu uso por parte do Comité Científico da Axencia Española de Seguridade Alimentaria.

Na súa tramitación foron consultadas as comunidades autónomas, así como os sectores afectados, e emitiu informe a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación e da ministra de Sanidade e Consumo, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 1 de agosto de 2003,

DISPÕÑO:

Artigo único. Aprobación da regulamentación técnico-sanitaria sobre determinados azucres destinados á alimentación humana.

Apróbase a regulamentación técnico-sanitaria sobre determinados azucres destinados á alimentación humana, que se insire a continuación deste real decreto.

Disposición transitoria única. Réxime transitorio.

1. Os produtos regulados neste real decreto que non cumpran o establecido nel poderán seguir sendo comercializados ata o 12 de xullo de 2004, sempre que cumpran co disposto polas disposicións vixentes con anterioridade á entrada en vigor deste real decreto.

2. Non obstante, admitirase a comercialización de produtos elaborados, aínda que non se axusten ó disposto neste real decreto, que fosen etiquetados antes do 12 de xullo de 2004 de conformidade co Real decreto 1261/1987, do 11 de setembro, ata a extinción da súa vida comercial.

Disposición derogatoria única. Derrogación normativa.

1. A partir da entrada en vigor deste real decreto, quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ó establecido neste e, en particular, o Real decreto 1261/1987, do 11 de setembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, almacenamento, transporte e comercialización dos azucres destinados ó consumo humano, excepto o establecido nas alíneas a) e b) do seu artigo 2, relativos ó azucre terciado (amarelo) e ó azucre moreno de cana, respectivamente, así como o establecido nos seus artigos 2 e 3 sobre límites de arsénico, cobre e chumbo, sempre que os produtos en cuestión aínda non tiveran fixados os ditos límites na lexislación da Unión Europea, e excepto os puntos 1.2 e 2.2 do seu artigo 10 sobre coadxuvantes tecnolóxicos.

2. As referencias ó real decreto parcialmente derogado entenderanse feitas a este real decreto.

Disposición derradeira primeira. Título competencial.

Este real decreto dítase ó abeiro das competencias que o artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución española lle reserva ó Estado en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica, e sanidade exterior, bases e coordinación xeral da sanidade, respectivamente.

Disposición derradeira segunda. Facultade de desenvolvemento.

Os ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación e de Sanidade e Consumo poderán dictar, no ámbito das súas competencias, as disposicións necesarias para o desenvolvemento do establecido neste real decreto, cando iso sexa necesario.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca o 1 de agosto de 2003.

JUAN CARLOS R.

O vicepresidente primeiro do Goberno
e ministro da Presidencia,
MARIANO RAJOY BREY

REGULAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA SOBRE DETERMINADOS AZUCRES DESTINADOS Á ALIMENTACIÓN HUMANA

1. *Obxecto e ámbito de aplicación*

Esta regulamentación ten por obxecto definir, para efectos legais, o que se entende por azucres, e fixar con carácter obrigatorio as normas de elaboración e comercialización e, en xeral, a ordenación xurídica de tales produtos.

As súas regulacións son de aplicación a tódalas elaboracións que respondan ás definicións comprendidas no punto 2 desta regulamentación.

2. *Definicións e denominacións de venda*

Polo que se refire ó azucre (sacarosa), con ese nome específico désígnase exclusivamente o produto obtido industrialmente da remolacha azucreira (*Beta vulgaris*, L. e var. rapa) ou da cana de azucre (*Saccharum officinarum*, L.).

Para efectos desta disposición, distínguense os seguintes tipos de azucres:

2.1 Azucre semibranco: a sacarosa purificada e cristalizada, de calidade sa, limpa e comercial, e que responde ás características seguintes:

- a) Polarización, non menos de 99,5° Z.
- b) Contido de azucre invertido, non máis do 0,1 por cento en peso.
- c) Perda no secado, non máis do 0,1 por cento en peso.

2.2 Azucre ou azucre branco: a sacarosa purificada e cristalizada, de calidade sa, limpa e comercial, que responde ás características seguintes:

- a) Polarización, non menos de 99,7° Z.
- b) Contido de azucre invertido, non máis do 0,04 por cento en peso.
- c) Perda no secado, non máis do 0,06 por cento en peso.
- d) Tipo de cor, non máis de 9 puntos, determinados de acordo co punto 3.a).

2.3 Azucre branco refinado ou azucre extrabrando: o produto que responde ás características sinaladas para o azucre branco no punto 2.2.a), b) e c) e cun número de puntos determinado de acordo coas disposicións do punto 3, que non supere 8 en total nin:

- 4 para o tipo de cor.
- 6 para o contido de cinzas.
- 3 para a coloración da solución.

Tódolos tipos de azucre indicados nos puntos 2.1, 2.2 e 2.3 poderán ter distintas presentacións, entre outras: en po, glacé, candi, pans, pilé, granulado e cadrado.

2.4 Azucre líquido: a solución acuosa de sacarosa que responde ás características seguintes:

- a) Materia seca, non menos de 62 por cento en peso.

b) Contido de azucre invertido (cociente de fructosa por dextrosa: 1,0 + 0,2): non máis de 3 por cento en peso da materia seca.

c) Cinzas conductimétricas, non máis de 0,1 por cento en peso da materia seca, determinadas de acordo co punto 3.b).

d) Coloración da solución, non máis de 45 unidades ICUMSA.

O cualificativo «branco» resérvase para o azucre líquido no que a coloración non supere as 25 unidades ICUMSA, determinada conforme o método que se describe no punto 3.c).

2.5 Azucre líquido invertido: a solución acuosa de sacarosa parcialmente invertida por hidrólise, na cal a proporción de azucre invertido non é preponderante e que responde ás características seguintes:

a) Materia seca, non menos de 62 por cento en peso.

b) Contido en azucre invertido (cociente de fructosa por dextrosa: 1,0 + 0,1), máis de 3 por cento pero non máis do 50 por cento en peso da materia seca.

c) Cinzas conductimétricas: non máis de 0,4 por cento en peso da materia seca, determinadas de acordo co punto 3.b).

O cualificativo «branco» resérvase para o azucre líquido invertido, cun contido de cinzas conductimétricas que non supere o 0,1 por cento, nunha solución da que a coloración non supere as 25 unidades ICUMSA, conforme o método que se describe no punto 3.c).

2.6 Xarope de azucre invertido: a solución acuosa, eventualmente cristalizada, de sacarosa parcialmente invertida por hidrólise, na que o contido de azucre invertido (cociente de fructosa por dextrosa: 1,0 ± 0,1) debe ser superior ó 50 por cento en peso da materia seca e que responde, ademais, ós requisitos establecidos no punto 2.5. a) e c).

O cualificativo «branco» resérvase para o xarope de azucre invertido, cun contido de cinzas conductimétricas que non supere o 0,1 por cento, nunha solución da que a coloración non supere as 25 unidades ICUMSA, conforme o método que se describe no punto 3.c).

2.7 Xarope de glicosa: a solución acuosa purificada e concentrada de sacáridos nutritivos, obtida a partir do amidón ou da fécula ou da inulina, que responde ás seguintes características:

a) Materia seca, non menos do 70 por cento en peso.

b) Equivalente en dextrosa, non menos do 20 por cento en peso da materia seca, expresado en D-glicosa.

c) Cinzas sulfatadas, non máis de 1,0 por cento en peso da materia seca.

2.8 Xarope de glicosa deshidratado: o xarope de glicosa parcialmente desecado do cal a materia seca constitúe polo menos o 93 por cento en peso e que responde, ademais, ós requisitos establecidos no punto 2.7.b) e c).

2.9 Dextrosa ou dextrosa monohidratada: a D-glicosa purificada e cristalizada que contén unha molécula de auga de cristalización e que responde ás características seguintes:

a) Dextrosa (D-glicosa), non menos do 99,5 por cento en peso da materia seca.

b) Materia seca, non menos do 90 por cento en peso.

c) Cinzas sulfatadas, non máis do 0,25 por cento en peso da materia seca.

2.10 Dextrosa ou dextrosa anhidra: a D-glicosa purificada e cristalizada que non contén auga de cristali-

zación, a materia seca da cal constitúe polo menos o 98 por cento en peso e que responde, ademais, ós requisitos establecidos no punto 2.9.a) e c).

2.11 Fructosa: a D-fructosa purificada e cristalizada, que responde ás seguintes características:

- a) Contido de fructosa, 98 por cento como mínimo.
- b) Contido de glicosa, 0,5 por cento como máximo.
- c) Perda no secado, non máis do 0,5 por cento en peso.
- d) Cinzas conductimétricas, non máis do 0,1 por cento en peso determinado conforme o punto 3.b).

3. *Método de determinación do tipo de cor, o contido de cinzas conductimétricas e a coloración da solución do azucre (branco) e o azucre branco refinado (extrabranco) definidos nos puntos 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 e 2.11*

Un «punto» corresponde:

a) No que se refire ó tipo de cor, a 0,5 unidades, determinadas segundo o método do Instituto de Tecnoloxía Agrícola e Industria Azucreira de Brunswick, ó que se refire o punto 2 do capítulo A do anexo do Regulamento (CEE) n.º 1265/69 da Comisión, do 1 de xullo de 1969, relativo ós métodos de determinación de calidade aplicables ó azucre comprado polos organismos de intervención.

b) No que se refire ó contido en cinzas, ó 0,0018 por cento determinado segundo o método da International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), ó que se refire o punto 1 do capítulo A do anexo do Regulamento (CEE) n.º 1265/69.

c) No que se refire á coloración da solución, a 7,5 unidades determinadas segundo o método de ICUMSA a que se refire o punto 3 do capítulo A do anexo do Regulamento (CEE) n.º 1265/69.

4. *Etiquetaxe*

A Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada polo Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, será aplicable ós produtos definidos no punto 2, conforme as condicións e excepcións que figuran a seguir:

4.1 Sen prexuízo do disposto no punto 4.5, as denominacións de venda previstas no punto 2 reservaranse ós produtos que nel figuran e deberanse utilizar no comercio para desinalos.

A denominación de venda prevista no punto 2.2 poderase utilizar tamén para designa-lo produto previsto no punto 2.3.

Non obstante:

a) Os produtos definidos no punto 2 poderán levar xunto coa denominación de venda obrigatoria outros cualificativos habituais en función da súa presentación,

b) Estas denominacións de venda poderán ser utilizadas tamén en denominacións de venda compostas para designar estes produtos de acordo cos usos.

Sempre e cando tales denominacións non poidan inducir a erro o consumidor.

4.2 Para os produtos envasados de peso inferior a 20 g, non é necesario indica-lo peso neto na etiquetaxe.

4.3 A etiquetaxe deberá indica-lo contido de materia seca e de azucre invertido cando se trate de azucre líquido, azucre líquido invertido ou xarope de azucre invertido.

4.4 A etiquetaxe deberá indica-lo cualificativo «cristalizado» no caso do xarope de azucre invertido que conteña cristais na solución.

4.5 Cando os produtos definidos nos puntos 2.7 e 2.8 conteñan fructosa nunha porcentaxe superior ó 5 por cento en peso de materia seca, deberán ser etique-

tados, no que respecta á súa denominación de venda e cando sexan ingredientes, como «xarope de glicosa e fructosa» ou «xarope fructosa e glicosa» e «xarope de glicosa e fructosa deshidratado» ou «xarope de fructosa e glicosa deshidratado», respectivamente, para destacar se a proporción de glicosa é superior á de fructosa, ou viceversa.

15482 *REAL DECRETO 1053/2003, do 1 de agosto, polo que se aproban normas de desenvolvemento do Real decreto lei 4/2003, do 20 de xuño, en relación cos danos ocasionados polo accidente do buque «Prestige».* («BOE» 184, do 2-8-2003.)

A situación xerada polo accidente do buque «Prestige» en determinadas zonas do noroeste español e do litoral cantábrico deu lugar á adopción polo Goberno dunha serie de medidas tendentes a articular mecanismos urxentes de reparación de danos ós afectados. Entre tales medidas, aprobouse o Real decreto lei 4/2003, do 20 de xuño, sobre actuacións para o aboamento de indemnizacións en relación cos danos ocasionados polo accidente do buque «Prestige».

Co fin de facilitar unha rápida reparación dos danos e de lles evitar ós afectados longos procesos de recoñecemento de indemnizacións, o Real decreto lei 4/2003, do 20 de xuño, establece un sistema de aboamento de indemnizacións que permite, respecto dos prexudicados que voluntariamente o acepten, a subscripción dun acordo transaccional mediante o cal a Administración xeral do Estado asume o pagamento das indemnizacións que lles correspondan ós afectados polo accidente e estes, pola súa banda, recoñécense indemnizados dos danos sufridos, desisten das accións en curso e renuncian a calquera proceso xudicial ou extraxudicial, nacional ou estranxeiro, que teña a súa orixe en tales danos. De igual modo, o Real decreto lei recolle a posibilidade de que a Administración xeral do Estado poida subscribir convenios de colaboración coas comunidades autónomas ou coas corporacións locais que resultasen afectadas polo accidente. En ningún caso, este réxime de anticipo de indemnizacións supón o recoñecemento de responsabilidade ningunha por parte do Estado.

Para articular este réxime excepcional de aboamento de indemnizacións, o Real decreto lei 4/2003 habilitou o Instituto de Crédito Oficial (ICO) para efectuar los pagamentos resultantes dos acordos transaccionais e dos convenios de colaboración, dentro dun límite máximo de 160 millóns de euros.

A disposición derradeira primeira do Real decreto lei 4/2003 habilita o Goberno e os distintos titulares dos departamentos ministeriais para dictar, no ámbito das súas competencias, as disposicións necesarias para a execución do dito real decreto lei.

Neste sentido, este real decreto prevé un sistema excepcional, alleo a calquera vía procedemental administrativa ordinaria, orientado a determina-las cantidades coas cales o Ministerio de Facenda podería chegar a asinar acordos transaccionais cos prexudicados polo sinistro do buque «Prestige» que voluntariamente o acepten. A non aceptación da oferta de acordo transaccional formulada polo Ministerio de Facenda non introducirá ningunha modificación na situación xurídica preexistente do damnificado.

Na súa virtude, por proposta do vicepresidente primeiro do Goberno e ministro da Presidencia, do vicepresidente segundo do Goberno para Asuntos Económicos e ministro de Economía e do ministro de Facenda,