

11362

**REAL DECRETO 922/1977, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de sus derivados.**

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintinueve de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de Reglamentaciones especiales las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario, procede ahora dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, con la colaboración de la Organización Sindical, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Industria, de Comercio y de Agricultura y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veinticuatro de marzo de mil novecientos setenta y siete,

#### DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Zumos de Frutas y de sus Derivados.

#### DISPOSICION FINAL

La citada Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

No obstante lo dispuesto en la disposición final y como únicas excepciones a lo dispuesto en ella:

Primera.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y en especial de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—Durante el mismo período, las Empresas a que se refiere la disposición podrán seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas, de sus etiquetas, envolturas, estuches y envases de todo tipo que tuvieran en uso y no se ajusten a lo dispuesto en esta Reglamentación.

#### DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Zumos de Frutas, Concentrados, Edulcorados y Néctares de cinco de marzo de mil novecientos sesenta y tres («Boletín Oficial del Estado» del día trece) y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a veintiocho de marzo de mil novecientos setenta y siete.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ALFONSO OSORIO GARCIA

### REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE ZUMOS DE FRUTAS Y SUS DERIVADOS

#### TITULO PRELIMINAR

##### Ambito de aplicación

Artículo 1.º *Ambito.*

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por zumo de frutas, que pertenecen a la categoría genérica de las conservas hortofrutícolas, y sus derivados (concentrados, néctares, cremogenados, disgregados, etc.), y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación asimismo a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, importadores y comerciantes de zumos de frutas, incluidos los de uva, tomate y cualquier otro de consumo no tradicional que se comercialice en el país, así como de sus derivados.

Se considerarán fabricantes de zumos de frutas y de sus derivados aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en el título primero.

#### TITULO PRIMERO

##### Definiciones

Art. 2.º *Zumos frescos de frutas.*

Son los procedentes de frutos sanos, frescos, maduros y limpios, obtenidos mediante procesos industriales autorizados. No podrán diluirse ni presentar indicio alguno de fermentación. Estarán constituidos por el líquido sólo, clarificado, o por el líquido y la pulpa correspondientes al endocarpio. Estarán exentos de restos macroscópicos de epicarpio, mesocarpio y semillas. La pulpa estará finamente dividida.

Art. 3.º *Zumos naturales.*

Son los zumos frescos que han sido estabilizados por tratamientos físicos autorizados que garanticen su conservación.

Art. 4.º *Zumos conservados.*

Son los zumos frescos o naturales a los que se ha incorporado algún conservador autorizado por la Dirección General de Sanidad.

Art. 5.º *Zumos concentrados.*

Son los obtenidos a partir de zumos frescos o zumos naturales, mediante la eliminación de parte del agua original o de constitución, empleando procedimientos físicos. Estos concentrados, diluidos en agua potable y devueltos a su densidad original, de acuerdo con las normas específicas, han de presentar similares características a los zumos empleados.

Se consideran zumos concentrados los que tengan una relación de concentración mínima de dos a uno en el caso de albaricoque, melocotón y pera, y de tres a uno, en el caso de limón, mandarina, naranja, pomelo, manzana, piña y tomate.

Art. 6.º *Zumos concentrados conservados.*

Son los zumos a los que se ha añadido algún conservador autorizado por la Dirección General de Sanidad, antes o después de su proceso de concentración.

Art. 7.º *Zumos rectificadas (ligeramente azucarados).*

Son los zumos frescos, naturales, concentrados o conservados a los que se ha añadido sacarosa en cantidad máxima de 30 gramos por kilo de zumo fresco, natural o equivalente al natural, en el caso de los concentrados.

Art. 8.º *Zumos azucarados.*

Son los zumos frescos, naturales, concentrados o conservados a los que se ha añadido sacarosa en cantidad superior a 30 gramos por kilo de zumo fresco, natural o equivalente al natural, en el caso de los concentrados.

Art. 9.º *Zumos gasificados.*

Son los procedentes de los zumos de frutas antes definidos a los que se ha añadido anhídrido carbónico puro.

Art. 10. *Zumos de varias frutas o mezcla de zumos de frutas.*

Son los procedentes de la mezcla de zumos de varias frutas.

Art. 11. *Zumos deshidratados de frutas.*

Son los concentrados en forma sólida, obtenidos a partir de zumos de frutas, en los que el contenido en agua es inferior al 10 por 100. Podrán contener aditivos autorizados.

Art. 12. *Cremas o cremogenados de frutas naturales.*

Son los productos procedentes de la molturación de las partes comestibles de frutas frescas, lavadas, sanas y maduras, que han sufrido un refinado, con o sin homogeneización posterior y conservados por procedimientos físicos, exclusivamente.

Art. 13. *Cremas o cremogenados de frutas, conservados.*

Son las cremas o cremogenados de frutas naturales, a los que se ha añadido algún o algunos de los conservadores autorizados.

Art. 14. *Néctares.*

Son los productos obtenidos por la mezcla de zumos frescos o naturales, cremas o cremogenados de frutas o concentrados, agua, edulcorantes naturales y aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad, que cumplen las especificaciones señaladas en el artículo 27 de la presente Reglamentación.

Art. 15. *Néctares conservados.*

Son los néctares a los que se les ha adicionado algún conservador autorizado por la Dirección General de Sanidad.

Art. 16. *Preparados básicos de frutas.*

Se denominan preparados básicos de frutas los siguientes productos, que irán siempre destinados a su utilización en la industria alimentaria:

1. *Disgregados de frutos cítricos («conminuted»).*

Productos constituidos por la mezcla de zumo y de las partes de frutos cítricos obtenidos mediante procesos de trituración, tamizado, extracción y/u homogeneización. Estos productos pueden ser de concentración equivalente al zumo natural o concentrado estabilizados por medios físicos, exclusivamente, o por combinación de medios físicos y químicos autorizados.

2. Los productos obtenidos por mezcla de zumos, disgregados, cremas de frutas, edulcorantes naturales, agentes aromáticos y aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

Art. 17. *Zumo de tomate.*

Producto obtenido por trituración, disgregación o presión del tomate maduro, exento de epidermis, de pedúnculo, cáliz y semillas o por dilución de un concentrado de tomate.

Art. 18. *Zumo de uva.*

Es el mosto natural obtenido de uva sana y limpia, con o sin tratamientos posteriores, exenta de hollejos y semillas y especialmente apto para el consumo directo. Reunirá las características que se indicarán en la norma específica correspondiente para los de su clase.

## TITULO SEGUNDO

## Condiciones de las industrias, materiales y personal

Art. 19. *Requisitos industriales.*

Las fábricas de zumos cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales estarán debidamente acondicionados para su cometido específico.

2. Serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial que conforme a su naturaleza o su fin corresponda.

3. Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los zumos o con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos. Igualmente deberán ser inalterables frente a los productos utilizados en su limpieza.

4. Las industrias elaboradoras de zumos y derivados, en lo referente a mínimos técnicos y de capacidad, estarán sujetas a lo dispuesto por el Ministerio de Industria, excepto las de elaboración de zumos de uva y sus derivados, que estarán a lo dispuesto por el Ministerio de Agricultura.

5. Para la operación de envasado se dispondrá de los dispositivos necesarios para la limpieza de los envases y garantía de su perfecta higiene.

6. El agua utilizada en la composición de los productos elaborados será potable desde los puntos de vista físico-químico y microbiológicos, y en tal sentido deberá ser garan-

tizada mediante el oportuno certificado de la Jefatura Provincial de Sanidad, salvo el caso en que se utilice agua de la red de suministro público.

Art. 20. *Requisitos higiénico-sanitarios.*

De modo genérico, las industrias de fabricación de zumos habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

1. Los locales de fabricación y almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamiento adecuado, accesos amplios y fáciles situados a conveniente distancia de cualquier causa de contaminación o insalubridad y separados de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier persona.

2. En su construcción o reparación se emplearán materiales verdaderamente idóneos, y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán prácticamente impermeables, lavables e ignífugos, dotando de los sistemas de desagüe precisos. Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza. Los desagües tendrán cierres hidráulicos cuando viertan en colectores de aguas contaminadas y estarán protegidos con rejillas o placas perforadas de material resistente.

3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias, y en todo caso apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

4. Dispondrán, en todo momento, de agua corriente potable adecuada en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación, preparación de los productos, así como para el aseo del personal. Para la limpieza de instalaciones y elementos industriales se podrá utilizar agua potable desde el punto de vista microbiológico, aunque sus caracteres físico-químicos no correspondan a esta calificación, siempre y cuando no puedan producir contaminación de los productos.

Podrá utilizar agua de otra calidad, en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendio y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable.

5. Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios, en número y con características acomodadas a lo que prevean, para cada caso, las autoridades competentes.

6. Todos los locales deberán mantenerse en estado de gran pulcritud y limpieza, lo que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones.

7. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas ni originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales. Igualmente precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en buenas condiciones de higiene y limpieza.

8. Contarán con servicios, utillajes e instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de sus productos en buenas condiciones de higiene y limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y otros animales.

9. Deberán poder mantener las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación del aire, de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios en sus características iniciales.

10. Permitirán la rotación de las existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

11. Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan, en sus respectivas competencias, por los Organismos de la Administración Pública.

Art. 21. *Condiciones generales referentes al personal.*

1. La higiene personal de todos los empleados será extremada y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica el Código Alimentario Español, en sus artículos 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.06.

2. El personal que trabaje en tareas de elaboración y envasado de los productos objeto de esta Reglamentación vestirá ropa adecuada, con la debida pulcritud e higiene.

**Art. 22. Condiciones generales de los envases.**

La obligatoria higienización de los envases para su utilización deberá constar de los procesos necesarios para lograr una eficaz limpieza interna y externa, que garantice su posterior conservación en condiciones sanitarias.

**TITULO TERCERO**

**Registro sanitario**

**Art. 23.**

Sin perjuicio de la legislación industrial competente, las industrias de zumos de frutas y de sus derivados deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, conforme a lo establecido en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, y disposiciones que lo desarrollan.

**TITULO CUARTO**

**Materias primas y otros ingredientes**

**Art. 24.**

Los zumos de frutas y sus derivados podrán elaborarse con los siguientes ingredientes:

1. *Frutas carnosas*, cuyas clases y características estén recogidas en el capítulo XXII del Código Alimentario Español.

2. *Zumos de frutas*, empleados en la elaboración de derivados. Se ajustarán a las definiciones contenidas en el título I de esta Reglamentación.

3. *Agua potable*. El agua utilizada en la preparación de los productos objeto de esta Reglamentación deberá reunir las condiciones físicas, químicas y microbiológicas que se señalan en el capítulo XXVII del Código Alimentario Español.

4. *Edulcorantes naturales*. En los zumos rectificadas y azucarados se utilizará sacarosa con las características definidas en el capítulo XXIII del Código Alimentario Español, y en el resto de los derivados se utilizarán los edulcorantes naturales recogidos en las secciones primera y segunda del citado capítulo, con excepción de los artículos 3.23.11, 2.23.12 y 3.23.13.

5. *Agentes aromáticos naturales o idénticos a los naturales*, procedentes de la clase de fruta indicada en el producto de que se trate y que cumplan lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria, aprobada por Decreto 406/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 12 de marzo).

6. *Anhidrido carbónico*. El anhidrido carbónico utilizado para la preparación y envasado de los zumos gasificados debe reunir las siguientes condiciones:

- 6.1. Tener una pureza mínima del 99,8 por 100.
- 6.2. Poseer olor y sabor característicos.
- 6.3. No contener más del 1 por 1.000 de aire (en volumen).
- 6.4. Estar exento de productos empireumáticos, ácidos nítricos y sulfúrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.
- 6.5. No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 1.000 (en volumen).

7. *Aditivos autorizados*. A los zumos de frutas o a sus derivados se les podrá incorporar, según sea su clase, alguno o algunos de los aditivos recogidos en la Lista Positiva aprobada por la Dirección General de Sanidad para estos fines.

**TITULO QUINTO**

**Características de los zumos de frutas y de sus derivados**

**Art. 25. Zumos de frutas.**

De forma genérica, los zumos de frutas deben cumplir las siguientes condiciones:

1. Estar elaborados con frutas sanas y maduras.
2. Estarán desprovistos de trozos groseros de corteza o de piel, albedos y semillas.
3. Deberán tener las características organolépticas propias de las frutas de procedencia, adecuadamente industrializadas.
4. Para cada caso se considerarán zumos de fruta estandarizados los naturales de concentración simple, que cumplen como mínimo los valores, en grados Brix, que figuran a continuación:

Zumo de fruta	Grados Brix
Limón ... ..	6
Mandarina ... ..	10
Naranja ... ..	10
Toronja o pomelo ... ..	9
Albaricoque ... ..	12
Melocotón ... ..	12
Manzana ... ..	10
Pera ... ..	12
Piña ... ..	10
Uva ... ..	15
Tomate ... ..	5

5. No contendrán impurezas extrañas a las materias primas empleadas en la elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico-sanitario.

6. No contendrán residuos de metales pesados en cantidades superiores a las siguientes:

Zumo de fruta	Grados Brix
Arsénico ... ..	0,3 p.p.m.
Plomo (en el zumo de limón) ... ..	1,0 p.p.m.
Plomo (en el resto de los zumos) ... ..	0,5 p.p.m.
Cobre ... ..	5,0 p.p.m.
Zinc ... ..	5,0 p.p.m.
Hierro ... ..	15,0 p.p.m.
Estaño ... ..	250,0 p.p.m.

En el caso de los concentrados, estas cifras se considerarán en cuanto a producto una vez diluido.

7. No contendrán agentes patógenos o perjudiciales para el propio producto.

8. En los zumos concentrados, la relación de concentración se calculará sobre los grados Brix mínimos indicados en el apartado 4 de este artículo.

9. Los zumos rectificadas o ligeramente azucarados contendrán como máximo 30 gramos de sacarosa por kilogramo de producto.

10. Los zumos azucarados contendrán, como mínimo, 30 gramos de sacarosa por kilogramo de producto.

**Art. 26. Cremogenados.**

Los cremogenados cumplirán lo establecido para los zumos en los apartados 1, 2, 3, 5, 6 y 7 del artículo 25.

**Art. 27. Néctares.**

Los néctares cumplirán lo establecido para los zumos en los apartados 1 a 7, ambos inclusive, del artículo 25.

El contenido de zumo o fruta comestible, o el equivalente derivado de cualquier ingrediente de fruta o concentrado, será superior al 40 por 100 e inferior al 60 por 100 (salvo en el néctar de albaricoque, cuya proporción inferior será del 35 por 100, y en el néctar de limón, cuya proporción inferior será del 20 por 100).

**Art. 28. Preparados básicos de frutas.**

Estos productos podrán llevar incorporados los aditivos y agentes aromáticos específicos y en concentraciones adecuadas para la elaboración de los productos finales a los que van dirigidos (bebidas refrescantes, repostería, confitería, etc.).

**Art. 29.**

Tanto los zumos de frutas, en sus distintos tipos, como el de tomate y los néctares serán objeto de normas específicas, que complementarán esta Reglamentación.

En el caso de zumo de uva se estará a lo establecido para este producto en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aprobado por Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y Reglamento que lo desarrolla.

**TITULO SEXTO**

**Manipulaciones permitidas y prohibidas**

**Art. 30.**

1. Las frutas destinadas a la fabricación de los productos objeto de esta Reglamentación deberán ser sanas y maduras y

estarán bien lavadas, con excepción de las uvas, y no presentarán señales de infecciones criptogámicas ni de podredumbre que puedan afectar a la calidad del producto final obtenido.

2. Entre las manipulaciones permitidas figurará la clarificación, por medio de los agentes clarificantes autorizados, y la filtración, que puede reforzarse por la acción de preparados enzimáticos.

3. Se permite la adición posterior de aromas recuperados y de colorantes extraídos de la misma fruta durante el proceso tecnológico.

4. Se permite la adición de acidulantes, antioxidantes, estabilizadores, conservadores, antiespumantes y antiaglutinantes en los preparados en los que se autorice específicamente por la Dirección General de Sanidad.

5. Queda prohibida la adición de cualquier sustancia no autorizada y la incorporación a los zumos del producto de extracción de los orujos y frutos agotados.

6. De forma específica se prohíbe la compra, utilización o tenencia por los fabricantes de otros aditivos que los permitidos en la elaboración de sus productos, así como la compra-venta, cesión o simple tenencia de cualquier materia utilizada en la fabricación, en cuya preparación se hayan empleado aditivos no autorizados.

#### TITULO SEPTIMO

##### Envasado, etiquetado y rotulación

###### Art. 31. Envasado.

Los zumos y derivados se expendrán siempre envasados en recipientes de vidrio, metálicos, de materiales macromoleculares debidamente autorizados o de otros materiales autorizados por la Dirección General de Sanidad.

###### Art. 32. Etiquetado y rotulado.

Todos los zumos de frutas y sus productos derivados destinados al consumo, tanto directo de boca como industrial, en cualquiera de sus variedades de conservación y de sus formas de presentación, cumplirán en su rotulación y etiquetado lo establecido en el Decreto 336/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 11), por el que se aprueba la Norma General de Rotulación, Etiquetado y Publicidad de los Alimentos Envasados y Embalados.

Por tal motivo, los productos objeto de esta Reglamentación deberán llevar en sus envases, obligatoriamente, los siguientes datos:

1. Marca registrada, o nombre, o razón social y domicilio.
2. Denominación del producto, de acuerdo con lo estipulado en el título primero («Definiciones»).
- Se prohíbe la rotulación con calificativos o expresiones que puedan inducir a error o engaño al consumidor.
3. Contenido neto, que se expresará siempre en peso neto.
4. Número de registro sanitario de identificación de la industria. Este número podrá inscribirse en la etiqueta, rotulación, xerigrafía y en el cierre de los envases, tapones o precintos.
5. País de origen, en el caso de que los productos sean de importación.
6. Relación de ingredientes y aditivos.
7. Identificación de la fabricación o fecha de envasado o elaboración. En los zumos y derivados se inscribirá la semana y año de fabricación, mediante la impresión o troquelado de un número comprendido entre el 1 y el 52, que representa la semana del año, y la última cifra del año, que representará a aquél.

Esta identificación podrá también inscribirse en el cierre de los envases, tapones o precintos, en el caso de envases de vidrio, cuando no dispongan de etiqueta adherida.

Para evitar el troquelado de los envases metálicos, por las dificultades técnicas que ello pueda acarrear, se podrá utilizar la impresión sobre la pared metálica con procedimientos indelebles, entendiéndose por tales la litografía, los electrónicos y electroquímicos o térmicos y la utilización de tintas especiales cuya impresión permanezca legible a la acción de los agentes y condicionantes siguientes: Agua, aceites vegetales, ácidos orgánicos diluidos, zumos o fragmentos de frutas, el manoseo normal en el manejo del envase y la limpieza en el mismo para su exposición o venta.

8. En los envases o etiquetas puede figurar la representación del fruto del que el producto terminado proceda, grabado o litografiado; impreso, en el caso de etiqueta, y si el producto elaborado se compone de la mezcla de distintas frutas podrán representarse las mismas, siendo obligatorio el indicar en orden decreciente los ingredientes presentes.

Independientemente de las condiciones obligatorias fijadas anteriormente podrá el industrial hacer figurar cualquier inscripción, nombre, marca o dibujo alusivo al contenido del envase.

Cuando el producto elaborado sea un zumo concentrado se indicará el grado de concentración con relación al zumo fresco o natural.

9. Se prohíbe de manera expresa en la rotulación y etiquetado:

9.1. Cualquier tipo de impresión o litografía en la cara interna del envase que esté en contacto con los productos.

9.2. El empleo de palabras o frases que induzcan a confusión con otro tipo de elaborado de frutas o que no respondan a la naturaleza real del producto envasado.

9.3. El uso de palabras tales como «pasteurizada», «esterilizada» o menciones análogas, si la acción conservante es debida a productos conservadores.

9.4. Signos, inscripciones, dibujos y omisiones que induzcan a error o engaño.

9.5. Indicaciones que atribuyan a estos elaborados una acción terapéutica preventiva o curativa, que hagan creer que tienen propiedades superiores a las que poseen normalmente.

9.6. Observaciones que puedan inducir a error, respecto a su verdadera composición técnica de elaboración.

9.7. Inscribir los datos obligatorios únicamente en precintos, cápsulas, tapones u otras partes que se inutilizan al abrir el envase, salvo los casos señalados anteriormente.

#### TITULO OCTAVO

##### Transporte, venta, exportación e importación

###### Art. 33. Transporte.

Se entiende por transporte las operaciones que comprenden el traslado de productos y los medios necesarios para conseguirlo.

La desinfección de toda clase de almacenes y medios de transporte será obligatoria y se efectuará por los medios idóneos y con los procedimientos aprobados por las disposiciones correspondientes.

Se prohíbe:

1. Transportar los elaborados descritos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria junto a sustancias tóxicas, parasitocidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminación.
2. Transportar partidas de elaborados contenidos en la presente Reglamentación alteradas, contaminadas, adulteradas o falsificadas, junto con otras aptas para el consumo.
3. Transportar elaborados destinados para la venta al consumidor que no estén debidamente rotulados o etiquetados.

###### Art. 34. Venta.

En la venta para su consumo de elaborados previamente envasados deberá procederse de manera que sea perfectamente visible para el consumidor el envase original debidamente etiquetado.

###### Art. 35. Exportación.

Los productos objeto de esta Reglamentación destinados a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino y a lo dispuesto en esta materia por el Ministerio de Comercio.

Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las condiciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España sin previa autorización del Ministerio de Comercio y previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. El Ministerio de Comercio decidirá a la vista de la correspondiente licencia de exportación.

Para la distribución de estos productos deberán reponder a las condiciones fijadas en esta Reglamentación y el envase llevará impresa la palabra «Export» junto con aquellas inscripciones que, fijadas por el Ministerio de Comercio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, aclaren al consumidor la diferencia existente entre el producto contenido en el envase y los similares que cumplan las condiciones de esta Reglamentación.

###### Art. 36. Importación.

Los productos objeto de esta Reglamentación producidos en el extranjero para su consumo en nuestro país deberán

ajustarse para su distribución en él a las disposiciones establecidas en esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los Tratados o Convenios Internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

#### TITULO NOVENO

##### Competencias y responsabilidades

###### Art. 37.

Los Ministerios de Industria, de Agricultura y de Comercio y la Dirección General de Sanidad, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación, sancionando las infracciones que se produzcan.

###### Art. 38.

Al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas se le encomienda una función de trámite, información y asesoramiento acerca de las industrias que regulan esta Reglamentación, y asimismo de los Organismos estatales que deben, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario, y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas, con periodicidad anual, a efectos de regulación de censos.

###### Art. 39. Responsabilidades.

En la fase de comercialización:

1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador de los productos que regula esta Reglamentación o al importador, en su caso.

2. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor de los productos objeto de esta Reglamentación.

3. La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor de los productos que regula esta Reglamentación.

#### ANEXO

Mientras no existan métodos oficiales españoles, los métodos de análisis aplicables a las determinaciones necesarias en los zumos de frutas y en sus derivados son los descritos en las siguientes publicaciones:

- Federación Internacional de Productores de Zumos de Frutas.—Methods of Analysis (1968).
- Assoc. of Offic. Agric. Chem. (A. O. A. C.).—Official Methods of Analysis (1975).
- «Comité de Liaison de l'Agrumiculture Méditerranéenne». (C. L. A. M.).—Métodos de análisis aplicables a los zumos, concentrados y piensos, derivados de los frutos cítricos; A. T. A. 12 (4), 495-604 (1972); 13 (1), 17-24 (1973).

11363

ORDEN de 5 de mayo de 1977 por la que se desarrolla el artículo 40 del Real Decreto-ley 15/1977, de 25 de febrero.

Excelentísimos señores:

El artículo 40 del Real Decreto-ley 15/1977, de 25 de febrero, sobre medidas fiscales, financieras y de inversión pública, prevé que las Diputaciones Provinciales de régimen común con derecho a la percepción del recargo provincial sobre las operaciones sujetas al Impuesto General sobre el Tráfico de las Empresas podrán incluir y emplear, como ingreso de sus presupuestos ordinarios de 1977, el importe de una operación de crédito a concertar por una sola vez, en la cuantía que resulte de la diferencia entre los ingresos previstos para el año 1976, según las instrucciones publicadas en su día, y las cantidades efectivamente satisfechas por el Tesoro a las Diputaciones Provinciales durante el mencionado ejercicio.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Hacienda y de la Gobernación, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Primero.—El importe de la operación de crédito a concertar por una sola vez por las Diputaciones Provinciales de régimen común, a que se refiere el artículo 40 del Real Decreto-ley 15/1977, de 25 de febrero, sobre medidas fiscales, financieras y de inversión pública, será, para cada una de dichas Corporaciones, el siguiente:

Albacete .....	22.402.340
Alicante .....	60.623.275
Almería .....	24.829.764
Avila .....	13.909.807
Badajoz .....	46.137.366
Baleares .....	35.041.199
Barcelona .....	257.411.907
Burgos .....	23.747.650
Cáceres .....	30.750.420
Cádiz .....	57.768.081
Castellón .....	25.413.427
Ciudad Real .....	33.717.980
Córdoba .....	48.084.092
Coruña .....	67.771.483
Cuenca .....	16.543.949
Gerona .....	27.112.472
Granada .....	48.764.079
Guadalajara .....	9.849.613
Guipúzcoa .....	41.162.721
Huelva .....	26.523.878
Huesca .....	14.580.785
Jaén .....	43.934.544
León .....	37.001.864
Lérida .....	22.821.890
Logroño .....	15.426.791
Lugo .....	27.816.458
Madrid .....	247.308.631
Málaga .....	56.122.819
Murcia .....	54.707.090
Orense .....	29.012.845
Oviedo .....	69.172.156
Palencia .....	13.250.729
Pontevedra .....	51.372.710
Salamanca .....	24.993.744
Santander .....	30.841.812
Segovia .....	10.658.469
Sevilla .....	87.885.986
Soria .....	7.723.126
Tarragona .....	28.478.823
Teruel .....	11.431.360
Toledo .....	31.410.879
Valencia .....	116.348.044
Valladolid .....	27.156.459
Vizcaya .....	68.476.060
Zamora .....	16.998.150
Zaragoza .....	49.801.219

2.112.298.946

Segundo.—Por el Banco de Crédito Local, y previa solicitud de cada Diputación afectada, se concertarán, mediante los trámites pertinentes, las oportunas operaciones de crédito por las cantidades señaladas.

Tercero.—Las Corporaciones beneficiarias del préstamo podrán incluir el producto de éste como ingreso de su presupuesto ordinario de 1977.

Lo que digo a VV. EE. para su conocimiento y efectos.  
Madrid, 5 de mayo de 1977.

OSORIO

Excmos. Sres. Ministros de Hacienda y de la Gobernación.

## MINISTERIO DE HACIENDA

11364

REAL DECRETO 923/1977, de 28 de marzo, de reforma de la legislación sobre funcionarios civiles de la Administración Militar.

El apartado uno de la disposición final tercera del Real Decreto-ley de reforma de la legislación sobre funcionarios de la Administración Civil del Estado y personal militar de los Ejér-