

No caso dos investimentos nas pequenas e medianas empresas no sentido da Recomendación 96/280/CE da Comisión, os niveis (A) dos grupos 2 e 3 poderán ser obxecto dun incremento para formas de financiamento distintas das axudas directas, sen que este incremento poida supera-lo 10 por cento do custo subvencionable. A participación do beneficiario privado reducirase en consecuencia.

3. Rexións obxectivo número 1 e outras rexións

Rexións do obxectivo 1: inclúen as comunidades autónomas de Andalucía, Principado de Asturias, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Comunidade Valenciana, Extremadura, Galicia, Canarias, Región de Murcia, e a Ceuta e Melilla.

Outras rexións: inclúen as comunidades autónomas de Aragón, Cataluña, Illes Balears, La Rioja, Madrid, Foral de Navarra e País Vasco.

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

15479 *REAL DECRETO 1050/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria de zumes de froitas e doutros produtos similares, destinados á alimentación humana.* («BOE» 184, do 2-8-2003.)

A Directiva 2001/112/CE do Consello, do 20 de decembro de 2001, relativa ós zumes de froitas e outros produtos similares, destinados á alimentación humana, substitúe a Directiva 93/77/CEE do Consello, do 21 de setembro de 1993, con obxecto de facer máis accesibles as normas sobre as condicións de produción e comercialización dos zumes de froitas e outros produtos similares e adaptala á lexislación comunitaria xeral aplicable a tódolos produtos alimenticios.

O Real decreto 1650/1991, do 8 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración e venda de zumes de froita e doutros produtos similares, así como o Real decreto 1412/1994, do 25 de xuño, polo que se autoriza a elaboración de néctares de froitas sen adición de azucres ou mel, incorporaron ó ordenamento xurídico interno a Directiva 93/77/CEE do Consello, do 21 de setembro de 1993, relativa ós zumes de froitas e outros produtos similares.

Por motivos de claridade, procede derroga-los citados reais decretos 1650/1991 e 1412/1994 e substituílos por esta norma que incorpora a Directiva 2001/112/CE, co obxecto de simplificar e adecuar esta normativa á lexislación horizontal, en particular no relativo ós aditivos, regulada no Real decreto 3177/1983, do 16 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios, así como actualiza-la etiquetaxe para a adaptar á Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada por Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo. Así mesmo, deben considerarse as normas establecidas no Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, polo que se establecen normas de hixiene dos produtos alimenticios.

O volume de acervo da normativa en vigor na actualidade, en materia de lexislación horizontal, fundamentalmente nos aspectos relativos á saúde e protección dos consumidores, é moi superior ó do ano 1991 cando se publicou o anterior real decreto. Por iso, é aconsellable

a simplificación e posta ó día da norma nesta materia para evitar duplicidades, problemas de índole práctica e legal.

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

Na súa virtude, por proposta dos ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación e 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,

DISPONGO:

Artigo único. Aprobación da regulamentación técnico-sanitaria de zumes de froitas e outros produtos similares destinados á alimentación humana.

Apróbase a regulamentación técnico-sanitaria de zumes de froita e doutros produtos similares, destinados á alimentación humana, que se insire a continuación deste real decreto.

Disposición transitoria única. Réxime transitorio.

1. Os produtos obxecto de regulación por este real decreto que non se axusten ó disposto nel poderán seguir comercializándose ata o 12 de xullo de 2004, sempre que cumpran o disposto nas disposicións vixentes con anterioridade á entrada en vigor deste real decreto.

2. Sen prexuízo do disposto no punto anterior, permítese a comercialización daqueles produtos que, sen se adecuren ó previsto neste real decreto, fosen etiquetados antes do 12 de xullo de 2004, de conformidade co Real decreto 1650/1991, do 8 de novembro, ata que se esgoten as súas existencias.

Disposición derogatoria única. Derrogación normativa.

1. Derrógase o Real decreto 1650/1991, do 8 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración e venda de zumes de froita e doutros produtos similares, así como o Real decreto 1412/1994, do 25 de xuño, polo que se autoriza a elaboración de néctares de froitas sen adición de azucres ou mel. Así mesmo derróganse as disposicións relativas a «clarificantes e coaduvantes da filtración», unicamente para os zumes de froita e os seus derivados, contidas na Resolución do 21 de abril de 1983, da Subsecretaría do Ministerio de Sanidade e Consumo, pola que se aproba a lista positiva de aditivos e coaduvantes tecnolóxicos para uso na elaboración de zumes de froitas e outros vexetais e os seus derivados.

2. Sen prexuízo do disposto no punto anterior, mantense a vixencia dos artigos 16, 17 e 18 do Real decreto 667/1983, do 2 de marzo, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración e venda de zumes de froitas e doutros vexetais e dos seus derivados, así como daquelas das súas disposicións que resulten de aplicación ós zumes doutros vexetais e os seus derivados.

Disposición derradeira primeira. Título competencial.

Este real decreto dítase ó abeiro do disposto no artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución española, que lle atribúe ó Estado a competencia en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica, e de bases e coordinación xeral da sanidade, respectivamente.

Disposición derradeira segunda. *Facultade de aplicación e desenvolvemento.*

Os ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación e de Sanidade e Consumo, no ámbito das súas competencias, poderán adoptar as disposicións necesarias para o desenvolvemento e a aplicación do establecido neste real decreto.

Así mesmo, fáculanse os citados ministros, cada un no ámbito das súas respectivas competencias, para modificaren a regulamentación que se aproba, para a adaptaren ás modificacións de calquera índole da lexislación comunitaria.

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 DE ZUMES DE FROITAS E DOUTROS PRODUCTOS SIMILARES, DESTINADOS Á ALIMENTACIÓN HUMANA

Parte 1. Disposicións xerais

1. **Obxecto.**—Esta regulamentación ten por obxecto defini-lo que se entende por zumes de froitas e produtos similares, e establece-las normas para a súa elaboración e comercialización.

2. **Ámbito de aplicación.**—Será de aplicación ós produtos definidos na parte 2, excepto as referentes ós produtos procedentes do tomate.

Non será de aplicación ós produtos que se elaboren para a exportación a países non pertencentes á Asociación Europea de Libre Comercio. Nese caso deberán levar impresa na súa embalaxe e na etiquetaxe a palabra export ou calquera outro signo que regulamentariamente se indique e que permita a súa identificación.

Parte 2. Definicións, denominacións e características dos produtos

1. **Zume de froitas.**—O termo «zume de froitas» designa o produto susceptible de fermentación, pero non fermentado, obtido a partir de froitas sas e maduras, frescas ou conservadas polo frío, dunha ou varias especies, que posúa a cor, o aroma e o sabor característicos dos zumes da froita da que procede. Poderase reincorporar ó zume o aroma, a polpa e as celas que perdesse coa extracción.

No caso dos cítricos, o zume de froitas procederá do endocarpio. Non obstante, o zume de lima poderase obter a partir do froito enteiro, sempre que se apliquen prácticas de fabricación correctas que permitan reducir ó máximo a presenza no zume de constituíntes das partes exteriores do froito.

2. **Zume de froitas a base de concentrado.**—O termo «zume de froitas a base de concentrado» designa o produto obtido mediante a incorporación ó zume de froitas concentrado da cantidade de auga extraída ó zume no proceso de concentración e a restitución dos aromas, e se é o caso, a polpa e celas perdidas do zume, pero recuperados no proceso de produción do zume de froitas de que se trate ou de zumes de froitas da mesma especie.

A auga engadida deberá presenta-las características adecuadas, especialmente desde o punto de vista químico, microbiolóxico e organoléptico, co fin de garantir as propiedades esenciais do zume.

O produto así obtido deberá presentar características organolépticas e analíticas polo menos equivalentes ás do tipo medio de zume obtido, conforme as disposicións do punto 1, de froitas da mesma especie.

3. **Zume de froitas concentrado.**—Enténdese por «zume de froitas concentrado» o produto obtido a partir de zume de froitas dunha ou varias especies, por eliminación física dunha parte determinada da auga. Cando o produto estea destinado ó consumo directo, a dita eliminación será de polo menos un 50 por cento.

4. **Zume de froitas deshidratado ou en po.**—Enténdese por «zume de froitas deshidratado ou en po» o produto obtido a partir de zume de froitas dunha ou varias especies por eliminación física da práctica totalidade da auga.

5. **Néctar de froitas:**

a) Enténdese por néctar de froitas o produto susceptible de fermentación, pero non fermentado, obtido por adición de auga e de azucres ou mel ós produtos definidos nos puntos 1, 2, 3 e 4, ó puré de froitas ou a unha mestura destes produtos, e que polo demais é conforme coa parte 7 desta regulamentación.

A adición de azucres ou mel autorízase nunha cantidade non superior ó 20 por cento do peso total do produto acabado.

No caso da elaboración de néctares de froitas sen azucres engadidos ou de valor enerxético reducido, os azucres poderanse substituír total ou parcialmente por edulcorantes conforme o Real decreto 2002/1995, do 7 de decembro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

b) Non obstante o disposto na alínea a), as froitas que figuran nos puntos II e III da parte 7, así como o albaricoque, poden utilizarse, individualmente ou mesturándoas entre si, para a elaboración de néctares sen adición de azucres, mel ou edulcorantes.

Parte 3. Definicións das materias primas

Só se poderán utilizar para elabora-los produtos a que se refire esta regulamentación as materias primas que se definen a continuación.

1. **Froita.**—Tódalas froitas. Para os fins desta regulamentación técnico-sanitaria, o tomate non se considera froita.

2. **Puré de froitas.**—O produto susceptible de fermentación, pero non fermentado, obtido peneirando a parte comestible de froitas enteiras ou estonadas sen elimina-lo zume.

3. **Puré de froitas concentrado.**—O produto obtido a partir do puré de froitas por eliminación física dunha proporción determinada da auga que o constitúe.

4. **Azucres.**—Están autorizados no que se refire á elaboración de:

a) Néctares de froita:

1.º Os azucres definidos na normativa en vigor, sobre determinados azucres destinados á alimentación humana.

2.º O xarope de fructosa.

3.º Os azucres obtidos de froitas.

b) Zumes de froitas a base de concentrado:

1.º Os azucres definidos na normativa en vigor sobre determinados azucres destinados á alimentación humana.

2.º O xarope de fructosa.

c) Zumes de froitas: os azucres definidos na alínea b) deste punto cun contido de auga inferior ó dous por cento.

5. Mel.—O produto definido na normativa en vigor relativa ó mel.

6. Polpa ou celas.—Os produtos obtidos da parte comestible de froita da mesma especie sen elimina-lo zume. Ademais, no referente ós cítricos, a polpa e as celas son os sacos de zume obtidos do endocarpio.

Parte 4. Procedementos de extracción, ingredientes, tratamentos e substancias autorizadas

Sen prexuízo do disposto no Real decreto 3177/1983, do 16 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria dos aditivos alimentarios, só se poderán utilizar para a elaboración dos produtos a que se refire esta regulamentación os procedementos, tratamentos e substancias que se establecen a seguir.

1. Procedementos de extracción.

a) Procedementos mecánicos de extracción.

b) Os procedementos físicos habituais, incluída a extracción (difusión) de auga «in line» da parte comestible de froita distinta das uvas para a elaboración de zumes de froita concentrados, sempre que os zumes de froita concentrados resultantes cumpran os requisitos establecidos na parte 2.

2. Outros ingredientes autorizados.

a) Autorízase a adición de vitaminas e minerais no caso dos produtos a que se fai referencia na parte 2, de acordo co disposto no Real decreto 930/1992, do 17 de xullo, polo que se aproba a norma de etiquetaxe sobre propiedades nutritivas dos produtos alimenticios.

b) Os aromas, polpa e celas restituídas ó zume de froitas deberán ter sido separados do zume durante o procesado, mentres que os aromas, polpa e celas restituídas ó zume de froitas a base de concentrado poden proceder tamén de zume de froita da mesma especie.

Soamente no caso do zume de uva, poderán restituírse sales de ácidos tartáricos.

c) Autorízase a adición de azucres ós produtos definidos nos puntos 1, 2, 3 e 4 da parte 2, distintos dos zumes de pera e uva, sempre que a cantidade total de azucres engadida, tanto para regula-lo sabor ácido como para edulcorar cumpra as seguintes condicións:

1.^a Para corrixi-lo sabor ácido, a cantidade de azucres engadida, expresada en materia seca non deberá supera-los 15 gramos por litro de zume.

2.^a Para azucarar, a cantidade de azucres engadida, expresada en materia seca, non deberá supera-los 150 gramos por litro de zume.

3.^a Co fin de corrixi-lo sabor ácido, autorízase, para tódolos produtos definidos na parte 2, a adición de zume de limón ou de zume de limón concentrado nunha cantidade non superior a 3 gramos por litro de zume, expresada en ácido cítrico anhidro.

Prohíbese a adición coincidente de azucres e de zume de limón, concentrado ou non, ou axentes acidificantes (conforme o disposto polo Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de colorantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización), a un mesmo zume de froita.

d) Autorízase como ingrediente o anhídrido carbónico.

3. Tratamentos e substancias autorizados.

a) Para os zumes de uva nos que se efectuase a sulfitación das materias primas mediante dióxido de

xofre, permítase a desulfitación por procedementos físicos, sempre que a cantidade total de SO₂ (dióxido de xofre) presente no produto final non supere os 10 mg/l.

b) Enzimas pectolíticas.

c) Enzimas proteolíticas.

d) Enzimas amilolíticas.

e) Xelatina alimentaria.

f) Taninos.

g) Bentonita.

h) Sílica xel.

i) Carbón vexetal.

j) Coadxuvantes de filtración quimicamente inertes e axentes de precipitación (perlita, diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble, polivinilpirrolidona, poliestireno) conformes coa normativa vixente relativa ós materiais e obxectos destinados a entrar en contacto cos produtos alimenticios.

k) Coadxuvantes de adsorción quimicamente inertes conformes coa normativa vixente relativa ós materiais e obxectos destinados a entrar en contacto cos produtos alimenticios, e utilizados para reduci-lo contido de limonoides e narinxina do zume de cítricos sen afectar de maneira significativa os contidos de glicósidos limonoides, ácidos ou azucres (incluídos os oligosacáridos) ou o contido en minerais.

Parte 5. Etiquetaxe, presentación e publicidade

A Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada por Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, será aplicable ós produtos definidos na parte 2, conforme as seguintes condicións:

1. As denominacións que na dita parte figuran reservarse para designa-los produtos a que se refiren e deberán utilizarse para os designar comercialmente, salvo a posibilidade de empregar alternativamente as denominacións particulares especificadas na parte 6, na lingua e coas condicións alí especificadas.

2. Cando o produto proceda dunha soa especie de froita, a palabra froita substituirase polo nome desta.

3. No caso de produtos elaborados a partir de dúas ou máis especies de froitas, excepto cando se utilice zume de limón nas condicións estipuladas no punto 2 da parte 4, as denominacións completaranse mediante a indicación das froitas utilizadas, en orde decrecente segundo o volume dos zumes ou purés de froitas. Non obstante, no caso de produtos elaborados a partir de tres ou máis froitas, a indicación das froitas empregadas poderá substituírse por varias froitas, unha indicación similar ou o número de froitas utilizadas.

4. No caso dos zumes de froitas ós que se lles engadisen azucres co fin de os azucarar, a denominación de venda deberá incluí-los termos azucarado ou azucre engadido, seguida da indicación da cantidade máxima de azucre engadido, calculada como materia seca e expresada en gramos por litro.

5. A reconstitución dos produtos definidos na parte 2 no seu estado orixinal por medio das substancias estrictamente necesarias para esta operación non supón a obriga de mencionar na etiquetaxe a lista dos ingredientes utilizados con tal fin.

Deberase indicar na etiquetaxe a incorporación ó zume de froitas dunha cantidade engadida de polpa ou de celas.

6. Sen prexuízo do disposto nos puntos 1 e 6 do artigo 8 da Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, no caso de mesturas de zume de froita e de zume de froita a base de concentrado, e no caso de néctar de froitas obtido total ou parcialmente a partir dun ou máis produtos concentrados, a etiquetaxe deberá incluí-la indicación ela-

borado a base de concentrado(s) ou elaborado parcialmente a base de concentrado(s), segundo proceda. Esta indicación deberá figurar xunto á denominación de venda, en caracteres claramente visibles e que destaquen do fondo con nitidez.

7. No caso do néctar de froitas, a etiquetaxe deberá incluí-la indicación do contido mínimo de zume de froitas, de puré de froitas ou da mestura destes ingredientes, mediante os termos contido de froita: mínimo ...%. Esta mención deberá figurar no mesmo campo visual que a denominación de venda.

8. Na etiquetaxe dos zumes de froitas concentrados non destinados ó consumidor final, deberase mencionala presenza e a cantidade de azucres engadidos ou de zume de limón ou axentes acidificantes ou outros ingredientes engadidos que permita o Real decreto 142/2002. Esta indicación figurará no envase, nunha etiqueta unida ó envase ou nun documento que o acompañe.

Parte 6. Denominacións particulares de determinados produtos

- a) Vruchtendrank, o néctar de froitas.
b) Süßmost:

A denominación Süßmost só se poderá empregar, xuntamente coas denominacións de venda Fruchtsaft ou Fruchtnektar:

1.º No néctar de froitas obtido exclusivamente a base de zumes de froitas, de zumes de froitas concentrados ou dunha mestura destes dous produtos, non consumibles en razón da súa elevada acidez natural.

2.º No zume de froita obtido das peras, cando proceda con adición de mazás, pero sen azucres engadidos.

c) Succo e polpa ou Sumo e polpa, o néctar de froitas obtido exclusivamente a partir de puré de froitas, se é o caso concentrado.

d) Æblemost, o zume de mazá sen adición de azucre.

e) Sur ...saft, completado mediante a indicación, en lingua danesa, da froita empregada, o zume sen adición de azucres obtido a partir de grosellas negras, cereixas, grosellas vermellas, grosellas brancas, framboesas, amorodos ou grans de sabugo.

Sød ...saft ou sødet ...saft, completado mediante a indicación, en lingua danesa, da froita empregada, o zume desta mesma froita, con adición de máis de 200 gramos de azucre por litro.

- f) Äpplemust, o zume de mazá sen adición de azucre.
g) Mosto, sinónimo de zume de uva.

Parte 7. Disposicións particulares aplicables ós néctares de froitas

I. Froitas de zume ácido non consumibles en estado natural:

Néctares de froitas	Contido mínimo de zume ou de puré (% do volume de produto acabado)
Maracuxás	25
Laranxiñas de Quito (<i>Solanum quitoense</i>)	25
Grosellas negras	25
Grosellas brancas	25
Grosellas vermellas	25
Grosellas silvestres	30
Froitos de espiñeiro amarelo	25

Néctares de froitas	Contido mínimo de zume ou de puré (% do volume de produto acabado)
Abruños	30
Ameixas	30
Ameixas quetsche	30
Sorbas	30
Froitos da roseira brava	40
Cereixas agres	35
Outras cereixas	40
Arandos ou mirtilos	40
Bagos de sabugueiro	50
Framboesas	40
Albaricoques	40
Amorodos	40
Amoras	40
Arandos vermellos	30
Marmelos	50
Limóns e limas	25
Outras froitas que pertencen a esta categoría	25

II. Froitas pobres en ácido ou con moita polpa ou moi aromatizadas con zume non consumible en estado natural:

Néctares de froitas	Contido mínimo de zume ou de puré (% do volume de produto acabado)
Mangos	25
Plátanos	25
Goiabas	25
Papaías	25
Lichis	25
Acerolas	25
Graviola	25
Corazón de boi ou cachimán	25
Chirimoias	25
Granadas	25
Anacardios	25
Caxá	25
Imbú	25
Outras froitas que pertencen a esta categoría	25

III. Froitas de zume comestibles en estado natural:

Néctares de froitas	Contido mínimo de zume ou de puré (% do volume de produto acabado)
Mazás	50
Peras	50
Pexegos	50
Cítricos, agás limóns e limas	50
Ananás	50
Outras froitas que pertencen a esta categoría	50