

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-

cionats amb la salut mitjançant l'adaptació dels requisits d'etiquetatge als que estableix la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de març de 2000, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres en matèria d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, i a determinats requisits específics.

La Directiva 73/437/CEE s'ha simplificat i ha estat substituïda per la Directiva 2001/111/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a determinats sucres destinats a l'alimentació humana.

Aquest Reial decret té per objecte incorporar a l'ordenament jurídic l'esmentada Directiva 2001/111/CE, i per a això se simplifica la legislació actual, que es limita a establir definicions i denominacions, així com l'etiquetatge específic dels sucres que aquella cobreix. A més, aquests sucres han de complir totes les disposicions generals aplicables i, en particular, les relatives a la seguretat alimentària i al control oficial dels productes alimentaris.

D'altra banda, es deroga l'esmentat Reial decret 1261/1987, a excepció del que estableixen els paràgrafs a) i b) del seu article 2, relatius al sucre morè (groc) i al sucre morè de canya, respectivament, així com el que estableixen els seus articles 2 i 3 sobre límits d'arsènic, coure i plom, sempre que els productes en qüestió encara no tinguin fixats els límits esmentats en la legislació de la Unió Europea, i excepte els apartats 1.2 i 2.2 del seu article 10 sobre coadjuvants tecnològics. Això no obstant, en cas que la indústria utilitzi altres coadjuvants tecnològics que s'estiguin fent servir en altres estats membres, han de ser objecte d'avaluació prèvia al seu ús per part del Comitè Científic de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària.

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

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

## DISPOSO:

**Article únic.** *Aprovació de la Reglamentació tecnico-sanitària sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana.*

S'aprova la Reglamentació tecnico-sanitària sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana, que s'insereix a continuació d'aquest Reial decret.

**Disposició transitòria única.** *Règim transitori.*

1. Els productes regulats en aquest Reial decret que no compleixin el que s'hi estableix poden continuar sent comercialitzats fins al 12 de juliol de 2004, sempre que compleixin el que disposen les disposicions vigents abans de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret.

2. Això no obstant, s'admet la comercialització de productes elaborats, encara que no s'ajustin al que disposa aquest Reial decret, que hagin estat etiquetats abans del 12 de juliol de 2004 de conformitat amb el Reial decret 1261/1987, d'11 de setembre, fins que s'extingeixi la seva vida comercial.

**Disposició derogatòria única.** *Derogació normativa.*

1. A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, queden derogades totes les disposicions del

mateix rang o inferior que s'oposin al que estableix aquest i, en particular, el Reial decret 1261/1987, d'11 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnico-sanitària per a l'elaboració, l'emmagatzemament, el transport i la comercialització dels sucres destinats al consum humà, excepte el que estableixen els paràgrafs a) i b) del seu article 2, relatius al sucre morè (groc) i al sucre morè de canya, respectivament, així com el que estableixen els seus articles 2 i 3 sobre límits d'arsènic, coure i plom, sempre que els productes en qüestió encara no tinguin fixats els límits esmentats en la legislació de la Unió Europea, i excepte els apartats 1.2 i 2.2 del seu article 10 sobre coadjuvants tecnològics.

2. Les referències al Reial decret parcialment derogat s'entenen fetes a aquest Reial decret.

**Disposició final primera.** *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de les competències que l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució espanyola reserva a l'Estat en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica, i sanitat exterior, bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

**Disposició final segona.** *Facultat de desplegament.*

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

**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 TECNICO-SANITÀRIA SOBRE DETERMINATS SUCRES DESTINATS A L'ALIMENTACIÓ HUMANA

### 1. Objecte i àmbit d'aplicació

Aquesta reglamentació té per objecte definir, a efectes legals, el que s'entén per sucres, i fixar amb caràcter obligatori les normes d'elaboració i comercialització i, en general, l'ordenament jurídic d'aquests productes.

Les seves regulacions són aplicables a totes les elaboracions que responguin a les definicions compreses a l'apartat 2 d'aquesta reglamentació.

### 2. Definicions i denominacions de venda

Pel que fa al sucre (sacarosa), amb aquest nom específic es designa exclusivament el producte obtingut industrialment de la remolatxa sucrera (Beta vulgaris, L. i var. rapa) o de la canya de sucre (Saccharum officinarum, L.).

A l'efecte d'aquesta disposició, es distingeixen els tipus de sucre següents:

2.1 Sucre semiblanc: la sacarosa purificada i cristallitzada, de qualitat sana, neta i comercial, i que respon a les característiques següents:

- a) Polarització, no menys de 99,5° Z.
- b) Contingut de sucre invertit, no més del 0,1 per cent en pes.
- c) Pèrdua a l'assecatge, no més del 0,1 per cent en pes.

2.2 Sucre o sucre blanc: la sacarosa purificada i cristallitzada, de qualitat sana, neta i comercial, que respon a les característiques següents:

- a) Polarització, no menys de 99,7° Z.
- b) Contingut de sucre invertit, no més del 0,04 per cent en pes.
- c) Pèrdua a l'assecatge, no més del 0,06 per cent en pes.
- d) Tipus de color, no més de 9 punts, determinats d'acord amb l'apartat 3.a).

2.3 Sucre blanc refinat o sucre extrablanc: el producte que respon a les característiques assenyalades per al sucre blanc a l'apartat 2.2.a), b) i c) i amb un nombre de punts determinat d'acord amb les disposicions de l'apartat 3, que no passi de 8 en total ni:

- 4 per al tipus de color.
- 6 per al contingut de cendres.
- 3 per a la coloració de la solució.

Tots els tipus de sucre indicats als apartats 2.1, 2.2 i 2.3 poden tenir diferents presentacions, entre altres: en pols, glacé, candi, de pa, pilé, granulat i quadradet.

2.4 Sucre líquid: la solució aquosa de sacarosa que respon a les característiques següents:

- a) Matèria seca, no menys de 62 per cent en pes.
- b) Contingut de sucre invertit (quocient de fructosa per dextrosa: 1,0 + 0,2): no més de 3 per cent en pes de la matèria seca.
- c) Cendres conductimètriques, no més de 0,1 per cent en pes de la matèria seca, determinades d'acord amb l'apartat 3.b).
- d) Coloració de la solució, no més de 45 unitats ICUMSA.

El qualificatiu «blanc» es reserva per al sucre líquid en què la coloració no superi les 25 unitats ICUMSA, determinada d'acord amb el mètode que es descriu a l'apartat 3.c).

2.5 Sucre líquid invertit: la solució aquosa de sacarosa parcialment invertida per hidròlisi, en la qual la proporció de sucre invertit no és preponderant i que respon a les característiques següents:

- a) Matèria seca, no menys de 62 per cent en pes.
- b) Contingut en sucre invertit (quocient de fructosa per dextrosa: 1,0 + 0,1), més de 3 per cent però no més del 50 per cent en pes de la matèria seca.
- c) Cendres conductimètriques: no més de 0,4 per cent en pes de la matèria seca, determinades d'acord amb l'apartat 3.b).

El qualificatiu «blanc» es reserva per al sucre líquid invertit, amb un contingut de cendres conductimètriques que no superi el 0,1 per cent, en una solució la coloració de la qual no superi les 25 unitats ICUMSA, d'acord amb el mètode que descriu l'apartat 3.c).

2.6 Xarop de sucre invertit: la solució aquosa, eventualment cristallitzada, de sacarosa parcialment invertida per hidròlisi, en la qual el contingut de sucre invertit (quocient de fructosa per dextrosa: 1,0 ± 0,1) ha de ser superior al 50 per cent en pes de la matèria seca i que respon, a més, als requisits que estableix l'apartat 2.5.a) i c).

El qualificatiu «blanc» es reserva per al xarop de sucre invertit, amb un contingut de cendres conductimètriques que no superi el 0,1 per cent, en una solució la coloració

de la qual no superi les 25 unitats ICUMSA, d'acord amb el mètode que descriu l'apartat 3.c).

2.7 Xarop de glucosa: la solució aquosa purificada i concentrada de sacàrids nutritius, obtinguda a partir del midó o de la fècula i/o de la inulina, que respon a les característiques següents:

- a) Matèria seca, no menys del 70 per cent en pes.
- b) Equivalent en dextrosa, no menys del 20 per cent en pes de la matèria seca, expressat en D-glucosa.
- c) Cendres ensulfatades, no més de l'1,0 per cent en pes de la matèria seca.

2.8 Xarop de glucosa deshidratat: el xarop de glucosa parcialment dessecat la matèria seca del qual constitueix almenys el 93 per cent en pes i que respon, a més, als requisits que estableix l'apartat 2.7.b) i c).

2.9 Dextrosa o dextrosa monohidratada: la D-glucosa purificada i cristallitzada que conté una molècula d'aigua de cristallització i que respon a les característiques següents:

- a) Dextrosa (D-glucosa), no menys del 99,5 per cent en pes de la matèria seca.
- b) Matèria seca, no menys del 90 per cent en pes.
- c) Cendres ensulfatades, no més del 0,25 per cent en pes de la matèria seca.

2.10 Dextrosa o dextrosa anhidra: la D-glucosa purificada i cristallitzada que no conté aigua de cristallització, la matèria seca de la qual constitueix almenys el 98 per cent en pes i que respon, a més, als requisits que estableix l'apartat 2.9.a) i c).

2.11 Fructosa: la D-fructosa purificada i cristallitzada, que respon a les característiques següents:

- a) Contingut de fructosa, 98 per cent com a mínim.
- b) Contingut de glucosa, 0,5 per cent com a màxim.
- c) Pèrdua a l'assecatge, no més del 0,5 per cent en pes.
- d) Cendres conductimètriques, no més del 0,1 per cent en pes determinat d'acord amb l'apartat 3.b).

3. *Mètode de determinació del tipus de color, el contingut de cendres conductimètriques i la coloració de la solució del sucre (blanc) i el sucre blanc refinat (extrablanc) definits als apartats 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 i 2.11*

Un «punt» correspon:

a) Pel que fa al tipus de color, a 0,5 unitats, determinades segons el mètode de l'Institut de Tecnologia Agrícola i Indústria Sucreira de Brunswick a què es refereix l'apartat 2 del capítol A de l'annex del Reglament (CEE) núm. 1265/69 de la Comissió, d'1 de juliol de 1969, relatiu als mètodes de determinació de qualitat aplicables al sucre comprat pels organismes d'intervenció.

b) Pel que fa al contingut en cendres, al 0,0018 per cent determinat segons el mètode de la International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), al qual es refereix l'apartat 1 del capítol A de l'annex del Reglament (CEE) núm. 1265/69.

c) Pel que fa a la coloració de la solució, a 7,5 unitats determinades segons el mètode d'ICUMSA al qual es refereix l'apartat 3 del capítol A de l'annex del Reglament (CEE) núm. 1265/69.

#### 4. *Etiquetatge*

La Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999 de 31 de juliol, és aplicable als pro-

ductes definits a l'apartat 2, d'acord amb les condicions i excepcions que figuren a continuació:

4.1 Sense perjudici del que disposa l'apartat 4.5, les denominacions de venda previstes a l'apartat 2 es reserven als productes que hi figuren i s'han d'utilitzar en el comerç per designar-los.

La denominació de venda que preveu l'apartat 2.2 també es pot utilitzar per designar el producte que preveu l'apartat 2.3.

Això no obstant:

a) Els productes definits a l'apartat 2, juntament amb la denominació de venda obligatòria, poden portar altres qualificatius habituals en funció de la presentació,

b) Aquestes denominacions de venda també poden ser utilitzades en denominacions de venda compostes per designar aquests productes d'acord amb els usos.

Sempre que aquestes denominacions no puguin induir a error el consumidor.

4.2 Per als productes envasats de pes inferior a 20 g, no és necessari indicar el pes net a l'etiquetatge.

4.3 L'etiquetatge ha d'indicar el contingut de matèria seca i de sucre invertit quan es tracti de sucre líquid, sucre líquid invertit o xarop de sucre invertit.

4.4 L'etiquetatge ha d'indicar el qualificatiu «cristallitzat» en el cas del xarop de sucre invertit que contingui cristalls a la solució.

4.5 Quan els productes definits als apartats 2.7 i 2.8 continguin fructosa en un percentatge superior al 5 per cent en pes de matèria seca, han de ser etiquetats, respecte a la seva denominació de venda i quan siguin ingredients, com a «xarop de glucosa i fructosa» o «xarop de fructosa i glucosa» i «xarop de glucosa i fructosa deshidratat» o «xarop de fructosa i glucosa deshidratat», respectivament, per destacar si la proporció de glucosa és superior a la de fructosa, o viceversa.

**15483** REIAL DECRET 1054/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana. («BOE» 184, de 2-8-2003.)

Les normes de qualitat per a la llet evaporada, la llet condensada i la llet en pols van ser aprovades per l'Ordre de 7 d'octubre de 1983, per la qual s'aprova la Norma general de qualitat per a la llet evaporada destinada al comerç interior; l'Ordre de 25 d'octubre de 1983, per la qual s'aprova la Norma general de qualitat per a la llet condensada, destinada al mercat interior, i l'Ordre de 23 de novembre de 1984, per la qual s'aprova la Norma general de qualitat per a la llet en pols destinada al consum per al mercat interior, respectivament.

Aquestes ordres recollien els requisits que estableix la Directiva 75/118/CEE del Consell, de 18 de desembre de 1975, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana.

La Directiva 75/118/CEE queda substituïda i és derogada, a partir del 17 de juliol de 2003, per la Directiva 2001/114/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, que suposa el nou marc normatiu comunitari en aquesta matèria, dins del procés de simplificació i adaptació a les disposicions comunitàries de caràcter general aplicables als productes alimentaris.

La incorporació de la Directiva 2001/114/CE a l'ordenament jurídic intern, així com la substitució de les esmentades ordres de 7 d'octubre de 1983, de 25 d'octubre de 1983 i de 23 de novembre de 1984, que queden derogades, constitueixen l'objecte d'aquest Reial decret pel qual s'estableix la nova norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana.

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

En la seva tramitació han estat consultades les comunitats autònomes, així com els sectors afectats, i ha emès informe preceptiu la Comissió Interministerial per a l'Ordenament Alimentari.

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

## DISPOSO:

Article únic. *Aprovació de la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana.*

1. S'aprova la Norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcialment o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, que s'insereix a continuació d'aquest Reial decret.

2. Aquesta norma de qualitat no s'aplica a la llet en pols destinada als nens més petits de 12 mesos, que es regeix pel que disposa la Reglamentació tecnosanitària específica dels preparats per a lactants i preparats de continuació, aprovada pel Reial decret 72/1998, de 23 de gener.

Disposició transitòria única. *Règim transitori.*

1. Els productes objecte d'aquest Reial decret poden continuar sent comercialitzats fins al 17 de juliol de 2004, sempre que compleixin el que estableixen les disposicions vigents abans de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret.

2. Això no obstant, els productes etiquetats abans del 17 de juliol de 2004, i que no s'ajustin al que disposa aquest Reial decret, es poden continuar comercialitzant fins que se n'esgotin les existències, sempre que s'ajustin al que estableixen les disposicions vigents abans de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que s'hi estableix i, en particular, l'Ordre de 7 d'octubre de 1983, per la qual s'aprova la Norma general de qualitat per a la llet evaporada destinada al comerç interior, l'Ordre de 25 d'octubre de 1983, per la qual s'aprova la Norma general de qualitat per a la llet condensada, destinada al mercat interior, i l'Ordre de 23 de novembre de 1984, per la qual s'aprova la Norma general de qualitat per a la llet en pols destinada al consum per al mercat interior.