

**20232 REAL DECRETO 1044/1987, de 31 de julio, por el que se regula la elaboración de zumos de uva en armonización con la normativa comunitaria.**

La adhesión del Reino de España a las Comunidades Europeas exige acomodar la normativa existente a las Directivas del Consejo 75/726/CEE, de 17 de noviembre de 1975; 79/168/CEE, de 5 de febrero de 1979, y 81/487/CEE, de 30 de junio de 1981, en lo que afecta a los zumos de uva, con independencia de lo legislado para estos productos en el Reglamento (CEE) 822/87, de 16 de marzo.

Por otra parte, la presente disposición pretende establecer las características analíticas de estos productos en orden a conseguir la máxima garantía en cuanto a calidad y pureza.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, Sanidad y Consumo, y Agricultura, Pesca y Alimentación, y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión de 31 de julio de 1987,

**DISPONGO:**

Artículo 1.º Las definiciones de los productos contemplados en el presente Real Decreto son las siguientes:

1. Zumo de uva: El producto líquido no fermentado, pero capaz de fermentar, obtenido por los tratamientos adecuados para ser consumido en su estado se obtiene:

a) A partir de uva fresca o de mosto de uva, definidos en los puntos 1 y 2, respectivamente, del anexo I del Reglamento (CEE) 822/87.

b) Por reconstitución:

De mosto de uva concentrado, obtenido de acuerdo con la definición mencionada en el punto 6 del anexo I del Reglamento (CEE) número 822/87, de 16 de marzo, o

De zumo de uva concentrado, obtenido restituyendo la proporción de agua extraída al zumo en el proceso de concentración; el agua que se añade debe presentar unas características apropiadas, en particular, desde los puntos de vista químico, microbiológico y organoléptico, de forma que se garanticen las cualidades esenciales del zumo y restituyendo también su aroma por medio de sustancias aromatizantes recuperadas al concentrar el zumo de uva de que se trata o el zumo de la misma especie y que presentan características organolépticas y analíticas equivalentes a las del zumo obtenido a partir de uvas de la misma especie.

2. Zumo de uva concentrado: El zumo de uva sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial de zumo de uva, realizada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que la indicación numérica dada por el refractómetro a la temperatura de 20° C y utilizado según el método previsto en el anexo III del Reglamento (CEE) número 543/86, de 28 de febrero («Diario Oficial» número L55, de 1 de marzo de 1986), no sea inferior al 50,9 por 100.

3. Zumo de uva deshidratado: El producto obtenido a partir de zumo de uva eliminando físicamente la casi totalidad del agua que lo constituye.

Art. 2.º Sólo se autoriza para la fabricación de zumo de uva:

a) El tratamiento por medio de las siguientes sustancias:

Ácido l-ascórbico (E 300) en las dosis necesarias para que tenga efecto antioxidante: Hasta 300 miligramos por litro.

Ácido cítrico, hasta 3 gramos por litro.

Nitrógeno.

Anhidrido carbónico (E 290).

Enzimas proteolíticas.

Enzimas pectolíticas.

Enzimas aminolíticas.

Gelatina alimenticia.

Tanino.

Bentonita.

Gel de sílice.

Caolín.

Carbones.

Aditivos de filtración inertes (Diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble).

b) Los procedimientos y tratamientos usuales tales como tratamientos térmicos, la centrifugación, la filtración salvo aquellos expresamente prohibidos o limitados.

El desulfitado por procedimientos físicos.

La clarificación por medio de caseína, clara de huevo y otras albúminas animales.

La desacidificación parcial, por medio de tartrato neutro de potasio o de carbonato de calcio, pudiendo contener este último

pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos D-tartárico y L-málico.

c) Además el tratamiento por medio de las siguientes sustancias:

Anhidrido sulfuroso (E 220).

Sulfito de sodio (E 221).

Sulfito ácido de sodio (bisulfito de sodio) (E 222).

Disulfito de sodio (pirosulfito de sodio o metabisulfito de sodio) (E 223).

Disulfito de potasio (pirosulfito de potasio o metadisulfito de potasio) (E 224).

Sulfito de calcio (E 226).

Sulfito ácido de calcio (bisulfito de calcio) (E 227).

Con la condición de que el contenido total de dichas sustancias expresado en anhidrido sulfuroso del zumo ofrecido o entregado al consumidor no sea superior a 10 miligramos por litro de zumo.

d) El agua utilizada en el proceso de fabricación y en la limpieza de todo el material que esté en contacto con los productos contemplados en esta disposición, será potable o sanitariamente permisible, según los casos, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1423/1982, de 18 de junio («Boletín Oficial del Estado» del 29), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el Abastecimiento y Control de Calidad de las Aguas Potables de Consumo Público, y deberá ser sometida a los tratamientos necesarios, según el fin a que se destine.

e) El Ministerio de Sanidad y Consumo podrá modificar en cualquier momento los coadyuvantes tecnológicos y aditivos contemplados en el presente artículo, atendiendo a razones de salud pública mediante la correspondiente Orden.

Art. 3.º Sólo se autoriza para la fabricación de zumo de uva concentrado:

a) Los tratamientos y procedimientos enumerados en el artículo anterior.

b) La deshidratación parcial del zumo de uva mediante un tratamiento o un proceso físico con exclusión del fuego directo.

c) La restitución de sus aromas por medio de sustancias aromáticas recuperadas al efectuarse la concentración del zumo de uva base o de zumo de uva de la misma especie; esta adición será obligatoria para los zumos de uvas concentrados destinados al consumo directo.

Art. 4.º Se autoriza además para la fabricación del zumo de uva deshidratado, la deshidratación casi total del zumo de uva mediante un tratamiento o proceso físico, con exclusión del fuego directo, siendo obligatoria la restitución de los componentes aromáticos esenciales procedentes de la misma especie de uvas o recuperados eventualmente durante la deshidratación.

Art. 5.º Será de aplicación a estos productos la normativa que regula el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, con las siguientes particularidades:

1. Con independencia de que la denominación del producto definido en el artículo 1.º, 1, a efectos de etiquetado, sea zumo de uva, se podrá incluir la palabra mosto en la marca comercial del mismo.

2. En el etiquetado de los productos definidos en los números 1 a 3 del artículo 1.º deberán incluirse obligatoriamente las menciones siguientes:

a) Para zumo de uva obtenido total o parcialmente a partir de un zumo de uva concentrado, la mención «a base de zumo de uva concentrado»; esta mención deberá aparecer en proximidad a la denominación, de forma que resalte en relación con todo el contexto y en caracteres bien visibles.

b) Para los productos definidos en los números 1 y 2 del artículo 1.º, cuyo contenido en anhidrido carbónico sea superior a 2 gramos por litro, la mención «gasificado».

c) Para el zumo de uva concentrado y el zumo de uva deshidratado la cantidad de agua que debe añadirse para reconstituir el producto.

3. Para el zumo de uva deshidratado definido en el apartado 3 del artículo 1.º, el calificativo «deshidratado» podrá sustituirse por la mención «en polvo», o bien sustituirse o acompañarse por la indicación del tratamiento específico utilizado.

4. Las sustancias estrictamente necesarias para realizar la reconstitución de zumo de uva a partir de zumo de uva concentrado y la restitución de aromas al zumo de uva concentrado y deshidratado, no figurarán en la etiqueta como lista de ingredientes.

5. Las sustancias relacionadas con el apartado c), punto 1, del artículo 2.º, no se considerarán como ingredientes de ninguno de los productos definidos en la presente normativa, cuando el contenido en anhidrido sulfuroso de los productos, determinado

por medio del correspondiente análisis, no sea superior a 10 miligramos por litro.

6. La adición de ácido l-ascórbico en los términos del apartado a) del artículo 2.º, no autoriza a hacer referencia alguna a la vitamina C.

7. En el etiquetado de los productos envasados figurará el número de Registro de Envasadores y Embotelladores a que se refiere la Ley 25/1970.

8. Las menciones previstas en las letras a) y b) del apartado 2 del presente artículo deberán aparecer en el mismo campo visual en que se indiquen la denominación de venta del producto, la cantidad neta y la fecha de duración mínima.

Art. 6.º Los productos definidos en el artículo 1.º, en los apartados 1, 2 y 3, una vez reconstituídos deberán cumplir las siguientes especificaciones técnicas:

Grado brix: Superior a 16° a 20° C.

Densidad relativa 20/20°: Superior a 1,065.

Índice de formol: Superior a 9.

Cenizas: Contenido superior a 1,4 gramos por litro.

Acidez total: Comprendida entre 3,5 y 10 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

Alcohol: Inferior a 1°.

Glicerina: Inferior a 0,5 gramos por litro.

Azúcares totales: Contenido superior a 140 gramos por litro expresado en glucosa.

Relación glucosa/fructosa: Comprendida entre 0,95 y 1,05.

Fósforo: Contenido superior a 40 miligramos por litro.

Nitrógeno total: Contenido superior a 250 miligramos por litro.

Potasio: Contenido superior a 400 miligramos por litro.

Sulfatos: Contenido inferior a 1 gramo por litro, expresado en sulfato potásico.

Magnesio: Contenido superior a 30 miligramos por litro.

Prolina: Contenido superior a 150 miligramos por litro.

Arsénico: Contenido inferior a 0,3 partes por millón.

Plomo: Contenido inferior a 0,5 partes por millón.

Cobre: Contenido inferior a 5 partes por millón.

Zinc: Contenido inferior a 5 partes por millón.

Art. 7.º Los métodos de análisis a aplicar serán los que se aprueben como oficiales. Cuando no existan métodos oficiales para determinados análisis, podrán ser utilizados los adoptados por Organismos Nacionales o Internacionales de reconocida solvencia.

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—La cantidad máxima de anhídrido sulfuroso a que se refiere el artículo 2.º, c), se amplía a 25 miligramos por litro durante los tres años siguientes a la fecha de entrada en vigor de esta disposición.

Segunda.—Durante el primer año de vigencia de la presente disposición no serán legalmente exigibles las cantidades de fósforo, potasio y magnesio recogidas en el artículo 6.º

#### DISPOSICION DEROGATORIA

Unica.—Quedan derogadas todas las normas de igual o inferior rango que se opongan a lo establecido en este Real Decreto.

#### DISPOSICION FINAL

Unica.—La presente disposición entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca a 31 de julio de 1987.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes  
y de la Secretaría del Gobierno,  
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ