

## DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Se faculta al Ministro de Obras Públicas y Transportes para dictar cuantas disposiciones se precisen para el desarrollo y ejecución del presente Real Decreto.

Segunda.—El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 8 de noviembre de 1991.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Obras Públicas y Transportes.  
JOSE BORRELL FONTELLES

## MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

**28036** REAL DECRETO 1650/1991, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros productos similares.

El Real Decreto 667/1983, de 2 de marzo, aprobó la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados.

La experiencia adquirida en la aplicación de la citada Reglamentación y la necesidad de adaptar la legislación española a la de la Comunidad Económica Europea, establecida en la Directiva 75/726/CEE del Consejo, de 17 de noviembre de 1975, relativa a la aproximación de legislaciones de los Estados miembros sobre los zumos de frutas y otros productos similares («Diario Oficial de las Comunidades Europeas», número L 311, de 1 de diciembre); modificada por las Directivas del Consejo 79/168/CEE, de 5 de febrero de 1979 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas», número L 37, de 13); 81/487/CEE, de 30 de junio de 1981 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas», número L 189, de 11 de julio); y 89/394/CEE, de 14 de junio de 1989 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas», número L 186, de 30 de junio), hace necesario modificar dicha normativa mediante la armonización parcial de las Directivas comunitarias citadas, ya que lo referente a los zumos de uva ha sido armonizado por el Real Decreto 1044/1987, de 31 de julio.

El presente Real Decreto y la Reglamentación técnico-sanitaria que se aprueba, excepto el apartado 10.2 del artículo 10 de dicha Reglamentación técnico-sanitaria, se dictan al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.<sup>a</sup> de la Constitución y de acuerdo con el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, salvo la regulación de las exportaciones e importaciones, que se ampara en el artículo 149.1.10.<sup>a</sup> de la Constitución.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria, Comercio y Turismo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, oídos los sectores afectados, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de noviembre de 1991.

## DISPONGO:

Artículo único. Se aprueba la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros productos similares.

## DISPOSICION ADICIONAL

El presente Real Decreto y la Reglamentación técnico-sanitaria que se aprueba, excepto el apartado 10.2 del artículo 10 de la misma, se dictan al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.<sup>a</sup> de la Constitución en cuanto atribuye al Estado las bases y coordinación general de la sanidad, salvo lo contenido en el artículo 12 de la Reglamentación, que se dicta al amparo del artículo 149.1.10.<sup>a</sup> de la Constitución.

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Los productos comprendidos dentro del ámbito de aplicación del presente Real Decreto, elaborados con anterioridad a la entrada

en vigor del mismo y conformes con lo establecido en el Real Decreto 667/1983 y disposiciones que lo desarrollan, podrán seguir comercializándose hasta transcurridos doce meses, contados a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

Segunda.—Las existencias de envases y etiquetas, conformes con lo dispuesto en el Real Decreto 667/1983 y disposiciones que lo desarrollan podrán utilizarse hasta transcurrido un plazo máximo de seis meses, contados a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

## DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogado de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y otros vegetales y de sus derivados, aprobada por el Real Decreto 667/1983, de 2 de marzo, todo lo que se refiera a zumos de frutas y otros productos similares regulados por la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria, excepto los artículos 16, 17 y 18.

Asimismo, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango, se opongan a lo regulado por la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria.

## DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, a 8 de noviembre de 1991.

JUAN CARLOS R.

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

### REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE ZUMOS DE FRUTAS Y DE OTROS PRODUCTOS SIMILARES

## TITULO PRELIMINAR

## Objeto y ámbito de aplicación

Artículo 1.<sup>o</sup> La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por zumos de frutas y productos similares, y fijar con carácter obligatorio las normas de elaboración, de comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos.

Sus regulaciones son de aplicación a todas las elaboraciones que respondan a las definiciones comprendidas en el título primero de esta Reglamentación, excepto las referentes:

A los zumos de uva regulados por el Real Decreto 1044/1987, de 31 de julio.

A los productos procedentes del tomate y del coco.

A los productos dietéticos.

A los productos destinados a la exportación fuera de la Comunidad Económica Europea.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, comerciantes e importadores de zumos de frutas y otros productos similares.

## TITULO PRIMERO

## Definiciones y denominaciones

Art. 2.<sup>o</sup> A los efectos de la presente Reglamentación se entenderá por:

2.1 Zumo de fruta.

2.1.1 Se entiende por zumo o jugo de fruta, el obtenido a partir de frutas por procedimientos mecánicos, susceptible de fermentación pero sin fermentar, que posea el color, el aroma y el sabor característicos de los zumos de las frutas de que proviene.

En el caso de los cítricos, el zumo de frutas proviene del endocarpio, no obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero conforme a las buenas prácticas de fabricación que deben permitir reducir al mínimo la presencia en el zumo de constituyentes de las partes exteriores del fruto.

2.1.2 Por zumo de frutas, o jugo, se entenderá, igualmente, el producto obtenido a partir de zumos de frutas concentrados:

a) restituyendo la proporción de agua extraída al zumo en el proceso de concentración; el agua que se añada 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

b) restituyendo su aroma por medio de sustancias aromatizantes recuperadas al concentrar el zumo de fruta de que se trata o el zumo de frutas de la misma especie.

Y que presenta características organolépticas y analíticas equivalentes a las del zumo obtenido conforme a las disposiciones previstas en el apartado 2.1.1 a partir de frutas de la misma especie.

2.2 Zumo de fruta concentrado.—Es el producto obtenido a partir de zumos de frutas, por eliminación, mediante procedimientos físicos de una parte de su agua de constitución. Cuando el producto se destine al consumo directo, la concentración será al menos del 50 por 100.

2.3 Zumo de fruta deshidratado.—El producto obtenido a partir de zumo de frutas eliminando mediante procedimientos físicos la casi totalidad del agua que lo constituye.

2.4 Puré o pulpa o cremogenado de fruta.—Es el producto susceptible de fermentación pero no fermentado obtenido mediante moliuración o tamizado, de la parte comestible de frutas, enteras o peladas sin eliminar el zumo.

2.5 Puré o pulpa o cremogenado de fruta concentrado.—El producto obtenido a partir del puré, la pulpa o el cremogenado de fruta eliminando mediante procedimientos físicos una parte del agua que lo constituye.

2.6 Néctar de fruta.—El producto no fermentado pero susceptible de fermentación, obtenido añadiendo agua y azúcares al zumo de fruta; al zumo de fruta concentrado; al puré, la pulpa o al cremogenado de fruta; al puré, la pulpa o al cremogenado de fruta concentrado; o a una mezcla de estos productos y que cumple las especificaciones que figuran en el anexo de la presente Reglamentación.

Art. 3.º Los productos definidos en los apartados 2.1, 2.2, 2.3 y 2.6 del artículo 2.º sólo podrán comercializarse si cumplen las normas previstas en esta Reglamentación técnica-sanitaria y en su anexo.

Art. 4.º Los artículos 6.º, 7.º, 8.º y 11, excepto el apartado 11.2, sólo se aplicarán a los zumos de frutas, a los zumos de fruta concentrados, a los zumos azucarados, a los zumos gasificados, a los zumos deshidratados, a la mezcla de zumos de frutas destinados al consumo directo, a los zumos de frutas concentrados utilizados para la fabricación de zumos o néctares destinados al consumo directo, así como a los zumos de frutas utilizados para la fabricación de néctares de frutas destinados al consumo directo.

Art. 5.º Las denominaciones que figuran en los apartados 2.1, 2.2, 2.3 y 2.6 del artículo 2.º quedan reservadas a los productos que estos apartados definen, y deben utilizarse en el comercio para designarlos.

## TITULO II

### Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 6.º Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados y zumos de frutas deshidratados.

6.1 Sólo se autoriza para la fabricación de zumos de frutas:

6.1.1 La mezcla de una o más especies entre ellas de zumos de fruta y/o puré de frutas, definidos en los apartados 2.1 y 2.4 del artículo 2.º.

6.1.2 El tratamiento por medio de las siguientes sustancias:

Ácido L-ascórbico (E 300) en la dosis necesaria para que tenga efecto antioxidante; nitrógeno; anhídrido carbónico (E 290); enzimas proteolíticas; enzimas pectolíticas; enzimas amilolíticas; gelatina alimenticia; tanino; bentonita; gel de silicio; caolín; carbones; aditivos de filtración inertes (diatomea lavada, celulosa, poliamida insoluble).

6.1.3 Los procedimientos y tratamientos usuales, tales como, los tratamientos térmicos, la centrifugación y la filtración.

6.2 Además se autorizan para la fabricación de zumos de frutas:

6.2.1 La adición a los zumos de piña, de ácido cítrico (E 330) en una cantidad no superior a 3 gramos por litro.

6.2.2 A los zumos que no sean de pera se les podrán añadir azúcares autorizados, en las condiciones siguientes:

- a) en una cantidad expresada en materia seca que no sea superior a 15 gramos por litro de zumo, para su corrección;
- b) en una cantidad expresada en materia seca no superior a:

40 gramos por litro de zumo en el caso del zumo de manzana; 200 gramos por litro de zumo en el caso del zumo de limón, de lima, de bergamota, y de grosellas rojas, grosellas blancas y grosellas negras; 100 gramos por litro de zumo en los demás casos con objeto de obtener un sabor azucarado.

6.2.3 La adición de más de un ácido a un mismo zumo de fruta, siempre que la suma de las cantidades añadidas de cada uno de ellos, expresadas en porcentaje de la cantidad máxima autorizada, no sobrepasa 100.

6.2.4 La presencia de anhídrido sulfuroso en los zumos hasta un máximo de 10 mg/l.

6.2.5 El enriquecimiento en vitaminas. Cuando la cantidad de vitamina C añadida no rebasa la cantidad máxima autorizada como antioxidante se denominará únicamente «ácido L-ascórbico».

Únicamente se hará mención de su contenido en vitamina C tanto en la lista de ingredientes como en otras inscripciones, cuando se garantice en el producto y hasta la fecha de duración mínima, un mínimo de vitamina C de 400 mg/litro, en cuyo caso el producto tendrá consideración de enriquecido.

De cualquier otra vitamina que se adicione al producto no se hará mención en tanto no contenga la cantidad mínima que determinará la legislación sobre alimentos enriquecidos.

6.2.6 Los procesos de difusión para la fabricación de zumos de frutas que no sean los zumos de cítricos, piñas, peras, melocotones y albanoques destinados a la fabricación de zumos de frutas concentrados, a condición de que los zumos concentrados así obtenidos se ajusten a la definición del apartado 2.1 del artículo 2.º de la presente Reglamentación en lo que respecta a los zumos de frutas obtenidos a partir de zumos de frutas concentrados, y presenten características organolépticas y analíticas al menos equivalentes a las de zumos concentrados obtenidos por procedimientos que utilizan medios mecánicos.

6.2.7 De conformidad con lo dispuesto en la Resolución de 21 de abril de 1983, de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados («Boletín Oficial del Estado» de 15 de julio), podrán añadirse de los aditivos que figuran en esta lista:

6.2.7.1 A los zumos de piña, manzana, naranja y pomelo las siguientes sustancias, a condiciones de que la cantidad total añadida, expresada en anhídrido sulfuroso, no sobrepase las 50 ppm:

Anhídrido 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 metabisulfito de potasio) (E 224), sulfito de calcio (E 226), sulfito ácido de calcio (bisulfito de calcio) (E 227).

Asimismo podrán añadirse las sustancias mencionadas anteriormente a los zumos de limón y de lima, a condición de que la cantidad total añadida, expresada en anhídrido sulfuroso, no sobrepase 350 ppm.

6.2.7.2 A los zumos de piña, dimetilpolisiloxano, a condición de que la cantidad total añadida no sobrepase 10 ppm.

6.2.7.3 A los zumos de manzana, ácido cítrico (E 330), a condición de que la cantidad total añadida no sobrepase 3.000 ppm.

6.2.7.4 A los zumos de piña, los ácidos L. málico y DL. málico, juntos o por separado, a condición de que la cantidad total añadida no sobrepase 3.000 ppm.

6.3 Queda prohibida la adición de azúcares y ácido a un mismo zumo de frutas.

6.4 Sólo se autorizan para la fabricación de zumos de frutas concentrados:

6.4.1 Los tratamientos y procedimientos enumerados en este artículo, excepto el apartado 6.2.2. No obstante, la adición de azúcares prevista en dicho apartado sólo se autorizará cuando se trate de zumos de frutas concentrados previamente envasados que se destinen al consumidor final y siempre que la adición de azúcar se indique en la denominación; en dicho caso, la cantidad total de azúcares añadidos expresados con relación al volumen de zumo, una vez reconstituido, no podrá exceder de los límites permitidos en dicho apartado.

Durante un periodo de diez años a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto, se pueden añadir azúcares al zumo de naranja concentrado no destinado al consumidor final en una cantidad máxima expresada en materia seca de 15 gramos por litro con vistas a su corrección.

En el caso mencionado en el párrafo anterior, la adición de azúcares deberá darse a conocer al transformador, de conformidad con los usos comerciales.

6.4.2 La deshidratación parcial del zumo de fruta mediante un tratamiento o un proceso físico con exclusión del fuego directo.

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

6.5 Para la fabricación de zumos de frutas deshidratados se autoriza la deshidratación casi total del zumo de fruta 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 fruta o recuperados eventualmente durante la deshidratación.

Art. 7.º Néctares de frutas.

7.1. Sólo se autoriza para la fabricación de néctares de frutas:

7.1.1 La mezcla entre ellos de néctares de frutas de una o más especies, pudiéndose añadir zumo o puré de frutas.

7.1.2 Los tratamientos y procedimientos enumerados en los apartados 6.1.2 y 6.1.3 del artículo 6.º

7.1.3 Además se autorizarán:

a) La adición de azúcares siempre y cuando no sea superior al 20 por 100 en masa en relación a la masa total del producto acabado;

b) La adición de agua en tal cantidad que el contenido en zumo y/o puré de fruta y la acidez total del producto acabado no sean inferiores a los porcentajes establecidos en el anexo; en caso de mezcla, el contenido en zumo y/o en puré, así como la acidez total, serán proporcionalmente conformes a los porcentajes establecidos en el anexo;

c) La sustitución total de los azúcares por miel respetando el límite del 20 por 100 fijado en la letra a);

d) Para la fabricación de los néctares de frutas mencionados en la letra c) del apartado 11.2 del artículo 11, cuando los mismos se obtengan a partir de manzanas, peras o melocotones o de una mezcla de dichas frutas, la adición de ácido cítrico en cantidad no superior a 5 gramos por litro de producto acabado; no obstante, el ácido cítrico podrá sustituirse total o parcialmente por una cantidad equivalente de zumo de limón;

e) La adición de más de un ácido a un mismo néctar de fruta, siempre que la suma de las cantidades añadidas de cada uno de ellos, expresadas en porcentaje de cantidad máxima autorizada, no sobrepase 100.

7.2 Además se autoriza para la fabricación de néctares de frutas:

7.2.1 El enriquecimiento en vitaminas.

7.2.2 De conformidad con lo dispuesto en la Resolución de 21 de abril de 1983, de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de zumos de frutas y de otros vegetales y sus derivados («Boletín Oficial del Estado» de 15 de julio), podrán añadirse de los aditivos que figuran en esta lista: Los ácidos L-málico y DL-málico, juntos o por separado, a los néctares de peras o de melocotones obtenidos, exclusivamente, a partir de puré de frutas, eventualmente concentrado, a condición de que la cantidad total añadida no sobrepase las 3.000 ppm.

Art. 8.º Los procedimientos y tratamientos previstos en los artículos 6.º y 7.º de la presente Reglamentación técnico-sanitaria, deberán garantizar que no subsistan en los productos tratados sustancias en cantidad tal que puedan representar un peligro para la salud humana.

### TITULO III

#### Materias primas y otros ingredientes

Art. 9.º Los zumos de frutas y otros productos similares podrán elaborarse con los siguientes ingredientes:

9.1 Fruta: La fruta, fresca o conservada por el frío, sana, desprovista de alteración, con todos sus componentes esenciales para la fabricación de zumos o néctares de frutas en el grado de madurez apropiada.

9.2 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 la vigente Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.

9.3 Azúcares:

9.3.1 Para la fabricación de zumos de frutas:

Azúcar semiblanco, azúcar (azúcar blanco), azúcar refinado (azúcar blanca refinada), dextrosa monohidratada, dextrosa anhidra, jarabe de glucosa deshidratada y fructosa.

9.3.2 En lo que respecta a la fabricación de néctares de frutas, así como de zumos de frutas reconstituídos, además de los azúcares mencionados en el apartado 9.3.1:

Jarabe de glucosa, el azúcar líquido, el azúcar líquido glucosado, el jarabe de azúcar glucosado y la solución acuosa de sacarosa, que responde a las siguientes características:

Materia seca, superior al 62 por 100 en masa; cantidad de azúcar invertida (cociente fructosa/dextrosa), inferior al 0,3 por 100 en masa sobre materia seca; cenizas conductimétricas, inferior al 0,3 por 100 en masa sobre materia seca; color de la solución, no superior a 75 unidades ICUMSA, y SO<sub>2</sub> residual, máximo de 15 mg/kg sobre materia seca.

9.3.3 Los azúcares especificados anteriormente cumplirán las Reglamentaciones específicas vigentes.

### TITULO IV

#### Envasado y etiquetado

Art. 10. Envasado.

10.1 Los productos sujetos a la presente Reglamentación se expendrán siempre en envases elaborados con materiales autorizados para estar en contacto con los alimentos, que cumplirán, según corresponda, lo dispuesto en el Real Decreto 1125/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales poliméricos en relación con los productos alimenticios y alimentarios, modificado por el Real Decreto 668/1990, de 25 de mayo; en el Real Decreto 1425/1988, de 25 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales plásticos destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios, y en el Real Decreto 397/1990, de 16 de marzo, por el que se aprueban las condiciones generales de los materiales, para uso alimentario, distintos de los poliméricos.

10.2 Las cantidades nominales de los envases de los productos objeto de esta Reglamentación destinados al consumidor final se ajustarán a lo dispuesto en el punto 9 del anexo I del Real Decreto 1472/1989, de 1 de diciembre, por el que se regulan las gamas de cantidades nominales y de capacidades nominales para determinados productos envasados.

Art. 11. Etiquetado.—El etiquetado de los envases de zumos de frutas y otros productos similares, destinados al consumidor final, restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, se regirá por lo dispuesto en el Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Específicamente cumplirán, además:

11.1 Denominación de venta del producto.

11.1.1 Será la prevista en las definiciones y denominaciones contempladas en el título primero de la presente Reglamentación técnico-sanitaria.

11.1.2 Cuando el producto provenga de una sola especie de fruta, la indicación de ésta sustituirá a la palabra «frutas», o bien acompañará a las denominaciones que no lleven la palabra «frutas».

11.1.3 El calificativo deshidratado podrá sustituirse en los zumos de fruta deshidratados por la mención «en polvo», o bien sustituirse o acompañarse por la indicación del tratamiento específico utilizado (tal como: liofilizado o cualquier otra mención análoga).

11.1.4 La denominación de venta deberá completarse:

a) En el caso de mezclas de dos o más frutas, la denominación se completará con la enumeración de las frutas que contenga el producto, citándolas en orden decreciente en función del peso de los zumos o pures de frutas utilizados, en su caso, previa reconstitución. Podrá sustituirse la relación detallada de frutas por el nombre genérico «frutas».

En el caso en que se emplee zumo de limón en néctares de pera, manzana, melocotón o sus mezclas en cantidades inferiores, en equivalente de acidez en el producto acabado, a 5 gramos por litro de ácido cítrico, el zumo de limón no deberá aparecer en la denominación del producto.

b) El etiquetado de los productos a los que se les haya añadido azúcares dentro de los límites establecidos en el apartado 6.2.2 b), la mención «azucarado», seguida de la indicación de las cantidades máximas de azúcares añadidos, calculadas en materia seca y expresadas en gramos por litro. La cantidad indicada no podrá ser superior en más de 15 por 100 a la cantidad efectivamente añadida.

c) Para los néctares de frutas que se mencionan en la letra c) del apartado 11.2 de este mismo artículo, que no se designen exclusivamente con la denominación «succo e polpa», con la mención «contiene pulpa de frutas» o una mención equivalente.

11.1.5 Los productos definidos en los apartados 2.1, 2.2, 2.3 y 2.6 del artículo 2.º deberán incluir obligatoriamente las menciones siguientes:

a) Para los zumos y néctares de frutas obtenidos total o parcialmente de producto concentrado, la mención «a base de ..... concentrado», completada con la indicación del producto concentrado utilizado; esta mención deberá aparecer próxima a la denominación del producto, de forma que resalte con la relación a todo contexto, y en caracteres bien visibles.

b) En los zumos de frutas, zumos de fruta concentrados y néctares cuyo contenido en CO<sub>2</sub> sea superior a 2 gramos/litro deberá figurar la expresión «gasificado» o «con gas».

c) Para el zumo de frutas concentrado y el zumo de frutas deshidratado, la cantidad de agua que deba añadirse para reconstituir el producto.

d) Para el néctar de frutas, la indicación del contenido mínimo real de zumo de frutas, puré de frutas o mezcla de los anteriores, con la mención «contenido en fruta ..... por 100 mínimo».

11.2 Quedan reservadas las siguientes denominaciones:

- «Vruchtendrank», para los néctares de frutas.
- «Süssmost» para los néctares de frutas obtenidos exclusivamente a partir de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no comestibles en estas condiciones por su elevada acidez natural.
- «Succo e polpa» para los néctares de frutas obtenidos exclusivamente a partir de purés de frutas eventualmente concentrado.
- «Aebimost» a los zumos de manzana sin adición de azúcares.
- «Sur ..... safi» completada por la indicación en lengua danesa del fruto utilizado, a los zumos sin adición de azúcares obtenidos a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco.

No obstante el uso de la denominación «néctar de fruta» será facultativa para los productos descritos en las letras a), b) y c).

11.3 Lista de ingredientes:

Será obligatorio incluir la lista de ingredientes, con las excepciones siguientes:

- La reconstitución en su estado original y por medio de las sustancias estrictamente necesarias para realizar esta operación:

De zumo de frutas a partir de zumo de frutas concentrado;  
De puré de frutas a partir de puré de frutas concentrado.

- La restitución del aroma:

Al zumo de frutas concentrado,  
Al zumo de frutas deshidratado.

No conlleva la obligación de incluir la lista de ingredientes utilizados para tal fin.

- Los aditivos: Anhídrido sulfuroso (E 220), sulfito de sodio (E 221), sulfito ácido de sodio (E 222), disulfito de sodio (E 223), disulfito de potasio (E 224), sulfito de calcio (E 226) y sulfito ácido de calcio (E 227), no se considerarán como ingredientes de ninguno de los productos definidos, cuando el contenido en anhídrido sulfuroso de tales productos, determinado por medio del correspondiente análisis, no sea superior a 10 mg. por litro.

11.4 Las menciones a que se refieren las letras a), b) y d) del apartado 11.1.5 deberán figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta del producto, el contenido neto y la fecha de duración mínima.

11.5 La adición del ácido L-ascórbico en los términos previstos en el apartado 6.1.2 del artículo 6.º no autoriza a hacer referencia alguna a la vitamina C.

11.6 Los productos objeto de esta Reglamentación no destinados a ser entregados como tales al consumidor final y contenidos en envases de capacidad nominal superior a dos litros, cumplirán los requisitos de etiquetado que figuran en el presente artículo. No obstante, dichos requisitos podrán figurar en los documentos que les acompañan, excepto la denominación de venta del producto y la identificación de la empresa, que figurarán en el envase, siempre y cuando los envases que los contengan puedan ser identificados claramente mediante dichos documentos.

Cuando el transporte se efectúe en cisternas o en contenedores dichos requisitos figurarán en los documentos que les acompañan.

Art. 12. Exportación e importación.

12.1 Los productos contemplados en esta Reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la CEE y no cumplan lo dispuesto en esta disposición llevarán impresa en su embalaje la palabra «export». Además su etiqueta deberá llevar la palabra «export», o cualquier otro signo que reglamentariamente se indique y que permita identificarlo inequívocamente para evitar que el producto sea comercializado y consumido en España.

12.2 Los productos importados provenientes de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea deberán cumplir las exigencias establecidas en la presente disposición.

## TITULO V

### Toma de muestras y métodos analíticos

Art. 13. Los métodos de análisis a utilizar serán los aprobados en el Orden del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, de 29 de enero de 1988, por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis de zumos de frutas y otros vegetales y sus derivados («Boletín Oficial del Estado» de 5 de febrero de 1988).

En los casos en que no existan métodos oficiales para determinados análisis y, hasta tanto los mismos no sean aprobados por el órgano competente y previamente informados por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán ser utilizados los aprobados por los Organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

Los Ministros proponentes quedan autorizados para dictar o modificar los métodos oficiales de toma de muestras y los métodos oficiales de

análisis correspondientes, mediante Orden, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, cuando así lo exijan razones de índole sanitaria, tecnológica o por adecuación a la normativa de la Comunidad Económica Europea.

## TITULO VI

### Responsabilidades y régimen sancionador

Art. 14. Las responsabilidades, así como las sanciones a imponer por las infracciones que se cometieran estarán sometidas a lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

## ANEXO

### Disposiciones particulares aplicables a los néctares de frutas

Néctares de frutas	Acidez mínima expresada en gramos de ácido tartárico por litro de producto acabado	Contenido mínimo de zumo eventualmente de puré expresado en porcentaje del peso del producto acabado
<b>I. Frutas de zumo ácido no comestibles en estado natural:</b>		
Fruto de la pasión ( <i>Passiflora edulis</i> )	8	25
Hierba mora de Quito ( <i>Solanum Quitoense</i> )	5	25
Grosellas negras	8	25
Grosellas blancas	8	25
Grosellas rojas	8	25
Uva espina	9	30
Frutos de falso espinoso ( <i>Hippocrepis</i> )	9	25
Endrinas	8	30
Ciruclas	6	30
Ciruclas silvestres	6	30
Granos de serbal	8	30
Agavanzas (Frutos de <i>Rosa</i> sp.)	8	40
Cerezas amargas (Griotes)	8	35
Otras cerezas	6 (1)	40
Arándanos o mirtillos	4	40
Granos de Saúco	7	50
Frambuesas	7	40
Albaricoques	3 (1)	40
Fresas	5 (1)	40
Moras	6	40
Arándanos rojos	9	30
Membrillos	7	50
Limonos y limas	-	25
Otras frutas pertenecientes a esta categoría	-	25
<b>II. Frutas pobres en ácido o con mucha pulpa o muy aromatizadas, con zumo no comestible en estado natural:</b>		
Mangos	-	35
Plátanos	-	25
Guayabas	-	25
Papayas	-	25
Lichis	-	25
Accerolas	-	25
Guanabana ( <i>Annona Muricata</i> )	-	25
Corazón de buey o Cachimán ( <i>Annona Reticulara</i> )	-	25
Chirimoyas	-	25
Granadas	-	25
Anacardos	-	25
Caja ( <i>Spondias Purpurea</i> )	-	25
Imbu ( <i>Spondias Tuberosa</i> Aroda)	-	30
Otras frutas pertenecientes a esta categoría	-	25
<b>III. Frutas de zumo comestible en estado natural:</b>		
Manzanas	3 (1)	50
Peras	3 (1)	50
Melocotones	3 (1)	45
Agrios, salvo limones y limas	5	50
Pinas	4	50
Otras frutas pertenecientes a esta categoría	-	50

(1) Límite no aplicable en el caso del producto mencionado en la letra c) del apartado 11.2 del artículo 11.