

	Número de tomas elementales
6.1.2 Productos envasados:	
6.1.2.1 Envases con un contenido superior a 1 kilogramo:	
Partidas compuestas de 1 a 4 envases...	Todos los envases.
Partidas compuestas de 5 a 16 envases...	4
Partidas compuestas de más de 16 envases...	√ Del número de envases que compongan la partida, limitado a un máximo de 20 envases.
6.1.2.2 Envases con un contenido igual o inferior a 1 kilogramo:	
Partidas hasta 100 envases...	3
Partidas de 101 a 1.000 envases...	6
Partidas de 1.001 a 10.000 envases...	12
Partidas de más de 10.000 envases...	12 + 3 más por cada fracción de 2.500 envases (que exceda a 10.000).

Cuando la cifra obtenida sea un número fraccionario, se redondeará éste hasta el número entero inmediatamente superior.

6.2 Muestra global.—La totalidad de la masa o volumen de las tomas elementales destinadas a constituir la muestra global no puede ser inferior a:

- Cuatro kilos en los graneles y productos envasados con envases con un contenido superior a un kilo.
- Seiscientos gramos en productos envasados con un contenido inferior a un kilo.

7. Instrucciones referentes a las tomas, la preparación y el acondicionamiento de las muestras

7.1 Generalidades.—Tomar y preparar las muestras lo más rápidamente posible teniendo en cuenta las precauciones necesarias para evitar que el producto se altere o contamine.

Los aparatos y utensilios, así como las superficies y recipientes destinados a recibir las muestras deben estar limpios y secos.

7.2 Preparación de las muestras globales.—Reunir las tomas elementales para constituir una sola muestra global.

7.3 Preparación de las muestras para su análisis.—Tomar las precauciones necesarias para evitar cualquier modificación de la composición de los ejemplares de la muestra, contaminación o alteración que pueda sobrevenir en el transcurso de la toma, del transporte o del almacenamiento.

7.3.1 Productos a granel o envasados para venta al por mayor superiores a un kilogramo.—Mezclar con cuidado cada muestra global para obtener una muestra homogénea. Si es necesario, reducir la muestra global hasta dos kilos (muestra reducida).

Preparar a continuación tres ejemplares de la muestra final que tengan la misma masa o el mismo volumen aproximadamente. Introducir cada ejemplar en un recipiente apropiado.

7.3.2 Productos envasados para la venta al detalle.—La muestra final estará formada por la totalidad de las tomas elementales, las cuales se repartirán en tres bloques iguales, cada uno de los cuales constituirá un ejemplar de la muestra final.

7.4 Acondicionamiento de las muestras para análisis.—Etiquetar y precintar o sellar los recipientes o los envases que las contengan (la etiqueta debe estar incorporada en el sello o precinto) de manera que sea imposible abrirlos sin deteriorar el precinto o sello, manteniendo la temperatura adecuada en cada caso.

8. Personal autorizado

Las tomas de muestras destinadas a controles oficiales se llevarán a cabo por personal autorizado y acreditado por los Organismos competentes.

9. Acta de la toma de muestras

Cada muestra deberá estar identificada por un acta que permita determinar sin ambigüedad la partida controlada.

12154 REAL DECRETO 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y mermelade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.

El Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 12 de octubre), aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, posteriormente la

Orden de 21 de noviembre de 1984 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de enero de 1985), modificada por la Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero), aprobó las normas de calidad para las conservas vegetales incluyendo en su anejo 39 de la norma referente a confituras, jaleas y mermeladas de frutas.

La Directiva 79/693/CEE, del Consejo de 24 de julio de 1979 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 205, de 13 de agosto de 1979), relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre confituras, jaleas y mermelade de frutas, así como sobre la crema de castañas, modificada por la Directiva 88/593/CEE, del Consejo de 18 de noviembre de 1988 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 318, de 25 de noviembre de 1988), incide directamente sobre el anejo 39 citado haciendo necesaria una nueva redacción del mismo.

La nueva redacción supone la modificación de las actuales especificaciones exigibles a los productos españoles y la inclusión de los productos definidos en la citada Directiva no contemplados en la norma española, así como de la mermelada, producto tradicional español, que ya figuraba en la norma de calidad.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 149.1.16.^a de la Constitución Española y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de mayo de 1990,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y mermelade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas, que se incluye como anejo único al presente Real Decreto.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.—El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución Española.

Segunda.—Los productos contemplados en la norma de calidad que se aprueba quedan sometidos a los requisitos sanitarios establecidos en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, aprobada por el Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, en lo que no se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

DISPOSICION TRANSITORIA

Se autoriza hasta el 31 de diciembre de 1991 la comercialización de los productos que hayan sido fabricados y etiquetados con anterioridad a la entrada en vigor del presente Real Decreto y siempre que cumplan las normas establecidas en el Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, y en el anejo 39 de la Orden de 21 de noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogados:

El anejo 39. «Confitura, jalea y mermelada de frutas», de la Orden de 21 de noviembre de 1984.

El anejo 1. «Norma técnica general», de la Orden de 21 de noviembre de 1984, en lo que se oponga a lo establecido para los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la norma de calidad, que aprueba el presente Real Decreto.

El epígrafe «Frutas del artículo 2.º Productos de origen vegetal», y los apartados 4.4, 4.5, 4.7 y 4.8 del «artículo 4.º Elaboraciones reguladas por esta Reglamentación», del Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, en lo que se opongan a lo establecido para los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la norma de calidad, que aprueba el presente Real Decreto.

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 25 de mayo de 1990.

JUAN CARLOS R.

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

ANEJO UNICO

Norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas

1. *Ámbito de aplicación*

La presente Norma se aplicará a los siguientes productos:

Confitura extra.
Confitura.
Jalea extra.
Jalea.
Marmalade.
Crema de castañas.
Mermelada extra.
Mermelada, tal como están definidos en el apartado 2.

La presente Norma no se aplicará:

A los productos destinados a la exportación a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

A los productos dietéticos, que se registrarán por lo dispuesto en el Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales y, disposiciones concordantes.

A los productos destinados a la fabricación de productos de panadería fina, pastelería y repostería.

2. *Definición de los productos acabados*

A los efectos de la presente Norma se entenderá por:

2.1 Confitura extra: La mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares y de pulpa:

- bien de una sola especie de frutas,
- bien de dos o más especies de frutas, con la exclusión de manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

450 gramos, en general,
350 gramos, en el caso de grosellas negras, agavanzas, membrillos,
250 gramos, en el caso del jengibre,
230 gramos, en el caso de los anacardos,
80 gramos, en el caso de las frutas de la pasión.

La confitura extra de agavanza podrá extraerse total o parcialmente del puré de agavanza.

El contenido en materia seca soluble determinado por refractometría será igual o superior al 60 por 100.

2.2 Confitura: La mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, así como de pulpa y/o de puré:

- bien de una sola especie de frutas,
- bien de dos o más especies de frutas.

La cantidad de pulpa y/o de puré utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

350 gramos, en general,
250 gramos, en el caso de grosellas negras, agavanzas, membrillos,
150 gramos, en el caso del jengibre,
160 gramos, en el caso de los anacardos,
60 gramos, en el caso de las frutas de la pasión.

El contenido en materia seca soluble determinado por refractometría será igual o superior al 60 por 100.

2.3 Jalea extra: La mezcla, suficientemente gelificada, de azúcares, así como de zumo y/o de extracto acuoso:

- bien de una sola especie de frutas,
- bien de dos o más especies de frutas, con exclusión de manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de zumo o de extracto acuosa utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

450 gramos, en general,
350 gramos, en el caso de grosellas negras, agavanzas, membrillos,
250 gramos, en el caso del jengibre,
230 gramos, en el caso de los anacardos,
80 gramos, en el caso de las frutas de la pasión.

Estas cantidades se calcularán después de deducir el peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

El contenido en materia seca soluble determinado por refractometría será igual o superior al 60 por 100.

2.4 Jalea: La mezcla, suficientemente gelificada, de azúcares, así como de jugo y/o de extracto acuoso:

- bien de una sola especie de frutas,
- bien de dos o más especies de frutas.

La cantidad de zumo y/o de extracto acuoso utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de productos acabado no será inferior a:

350 gramos, en general,
250 gramos, en el caso de grosellas negras, agavanzas, membrillos,
150 gramos, en el caso del jengibre,
160 gramos, en el caso de los anacardos,
60 gramos, en el caso de las frutas de la pasión.

Estas cantidades se calcularán después de deducir el peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

El contenido en materia seca soluble determinado por refractometría será igual o superior al 60 por 100.

2.5 Marmalade: La mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares y de uno o más de los productos siguientes, obtenidos a partir de agrios: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos o pieles.

La cantidad de agrios utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de productos acabado no será inferior a 200 gramos, de los cuales, por lo menos, el 75 por 100 provengan del endocarpio.

El contenido en materia seca soluble determinado por refractometría será igual o superior al 60 por 100.

2.6 Crema de castañas: La mezcla con la consistencia apropiada de azúcares y de puré de castañas.

La cantidad de puré de castañas utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 380 gramos.

El contenido en materia seca soluble, determinado por refractometría, será igual o superior al 60 por 100.

2.7 Mermelada extra: Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas o trituradas, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso.

La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 500 gramos.

El contenido en materia seca soluble, determinado por refractometría, será igual o superior al 40 por 100 e inferior al 60 por 100.

2.8 Mermelada: Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso.

La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 300 gramos.

El contenido en materia seca soluble, determinado por refractometría, será igual o superior al 40 por 100 e inferior al 60 por 100.

CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS PARA MERMELADA EXTRA Y MERMELADA

Factores	Mermelada extra	Mermelada
Contenido mínimo de fruta (1)	50 por 100	30 por 100.
Color	Típico	Aceptable.
Sabor	Típico	Aceptable.
Número de huesos	-	-
Fragmentos de huesos	1 en 100 gr.	2 en 100 gr.
Pedúnculos en fresas y bayas	1 en 100 gr.	2 en 100 gr.
Restos de vegetal propio (2)	1 en 100 gr.	2 en 100 gr.
Restos de piel (3)	1 en 100 gr.	2 en 100 gr.
Semillas (4)	1 en 100 gr.	2 en 100 gr.

(1) Cuando se elaboren con agrios, los porcentajes mínimos de fruta podrán ser inferiores en un 10 por 100 a los establecidos con carácter general.

(2) Siempre que la superficie sea igual o mayor que 25 milímetros cuadrados.

(3) Sólo en aquellas frutas que normalmente se pelen para su elaboración.

(4) Excepto en fresas y otras bayas.

2.9 Mezclas: en el caso de mezclas de frutas, los contenidos mínimos establecidos en los apartados 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7 y 2.8, para las diferentes especies de frutas, se reducirán proporcionalmente a los porcentajes utilizados.

2.10 Solamente podrán utilizarse en la fabricación de los productos definidos en los apartados 2.1 a 2.8 materias primas que cumplan lo establecido en los apartados 3 y 4.

2.11 Los productos definidos en los apartados 2.1 a 2.8 no podrán contener sustancias en tal cantidad que representen un peligro para la salud humana.

3. Definiciones de las materias primas

3.1 Fruta: La fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada para la fabricación de los productos definidos en los apartados 2.1 a 2.8, después de lavada, pulida y despuntada.

Quedan asimiladas a la fruta, para la aplicación de la presente Norma de Calidad, los tomates y las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, las zanahorias y las batatas.

El término «castaña» designa al fruto del castaño (*castanea sativa*). El término «jengibre», designa las raíces comestibles de jengibre.

3.2 Pulpa de fruta (pulpa): La parte comestible del fruto entero, eventualmente pelada o despepitada, que puede estar cortada en trozos y triturada, pero no reducida a puré.

3.3 Puré de fruta (puré): La parte comestible del fruto entero, pelada o despepitada, que está reducida a puré por tamizado o por cualquier otro procedimiento similar.

3.4 Zumo de frutas (zumo): El zumo de frutas, el zumo de frutas concentrado y el zumo de frutas deshidratado que, a reserva de los tratamientos previstos en el apartado 4, se ajustarán a las definiciones de la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria, para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y sus derivados.

3.5 Extractos acuosos de frutas (extractos acuosos): Los extractos acuosos de frutas que, a reserva de las pérdidas inevitables, según las buenas prácticas de fabricación, contienen todos los constituyentes solubles en el agua de los frutos utilizados.

3.6 Cortezas de agrios (cortezas): Las cortezas de agrios limpias y desprovistas o no del endocarpio.

3.7 Azúcares:

- Azúcar semiblanco.
- Azúcar (azúcar blanco).
- Azúcar refinado (azúcar blanco refinado).
- Azúcar líquido.
- Azúcar líquido invertido.
- Jarabe de azúcar invertido.
- Dextrosa monohidratada.
- Dextrosa anhidra.
- Jarabe de glucosa.
- Jarabe de glucosa deshidratado.
- Fructosa.

La solución acuosa de sacarosa que responde a las siguientes características:

- a) Materia seca, no menos de 62 por 100 en masa.
- b) Contenido en azúcar invertido (cociente de la fructosa por la dextrosa: 1.0 ± 0.2), no más de 3 por 100 en masa, sobre la materia seca.
- c) Cenizas conductimétricas: No más de 0,3 por 100 en masa, sobre la materia seca.
- d) Coloración de la solución: No más de 75 unidades ICUMSA.
- e) Contenido residual en anhídrido sulfuroso: No más de 15 miligramos por kilogramo sobre la materia seca.

Se autoriza la sustitución total o parcial de los azúcares enumerados en este punto por miel, melaza de caña o azúcar moreno.

4. Tratamientos autorizados de las materias primas

4.1 a) Las materias primas definidas en los apartados 3.1, 3.2, 3.3, 3.5 y 3.6 podrán someterse, en todos los casos, a los siguientes tratamientos:

- Tratamiento por calor o por frío.
- Liofilización.
- Concentración, en la medida en que se presten a ello técnicamente.

b) Cuando se destinen a la fabricación de los productos definidos en los apartados 2.2, 2.4, 2.5 y 2.8, podrán añadirse igualmente anhídrido sulfuroso (E 220) o sus sales (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 y E 227).

4.2 El jengibre podrá secarse o conservarse en jarabe.

4.3 Los albaricoques destinados a la fabricación del producto definido en el apartado 2.2 también podrán someterse a tratamientos de deshidratación distintos de la liofilización.

4.4 Las castañas se podrán remojar durante un corto espacio de tiempo en una solución acuosa de anhídrido sulfuroso (E 220) o de las sales del mismo (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 y E 227).

4.5 a) Los zumos de frutas se podrán someter a los tratamientos previstos en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y sus derivados.

b) Asimismo, se podrán someter a los tratamientos previstos en la letra b) del apartado 4.1 cuando vayan a utilizarse en la fabricación de los productos definidos en los apartados 2.4 y 2.5.

4.6 Las cortezas de agrios podrán conservarse en salmuera.

5. Sustancias que pueden añadirse a los productos definidos en el apartado 2

Solamente podrán añadirse las sustancias que se relacionan a continuación y en las condiciones que se establecen.

5.1 Ingredientes alimenticios, aromas y materias aromáticas.

5.1.1 Ingredientes que no hay que mencionar en la denominación de venta de los productos acabados.

Nombre	Condiciones de empleo
Agua de calidad alimenticia.	En todos los productos definidos en el apartado 2.
Zumos de frutas.....	En el producto definido en el apartado 2.2.
Zumos de frutas rojas.....	En los productos definidos en los apartados 2.1 y 2.2 cuando se obtengan a partir de una o varias de las frutas siguientes: Agavanzos fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas.
Zumo de remolachas.....	En los productos definidos en los apartados 2.2, 2.4 y 2.8 cuando se obtienen a partir de una o más de las frutas siguientes: Fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas.
Aceites volátiles de agrios...	En los productos definidos en los apartados 2.5, 2.7 y 2.8.
Aceites y grasas comestibles.	Como agente antiespumante en todos los productos definidos en el apartado 2.
Pectina líquida (producto que contiene pectina obtenida a partir de bagazo de manzana secado o de cortezas de agrios secadas o de la mezcla de los dos, por un tratamiento de ácido diluido seguido de una neutralización parcial con sales de sodio o de potasio).....	En todos los productos definidos en el apartado 2.

5.1.2 Ingredientes que habrán de mencionarse en la denominación de venta de los productos acabados.

Nombre	Condiciones de empleo
a) Ingredientes alimenticios en cantidad suficiente para influir en el gusto:	
Zumos de agrios en los productos obtenidos a partir de otras frutas.	En los productos definidos en los apartados 2.1, 2.2, 2.7 y 2.8
Vino y vino generoso.	En todos los productos definidos en el apartado 2.
Nueces, avellanas, almendras.	
Miel.	
Hierbas.	
Espicias.	
b) Cortezas de agrios.	
Hojas de Pelargonium odoratissimum.	En los productos definidos en los apartados 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7 y 2.8 cuando se obtengan a partir de membrillas.
c) Vainilla.	
Extractos de vainilla.	En los productos definidos en los apartados 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7 y 2.8 cuando se obtengan a partir de manzanas, membrillos o agavanzas, así como en el producto definido en el apartado 2.6
Vainillina.	
Etil-vainillina.	

5.2 Aditivos: La lista de aditivos que se incluye a continuación ha sido aprobada por el Ministro de Sanidad y Consumo. Dicha lista, así como sus especificaciones, podrán modificarse por Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, en los supuestos en que posteriores conocimientos científicos o técnicos, o bien razones de salud pública lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa de la Comunidad Económica Europea.

Los aditivos que se indican deberán responder a lo establecido en las normas vigentes de identificación y pureza.

5.2.1 Colorantes.

Número	Denominación	Dosis máxima de uso	Condiciones de empleo
E-102 E-104 E-131	Tartracina. Amarillo de quinoleína. Azul patentado V.	100 ppm. en conjunto para obtener color verde estable.	En todos los productos definidos en el apartado 2, con excepción de los definidos en los apartados 2.1, 2.3 y 2.7, a los cuales solamente se podrán añadir cuando sean fabricados a partir de frutas que pertenezcan a una o más de las clases de frutas siguientes: Fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas.
E-120 E-124 E-140 E-141	Cochinilla, ácido carmínico. Rojo cochinilla A (Ponceau 4R). Clorofilas. Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas.	100 ppm.	
E-160 a) c) d) E-161 a) f) E-162 E-163	Alfa, beta y gamma caroteno. Capsantina, capsorrubina. Licopeno. Flavoxantina. Rodoxantina. Rojo de remolacha (betanina). Antocianos.	300 ppm.	Cuando estos colorantes se utilicen en combinación se hará en cantidades tales que la suma de los porcentajes de cada una de ellas, referida a las dosis máxima, no sobrepase 100.

5.2.2 Conservadores.

Número	Denominación	Dosis máxima de uso	Condiciones de empleo
E-200	Acido sórbico.	1.000 ppm. expresado en ácido sórbico.	En todos los productos definidos en el apartado 2 cuando el contenido en materia seca soluble sea inferior al 65 por 100.
E-201 E-210	Sorbato potásico. Acido benzoico.	750 ppm. expresado en ácido benzoico.	
E-211	Benzoato sódico.		Cuando estos conservadores se utilicen en combinación se hará en cantidades tales que la suma de los porcentajes de cada una de ellas, referida a su dosis máxima, no sobrepase 100.

5.2.3 Antioxidantes.

Número	Denominación	Dosis máxima de uso	Condiciones de empleo
E-300	Acido L-ascórbico.	En cantidad necesaria para que tenga efecto antioxidante.	En todos los productos definidos en el apartado 2.

5.2.4 Emulgentes, estabilizantes, espesantes y gelificantes.

Número	Denominación	Dosis máxima de uso	Condiciones de empleo
E-400	Acido alginico.	1 por 100 sobre producto terminado.	En todos los productos definidos en el apartado 2.
E-401 E-407 E-410 E-440	Alginato sódico. Carragenanos. Goma de garrofin. Pectina y pectina amidada.	1 por 100 sobre producto terminado.	

5.2.5 Acidulantes y correctores de la acidez.

Número	Denominación	Dosis máxima de uso	Condiciones de empleo
E-270	Acido láctico.	En la cantidad necesaria para regular el pH.	En todos los productos definidos en el apartado 2.
E-325 E-330 E-331 E-333 E-334 E-335 E-337	Lactato sódico. Acido cítrico. Citratos de sodio. Citratos de calcio. Acido tartárico. Tartratos de sodio. Lactato cálcico.		
		B.P.F.	En todos los productos definidos en el apartado 2.

6. *Contenidos máximos en anhídrido sulfuroso de los productos definidos en el apartado 2*

El contenido en anhídrido sulfuroso de los productos definidos en el apartado 2 no deberá sobrepasar:

- 6.1 Diez miligramos por kilogramo, en el caso de los productos definidos en los apartados 2.1, 2.3, 2.6 y 2.7.
6.2 Cincuenta miligramos por kilogramo, en el caso de los productos definidos en los apartados 2.2, 2.4, 2.5 y 2.8.

7. *Etiquetado y rotulación*

El etiquetado y la rotulación de los envases de los productos regulados por la presente Norma de calidad deberá cumplir la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre), con las siguientes particularidades:

7.1 Denominación del producto:

7.1.1 Las denominaciones que figuran en el apartado 2 quedan reservadas como denominaciones para la venta de los productos allí definidos. Sin embargo, las denominaciones que figuran en los apartados 2.2, 2.4 y 2.8 podrán utilizarse para designar, según los casos, los productos definidos en los apartados 2.1, 2.3 y 2.7.

No obstante, esta exigencia no afectará a las disposiciones en virtud de las cuales puede utilizarse la denominación «jalea» a título complementario y conforme con el uso para designar otros productos que no pueden confundirse con los definidos en el apartado 2.

7.1.2 La denominación de venta se completará con:

La indicación de la fruta o de las frutas utilizadas, en el orden decreciente de la importancia ponderal de las materias primas empleadas; no obstante, para los productos fabricados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas utilizadas podrá sustituirse por la mención «varias frutas» o por el número de frutas, seguido de la mención «frutas».

Y la indicación de los ingredientes que figuran en el apartado 5.1.2.

7.2 Otras menciones obligatorias.—El etiquetado de los productos definidos en el apartado 2 implica igualmente las siguientes menciones obligatorias, que figurarán en el mismo campo visual que la denominación del producto, la cantidad neta y la fecha de duración mínima:

7.2.1 La mención «preparado con ... (cifra) ... gramos de fruta por 100 gramos», en la que la cifra indicada representa las cantidades por 100 gramos de producto acabado para las que se han utilizado:

La pulpa, el puré, el zumo y los extractos acuosos en la fabricación de los productos definidos en el apartado 2, exceptuando el apartado 2.5, después de deducir, en su caso, la masa del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

Los agrios en la fabricación del producto definido en el apartado 2.5 y, en su caso, en los apartados 2.7 y 2.8.

7.2.2 La mención «contenido total en azúcares: ... (cifra) ... gramos por 100 gramos», en la que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 grados Celsius, con una tolerancia de más o menos 3 grados refractométricos.

7.2.3 Para los productos cuyo contenido en materia seca soluble es inferior a 63 por 100, la mención «conservar en lugar fresco después de abrirlo»; esta mención no es obligatoria para los productos presentados en envases pequeños cuyo contenido se consume normalmente de una vez, así como para los productos a los que se les han añadido agentes conservadores.

7.2.4 Para el producto definido en el apartado 2.5 y, en su caso, para los definidos en los apartados 2.7 y 2.8:

Si tienen corteza, indicar la forma como se ha cortado la corteza.
Si no tienen corteza, indicar «sin corteza».

7.3 La adición de ácido L-ascórbico en los términos que se indican en el apartado 5.2 no autoriza a hacer ninguna referencia a la vitamina C.

7.4 Lista de ingredientes:

7.4.1 Cuando los albaricoques destinados a la fabricación del producto definido en el apartado 2.2 hayan sufrido tratamientos de deshidratación distintos de la liofilización, se indicará «albaricoques secos» en la lista de ingredientes.

7.4.2 Cuando se haya añadido zumo de remolachas a los productos definidos en los apartados 2.2, 2.4 y 2.8, y obtenidos a partir de una o más de las frutas siguientes: Fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas, se indicará «zumo de remolachas para reforzar la coloración» en la lista de ingredientes.

7.4.3 Cuando el contenido residual de anhídrido sulfuroso de un producto supere los 30 miligramos por kilogramo, la mención «anhídrido sulfuroso» deberá indicarse en la lista de ingredientes en función de la importancia ponderal del residuo en el producto acabado.

7.4.4 En el caso de productos fabricados a partir de tres o más frutas, se admite que la enumeración de las frutas utilizadas en la lista de ingredientes se sustituya por la mención «frutas».