

ARTICLE XXII

Aplicació de l'Acord

1. A fi de garantir l'aplicació de l'Acord, s'estableix una Comissió de Seguiment integrada per representants de les parts contractants.

2. La Comissió es reuneix, almenys, una vegada l'any, alternativament en una part contractant o en una altra.

ARTICLE XXIII

Garanties dels drets humans

1. Les parts contractants no han de recórrer a la força indeguda, a la tortura ni a tractes cruels, inhumans o degradants, en l'aplicació d'aquest Acord.

2. Cada part contractant es compromet a:

i) informar immediatament l'ambaixada de l'altra part de la detenció d'un nacional d'aquest país per una infracció de les normes i/o reglaments sobre immigració;

ii) no sotmetre la persona detinguda a tortura ni a tractes cruels, inhumans o degradants;

iii) permetre l'accés il·limitat dels funcionaris de l'ambaixada de l'altra part contractant per visitar els nacionals d'aquesta part contractant que estiguin sota la seva custòdia i mantenir amb ells converses privades.

ARTICLE XXIV

Resolució de controvèrsies

Qualsevol controvèrsia derivada de la interpretació o l'aplicació d'aquest Acord s'ha de resoldre per via diplomàtica.

ARTICLE XXV

Esmenes

Qualsevol esmena o revisió d'aquest Acord s'ha de fer per escrit i ha d'entrar en vigor després que les aprovin les parts contractants de conformitat amb l'article XXVI.

ARTICLE XXVI

Entrada en vigor

1. Cada part contractant ha de notificar a l'altra, per via diplomàtica, el compliment dels requisits constitucionals necessaris per donar efecte a les disposicions d'aquest Acord.

2. Aquest Acord s'ha d'aplicar amb caràcter provisional al cap de trenta dies de la data de la signatura.

3. Aquest Acord entra en vigor al cap de trenta dies de la recepció per via diplomàtica de l'última Nota mitjançant la qual les parts contractants s'informen mútuament que s'han complert els requisits constitucionals interns perquè entri en vigor.

ARTICLE XXVII

Terminació

1. Aquest Acord el pot denunciar qualsevol de les parts contractants mitjançant una notificació escrita adreçada a l'altra part contractant amb sis (6) mesos d'antelació.

2. En el moment de la terminació d'aquest Acord, les seves disposicions i les disposicions de qualsevol protocols separats o acords complementaris concertats referent a això continuen regulant qualsevol obligació

existent no suspesa, assumida o relacionada amb aquells, i aquestes obligacions es mantenen fins al seu compliment.

Per donar fe de tot això, els representants infrascrits, degudament autoritzats pels seus respectius governs, signen al peu d'aquest Acord.

Fet a Madrid l'1 de juliol de 2003, en dos exemplars originals, en espanyol i àrab, i ambdós textos són igualment autèntics.

Pel Regne d'Espanya,

Ana Palacio,

Ministra d'Afers Exteriors

Per la República Islàmica de Mauritània,

Mohamed Ould Tolba,

Ministre d'Afers Estrangers i Cooperació

Aquest Acord, segons estableix l'article XXVI.2, s'aplica provisionalment a partir del 31 de juliol de 2003, trenta dies després de la data de la signatura.

Es fa públic per a coneixement general.

Madrid, 3 de juliol de 2003.—El secretari general tècnic, Julio Núñez Montesinos.

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

15598 REIAL DECRET 1049/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la norma de qualitat relativa a la mel. («BOE» 186, de 5-8-2003.)

Mitjançant l'Ordre de 5 d'agost de 1983, es va aprovar la norma de qualitat per a la mel destinada al mercat interior, d'acord amb els requisits que estableix la Directiva 74/409/CEE del Consell, de 22 de juliol de 1974, relativa a l'harmonització de les legislacions dels estats membres sobre la mel, que fixava les corresponents definicions, especificava les diferents varietats i denominacions de mel que es podien posar al mercat i n'establí les característiques de composició, i també les principals indicacions que han de figurar a l'etiquetatge.

La Directiva 2001/110/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a la mel, suposa el nou marc normatiu comunitari en aquesta matèria, dins el procés de simplificació i adaptació a les disposicions comunitàries de caràcter general aplicables als productes alimentaris, especialment a les relatives a l'etiquetatge, la higiene, els contaminants i els mètodes d'anàlisi.

La incorporació de la Directiva 2001/110/CE a l'ordenament jurídic intern, així com la substitució de l'esmentada Ordre de 5 d'agost de 1983, que queda derogada, constitueixen l'objecte d'aquest Reial decret pel qual s'estableix la nova norma de qualitat per a la mel.

Els mètodes de control que preveu l'Ordre ministerial de 12 de juny de 1986, per la qual s'aproven els mètodes oficials d'anàlisi per a la mel, continuen vigents.

Tanmateix, es poden fer servir els altres mètodes d'anàlisi validats internacionalment o aprovats pel «Codex Alimentarius», per verificar el compliment del que assenyalava la Directiva 2001/110/CE, mentre la Unió Europea adopta nous mètodes.

En el procés d'elaboració d'aquesta norma s'han consultat les comunitats autònomes, i també els sectors afectats, i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària n'ha emès l'informe preceptiu.

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 les bases i la coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i de la sanitat.

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 amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 1 d'agost de 2003,

DISPOSO:

Article únic. *Aprovació de la norma de qualitat relativa a la mel.*

S'aprova la norma de qualitat relativa a la mel, el text de la qual s'insereix a continuació d'aquest Reial decret.

Disposició addicional única. *Mètodes d'anàlisi.*

Els mètodes de control que preveu l'Ordre ministerial de 12 de juny de 1986, per la qual s'aproven els mètodes oficials d'anàlisi per a la mel, continuen vigents.

Així mateix, es poden fer servir els altres mètodes d'anàlisi validats internacionalment o aprovats pel «Codex Alimentarius», per verificar el compliment del que disposa la Directiva 2001/110/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa a la mel, mentre la Unió Europea adopta nous mètodes.

Disposició transitòria única. *Règim normatiu transitori.*

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

2. No obstant això, la mel etiquetada abans de l'1 d'agost de 2004 i que no s'ajusti al que disposa aquest Reial decret es pot continuar comercialitzant fins a l'extinció de la seva vida comercial, sempre que sigui conforme amb el que estableixen les disposicions vigents anteriors a l'entrada en vigor d'aquest Reial decret.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, resten derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que estableix el Reial decret i, en particular, l'Ordre de 5 d'agost de 1983, per la qual s'aprova la norma de qualitat per a la mel destinada al mercat interior.

Les referències fetes a l'Ordre de 5 d'agost de 1983 s'han d'entendre referents a la norma de qualitat relativa a la mel que s'insereix a continuació d'aquest Reial decret.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

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 les bases i la coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i de la sanitat.

Disposició final segona. *Facultat de desplegament.*

El ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació i la ministra de Sanitat i Consum, en l'àmbit de les seves

competències, poden dictar les disposicions necessàries per al desplegament del que estableix aquest Reial decret i, si s'escau, per a l'actualització de la norma de qualitat, quan això sigui necessari, per adequar-la a la normativa de la Unió Europea.

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

Norma de qualitat relativa a la mel

1. Objecte

Aquesta norma de qualitat té per objecte definir el que s'entén per mel i fixar les condicions i les característiques que ha de complir aquest producte per a la presentació, comercialització i consum al mercat interior.

2. Àmbit d'aplicació

Aquesta norma de qualitat s'aplica als productes definits a l'apartat 3, que han de complir els requisits de composició que estableix l'apartat 4.

3. Descripció, definició i denominació dels productes

3.1 La mel és la substància natural dolça produïda per l'abella *Apis mellifera* a partir del nèctar de plantes o de secrecions de parts vives de plantes o d'excrecions d'insectes xucladors presents a les parts vives de plantes, que les abelles recullen, transformen combinant-les amb substàncies específiques pròpies, dipositen, deshidraten, emmagatzemen i deixen en ruscos perquè maduri.

3.2 Les principals varietats de mel són les següents:

3.2.1 Segons l'origen:

a) Mel de flors o mel de nèctar: és la mel que procedeix del nèctar de les plantes.

b) Mel de melada: és la mel que procedeix en la major part d'excrecions d'insectes xucladors de plantes (hemípters) presents a les parts vives de les plantes o de secrecions de les parts vives de les plantes.

3.2.2 Segons l'elaboració o la presentació:

a) Mel en bresca: és la mel dipositada per les abelles als alvèols operculats de bresques recentment construïdes per elles, o en fines fulles de cera en forma de bresca fetes únicament amb cera d'abella, sense larves i que es ven en bresques, senceres o no.

b) Mel amb trossos de bresca o bresca tallada en mel: és la mel que conté un o més trossos de mel en bresca.

c) Mel escorreguda: és la mel que s'obté mitjançant l'escorreguda de les bresques desoperculades, sense larves.

d) Mel centrifugada: és la mel que s'obté mitjançant la centrifugació de les bresques desoperculades, sense larves.

e) Mel premsada: és la mel que s'obté mitjançant la compressió de les bresques, sense larves, amb l'aplicació o sense d'escalfor moderada, de fins a un màxim de 45 °C.

f) Mel filtrada: és la mel que s'obté eliminant matèria orgànica o inorgànica aliena a la mel de tal manera que es generi una important eliminació de pol·len.

3.3 Mel per a ús industrial: és la mel apropiada per a usos industrials o per utilitzar-la com a ingredient d'altres productes alimentaris que s'elaboren ulteriorment, i que:

- pot tenir un sabor o una olor estranys, o
- pot haver començat a fermentar o haver fermentat, o
- es pot haver sobreescalfat.

4. Característiques de la composició de la mel

4.1 La mel està composta essencialment de diferents sucres, sobretot de fructosa i glucosa, i també d'altres substàncies, com àcids orgànics, enzims i partícules sòlides derivades de la seva recol·lecció.

El color de la mel pot tenir des d'un to gairebé incolor fins a un to bru fosc. Pot tenir una consistència fluida, espessa o cristallitzada (en part o en la totalitat). El gust i l'aroma poden variar, però deriven de l'origen vegetal.

4.2 Quan es comercialitzi la mel com a tal, o quan es faci servir en un producte qualsevol destinat al consum humà, no se li pot afegir cap ingredient alimentari, inclosos els additius alimentaris, ni cap altra substància a part de mel, i ha d'estar exempta, en la mesura que sigui possible, de matèries orgàniques i inorgàniques alienes a la seva composició.

4.3 Tret del que disposa l'apartat 3.3, relatiu a la mel per a ús industrial, no ha de tenir un gust o una olor estranys ni haver començat a fermentar, ni presentar un grau d'acidesa modificat artificialment, ni haver-se escalfat de manera que els enzims naturals es destrueixin o resultin poc actius.

4.4 Sense perjudici del que disposa l'apartat 3.2.2.f), relatiu a la mel filtrada, no es pot retirar de la mel el pol·len ni cap dels seus components específics, excepte quan sigui inevitable en el procés d'eliminació de matèria orgànica o inorgànica aliena a la mel.

4.5 En el moment de comercialitzar-la com a tal o d'utilitzar-la en qualsevol producte destinat al consum humà, la mel ha de respondre a les característiques de composició següents:

4.5.1 Contingut de sucres.

a) Contingut de fructosa i glucosa (suma d'ambdues):

- Mel de flors no menys de 60 g/100 g
- Mel de melada, mescles de mel de melada amb mel de flors..... no menys de 45 g/100 g

b) Contingut de sacarosa:

- En general no més de 5 g/100 g
- Acàcia falsa «*Robinia pseudoacacia*», alfals «*Medicago sativa*», bànsia de Menzies «*Banksia menziesii*», enclova «*Hedysarum*», eucaliptus de fulla estreta «*Eucalyptus camaldulensis*», *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus spp*..... no més de 10 g/100 g

- Espígol «*Lavandula spp*», borrajia «*Borago officinalis*» ... no més de 15 g/100 g

4.5.2 Contingut d'aigua:

- En general no més del 20%
- Mel de bruguerola «*Calluna*» i mel per a ús industrial en general no més del 23%
- Mel de bruguerola «*Calluna vulgaris*» per a ús industrial no més del 25%

4.5.3 Contingut de sòlids insolubles en aigua:

- En general no més de 0,1 g/100 g
- Mel prensada no més de 0,5 g/100 g

4.5.4 Conductivitat elèctrica:

- Mel no inclosa en l'enumeració dels dos paràgrafs indicats més avall, i mescles d'aquestes mels no més de 0,8 mS/c
- Mel de melada i mel de castanyer, i mescles d'aquestes mels, excepte amb les que s'enumeren a continuació no menys de 0,8 mS/cm
- Excepcions: cirerer d'arboç «*Arbutus unedo*», bruc «*Erica*», eucaliptus, til·ler «*Tilia spp*», bruguerola «*Calluna vulgaris*», manuka o jelly bush «*Leptospermum*», arbre del te «*Melaleuca spp*».

4.5.5 Àcids lliures:

- En general no més de 50 mil·liequivalents d'àcids per 1.000 g
- Mel per a ús industrial no més de 80 mil·liequivalents d'àcids per 1.000 g

4.5.6 Índex diastàtic i contingut en hidroximetilfurural (HMF), determinats després de l'elaboració i la mescla.

a) Índex diastàtic (escala de Schade):

- En general, excepte mel per a ús industrial no menys de 8
- Mels amb un baix contingut natural d'enzims (per exemple, mels de cítrics) i un contingut d'HMF no superior a 15 mg/kg no menys de 3

b) HMF:

- En general, excepte mel per a ús industrial no més de 40 mg/kg (condicionat al que disposa el paràgraf a) 2n anterior)
- Mel d'origen declarat procedent de regions de clima tropical i mescles d'aquestes mels no més de 80 mg/kg.

5. Etiquetatge

5.1 La norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, és aplicable als productes definits a l'apartat 3 precedent, relatiu a la descripció, definició i denominació dels productes, d'acord amb les condicions següents:

5.1.1 El terme «mel» s'aplica només al producte definit a l'apartat 3.1, relatiu a la definició de la mel, i s'ha d'usar en el comerç per designar aquest producte.

5.1.2 Les denominacions a les quals fan referència l'apartat 3.2, relatiu a les principals varietats de mel, i l'apartat 3.3, relatiu a la mel d'ús industrial, es reserven als productes que s'hi defineixen i s'han d'utilitzar en el comerç per designar-los. Aquestes denominacions es poden substituir per la mera denominació «mel», llevat dels casos de la mel filtrada, la mel en bresca, la mel amb trossos de bresca o bresca tallada en mel, i la mel per a ús industrial.

No obstant això,

a) En el cas de la mel per a ús industrial, l'expressió «únicament per cuinar» ha de figurar a l'etiqueta en la proximitat immediata de la denominació.

b) Les denominacions esmentades, excepte en els casos de la mel filtrada i de la mel per a ús industrial, es poden completar amb indicacions que facin referència a:

1r L'origen floral o vegetal, si el producte procedeix totalment o en la major part de l'origen indicat i si té les característiques organolèptiques, fisicoquímiques i microscòpiques de l'origen esmentat.

2n L'origen regional, territorial o topogràfic, si el producte procedeix enterament de l'origen indicat.

3r Criteris de qualitat específics.

5.1.3 Quan la mel per a ús industrial s'hagi utilitzat com a ingredient en un aliment compost, el terme «mel» es pot emprar en la denominació de l'aliment compost en lloc del terme «mel per a ús industrial». Això no obstant, en la llista d'ingredients cal fer servir el terme complet a què es refereix l'apartat 3.3, relatiu a mel d'ús industrial.

5.1.4 S'han d'esmentar a l'etiqueta el país o els països d'origen en què la mel s'hagi recollit.

Tanmateix, en el cas de mescles, si les mels són originàries de més d'un estat membre o un tercer país, la dita menció es pot substituir per una de les següents, segons escaigui:

1r «mescla de mels originàries de la CE»,

2n «mescla de mels no originàries de la CE»,

3r «mescla de mels originàries i no originàries de la CE».

5.1.5 A efectes del que disposa la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, en particular, en els articles 15 i 17, les mencions que s'han d'indicar d'acord amb el que disposa l'apartat 5.1.4 precedent es consideren indicacions obligatòries de l'etiquetatge, de conformitat amb el que disposa l'article 5 de la norma esmentada.

5.2 En el cas de la mel filtrada i de la mel per a ús industrial, els contenidors per al granel, els embalatges i la documentació comercial han d'indicar clarament la denominació completa, tal com indiquen, respectivament, l'apartat 3.2.2.f), relatiu a la mel filtrada, i l'apartat 3.3, relatiu a la mel per a ús industrial.

15599 REIAL DECRET 1055/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana. («BOE» 186, de 5-8-2003.)

La Directiva 73/241/CEE del Consell, de 24 de juliol de 1973, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre els productes de cacau i de xocolata destinats a l'alimentació humana, va ser incorporada al nostre dret intern pel Reial decret 822/1990, de 22 de juny, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç del cacau i la xocolata.

L'esmentada Directiva 73/241/CEE queda substituïda i és derogada a partir del 3 d'agost de 2003 per la Directiva 2000/36/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 23 de juny de 2000, relativa als productes de cacau i de xocolata destinats a l'alimentació humana, cosa que fa necessari incorporar-la al nostre ordenament jurídic intern mitjançant l'aprovació d'aquest Reial decret, i per aquest motiu, així mateix, es deroga l'esmentat Reial decret 822/1990, a excepció del títol VI, relatiu a mètodes d'anàlisi, de la dita Reglamentació tecnicosanitària, els quals poden ser complementats amb els mètodes d'anàlisi validats internacionalment o aprovats pel Codex, per verificar el compliment del que estableix aquest Reial decret.

La Directiva 2000/36/CE té per objecte establir els requisits essencials que han de complir els productes de cacau i de xocolata destinats a l'alimentació humana, a fi de dur-ne a terme la regulació i permetre que puguin circular lliurement en el mercat interior.

D'acord amb això, mitjançant aquest Reial decret es pretén definir i fixar les condicions i característiques que han de complir aquests productes pel que fa a la presentació, la comercialització i el consum, i suposa, respecte de la legislació anterior, la modificació de determinades definicions, tenint en compte l'evolució tecnològica que els afecta. A més, es du a terme l'adaptació necessària d'aquests productes a la legislació comunitària general aplicable a tots els productes alimentaris, especialment en les matèries d'etiquetatge, higiene, materials en contacte amb els aliments, edulcorants i altres additius autoritzats, agents aromàtics, dissolvents d'extracció i mètodes d'anàlisi.

D'altra banda, en els productes de xocolata es permet l'addició de fins a un màxim del cinc per cent de greixos vegetals diferents de la mantega de cacau, sempre que aquests greixos siguin equivalents a la mantega de cacau, compleixin els requisits establerts i vagin acompanyats d'un etiquetatge addicional complementari a l'exigit pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.

Finalment, i en compliment del que assenyalava la Sentència de 16 de gener de 2003, del Tribunal de Justícia de les Comunitats Europees, és procedent modificar l'apartat 7 de l'article 2, relatiu a succedanis de xocolata, de la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de productes derivats de cacau, derivats de xocolata i succedanis de xocolata, aprovada pel Reial decret 823/1990, de 22 de juny.

En la tramitació d'aquesta disposició han estat consultades les comunitats autònomes i els sectors afectats, i ha emès l'informe preceptiu de 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 a la reunió del dia 1 d'agost de 2003,