

créditos ou a sociedades cotizadas. Para as devanditas emisións as obrigas de información establecidas no Real decreto 1285/1991 débense cumprir unicamente respecto das entidades financeiras que intermedien a emisión.

Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

Á entrada en vigor desta lei quedarán derogadas a Lei 40/1979, do 10 de decembro, sobre réxime xurídico de control de cambios, con excepción do seu capítulo II, na redacción dada pola Lei orgánica 10/1983, a disposición adicional cuarta da Lei 41/1999, do 12 de novembro, sobre sistemas de pagamentos e de liquidación de valores, así como as disposicións de igual ou inferior rango que se opoñan ó disposto nesta lei.

Disposición derradeira única. *Habilitación e entrada en vigor.*

1. O Goberno dictará as disposicións de desenvolvemento e execución desta lei no prazo de seis meses a partir da súa entrada en vigor.

2. Esta lei entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado». Non embargante, a obriga de declara-la orixe, destino e tenza de fondos establecida no punto tres da disposición adicional primeira desta lei só se aplicará a supostos que se produzan con posterioridade á entrada en vigor da disposición regulamentaria prevista no devandito punto.

Por tanto,

Mando a tódolos españois, particulares e autoridades, que cumpran e fagan cumprir esta lei.

Madrid, 4 de xullo de 2003.

JUAN CARLOS R.

O presidente do Goberno,
JOSÉ MARÍA AZNAR LÓPEZ

sufriu diversas modificacións e é de maior extensión cá do ano 1990, cando se publicou o mencionado real decreto, o que fai necesaria unha simplificación e posta ó día da regulación desta materia no noso ordenamento interno.

Preténdese, así mesmo, mediante a nova regulación adecuar esta materia á lexislación horizontal, no relativo ós aditivos, establecida no Real decreto 3177/1983, do 16 de novembro, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios, e disposicións concordantes, polas que se aproban as listas positivas de aditivos para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización, ó mesmo tempo que se actualiza a etiquetaxe para a adaptar ó Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, modificado polo Real decreto 238/2000, do 18 de febreiro, así como ó resto da lexislación de carácter horizontal de aplicación.

No proceso de elaboración desta norma foron consultadas as comunidades autónomas, así como os sectores afectados, e emitiu o seu preceptivo informe a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Este real decreto dítase ó abeiro das competencias que o artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución española lle atribúe ó Estado en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica e de bases e coordinación da sanidade, excepto o disposto no punto 9 do anexo, que se dicta ó abeiro do artigo 149.1.10.^a da Constitución que lle atribúe ó Estado competencia exclusiva en materia de comercio exterior, e todo iso de acordo co establecido nos artigos 38 e 40.2 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación e da ministra de Sanidade e Consumo, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 4 de xullo de 2003,

DISPÕÑO:

Artigo único. *Aprobación.*

Apróbase a Norma de calidade para a elaboración, comercialización e venda de confituras, xeleas, «marmalades» de froitas e crema de castañas, que se recolle como anexo deste real decreto.

Disposición adicional única. *Criterios sanitarios.*

Os produtos contemplados na norma de calidade que se aproba quedan sometidos ós requisitos sanitarios establecidos na Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración e venda de conservas vexetais, aprobada polo Real decreto 2420/1978, do 2 de xuño, e ó disposto no punto 2, «Coadxuvantes tecnolóxicos» do anexo 1, «Norma técnica xeral», da orde do 21 de novembro do 1984, pola que se aproban as normas de calidade para conservas vexetais, no que non se opoñan ó disposto neste real decreto.

Disposición transitoria única. *Réxime normativo transitorio.*

1. Os produtos obxecto deste real decreto poderán seguir sendo comercializados ata o 12 de xullo de 2004, cumprindo co disposto polas disposicións vixentes á súa entrada en vigor.

2. Non embargante, as confituras, xeleas, «marmalades» de froitas e crema de castañas etiquetadas con

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

13473 REAL DECRETO 863/2003, do 4 de xullo, polo que se aproba a Norma de calidade para a elaboración, comercialización e venda de confituras, xeleas, «marmalades» de froitas e crema de castañas. («BOE» 160, do 5-7-2003.)

Mediante o Real decreto 670/1990, do 25 de maio, foi aprobada a Norma de calidade para confituras, xeleas e marmalades de froitas, crema de castañas e marmelada de froitas.

A Directiva 2001/113/CE do Consello, do 20 de decembro de 2001, relativa ás confituras, xeleas e «marmalades» de froitas, así como á crema de castañas edulcorada, destinadas á alimentación humana, supón o novo marco normativo comunitario nesta materia; a súa incorporación ó ordenamento xurídico interno, así como a substitución do citado Real decreto 670/1990, do 25 de maio, que queda derogado, excepto no relativo á regulación dos produtos «marmelada» e «marmelada extra», constitúen o obxecto desta disposición, pola que se establece a nova norma de calidade para os devanditos produtos.

A normativa comunitaria en vigor, en particular en materia de lexislación horizontal fundamentalmente relacionada coa saúde e coa protección dos consumidores,

anterioridade ó 12 de xullo de 2004 e que non se axusten ó disposto neste real decreto, poderán seguir comercializándose ata a extinción da súa vida comercial, sempre que se axusten ó disposto polas disposicións vixentes á entrada en vigor deste real decreto.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

1. A partir da entrada en vigor deste real decreto, quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ó establecido nel e, en particular, o Real decreto 670/1990, do 25 de maio polo que se aproba a Norma de calidade para confituras, xeleas e marmalade de froitas, crema de castañas e marmelada de froitas, a excepción do sinalado nos puntos 2.7, «Marmelada extra», e 2.8, «Marmelada», do seu anexo, así como as referencias relativas ós devanditos produtos que aparecen no mencionado anexo, e en particular o establecido nos seus puntos 3, 4, e 5 que lles sexa de aplicación.

2. As referencias ó real decreto derogado entenderanse feitas a este real decreto.

Disposición derradeira primeira. Título competencial.

Este real decreto dítase ó abeiro das competencias que o artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución española lle atribúe ó Estado en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica e de bases e coordinación da sanidade, excepto o disposto no punto 9 do anexo, que se dicta ó abeiro do artigo 149.1.10.^a da Constitución que lle atribúe ó Estado competencia exclusiva en materia de comercio exterior, e todo iso de acordo co establecido nos artigos 38 e 40.2 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

Disposición derradeira segunda. Facultade de desenvolvemento.

Os ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación e de Sanidade e Consumo poderán dictar, no ámbito das súas competencias, as disposicións necesarias para o desenvolvemento do establecido neste real decreto e, se é o caso, para a actualización do seu anexo, cando iso sexa necesario.

Disposición derradeira terceira. Entrada en vigor.

O presente real decreto entrará en vigor o 12 de xullo de 2003.

Dado en Madrid, o 4 de xullo de 2003.

JUAN CARLOS R.

O vicepresidente primeiro do Goberno
e ministro da Presidencia,
MARIANO RAJOY BREY

ANEXO

Norma de calidade para as confituras, xeleas, «marmalades» de froitas e crema de castañas

1. *Obxecto.*—Esta norma de calidade ten por obxecto definir e fixa-las condicións e características que deben cumprilas confituras, xeleas e «marmalades» de froitas e crema de castañas para a súa presentación, comercialización e consumo.

2. *Ámbito de aplicación.*

2.1 Esta norma de calidade aplicarase ós seguintes produtos, tal como están definidos no seu punto 3:

- a) confitura,
- b) confitura extra,
- c) xelea,
- d) xelea extra,
- e) «marmalade»,
- f) xelea de «marmalade»,
- g) crema de castañas.

2.2 Esta norma de calidade non se aplicará ós produtos destinados á fabricación de produtos de panadería fina, pastelería, galletería e repostería.

3. *Denominacións e definicións dos produtos.*—Para os efectos desta norma de calidade, entenderase por:

3.1 «Confitura» é a mestura, coa consistencia xelificada apropiada, de azucres, de polpa ou de puré dunha ou de varias especies de froitas e de auga. Non embargante, poderase obter confitura de cítricos a partir do froito enteiro, cortado en tiras ou en rodas.

A cantidade de polpa ou de puré utilizada para a elaboración do 1.000 gramos de produto acabado non será inferior a:

350 gramos en xeral.

250 gramos no caso das grosellas vermellas, as sorbas, a uva espiña, as grosellas negras, os froitos da gabanceira e os marmelos.

150 gramos no caso do xenxibre.

160 gramos no caso das castañas de caxú.

60 gramos no caso do maracuxá.

3.2 «Confitura extra» é a mestura, coa consistencia xelificada apropiada, de azucres, de polpa non concentrada dunha ou de varias especies de froitas e de auga. Non embargante, a confitura extra de froitos da gabanceira e a confitura extra sen sementes de framboesas, moras, grosellas negras, arandos e grosellas vermellas, poderá proceder total ou parcialmente de puré non concentrado destas froitas. Poderase obter confitura extra de cítricos a partir do froito enteiro, cortado en tiras ou en rodas.

Non se poderán empregar as seguintes froitas como mestura para a elaboración de confitura extra: mazás, peras, ameixas con carabuña adherente, melóns, sandías, uvas, cabazas, cogombros e tomates.

A cantidade de polpa para a elaboración do 1.000 gramos de produto acabado non deberá ser inferior a:

450 gramos en xeral.

350 gramos no caso das grosellas vermellas, as sorbas, a uva espiña, as grosellas negras, os froitos da gabanceira e os marmelos.

250 gramos no caso do xenxibre.

230 gramos no caso das castañas de caxú.

80 gramos no caso do maracuxá.

3.3 «Xelea» é a mestura, convenientemente xelificada, de azucres e de zume ou extractos acuosos dunha ou de varias especies de froitas.

A cantidade de zume ou extractos acuosos utilizada para a elaboración do 1.000 gramos de produto acabado non será inferior á que se establece para a elaboración da confitura. Estas cantidades calcularanse tras deducilo peso da auga empregada na preparación dos extractos acuosos.

3.4 Non embargante, no caso da «xelea extra», a cantidade de zume de froitas ou de extractos acuosos utilizada para a elaboración do 1.000 gramos de produto acabado non será inferior á que se establece para a elaboración da confitura extra. Estas cantidades calcularanse tras deducilo peso da auga empregada na preparación dos extractos acuosos. Non se poderán empregar na elaboración de xelea extra, mesturadas con outras froitas, as seguintes: mazás, peras, ameixas con

carabuña adherente, melóns, sandías, uvas, cabazas, cogombros e tomates.

3.5 «Marmalade» é a mestura, coa consistencia xelificada apropiada, de auga, de azucres e dun ou de varios dos produtos seguintes, obtidos a partir de cítricos: polpa, puré, zume, extractos acuosos e peles.

A cantidade de cítricos utilizada para a elaboración do 1.000 gramos de produto acabado non será inferior a 200 gramos, dos cales polo menos 75 gramos procederán do endocarpio.

3.6 A denominación «xelea de marmalade» poderase utilizar cando o produto estea totalmente desprovisto de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequenas cantidades de pel cortada moi fina.

3.7 «Crema de castañas» é a mestura, coa consistencia apropiada, de auga, de azucres e dun mínimo do 380 gramos de puré de castañas (*Castanea sativa*) por 1.000 gramos de produto acabado.

4. Grao brix dos produtos.

4.1 Os produtos definidos nos puntos 3.1 a 3.7 deberán ter un contido de materia seca soluble, determinada por refractómetro, igual ou superior ó 60 por 100, excepto para os produtos nos que os azucres fosen substituídos total ou parcialmente por substancias edulcorantes.

5. *Mesturas de froitas.*—No caso de mesturas de froitas, os contidos mínimos establecidos nos puntos 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 e 3.6, para as diferentes especies de froitas, reduciranse proporcionalmente ás porcentaxes utilizadas.

6. *Definicións das materias primas e ingredientes autorizados.*—Para os efectos desta norma de calidade, entenderase por:

6.1 Froita:

a) A froita fresca, sa, sen ningunha alteración, con tódolos seus compoñentes esenciais e no grao de madureza apropiada, despois de lavada, puída e despuntada.

b) Quedan asimilados á froita, para a aplicación desta norma, o tomate, as partes comestibles dos talos de ruibarbo, a cenoria, a pataca doce, o cogombro, a cabaza, o melón e a sandía.

c) O termo «xenxibre» designa as raíces comestibles da planta de xenxibre, frescas ou en conserva. O xenxibre poderase secar ou conservar en xarope.

d) Castaña: o froito do castaño (*Castanea sativa*).

6.2 Polpa (de froita): a parte comestible da froita enteira, se é o caso, sen pel, casca, sementes, pebidas e similares, que pode estar cortada en anacos ou triturada, pero non reducida a puré.

6.3 Puré (de froita): a parte comestible da froita enteira, en caso necesario, sen pel, casca, sementes, pebidas e similares, que se reduciu a puré mediante peneiradura ou calquera outro procedemento similar.

6.4 Extractos acuosos (de froita): o extracto acuoso de froitas que, a reserva das perdas inevitables segundo as boas prácticas de fabricación, contén tódolos constituintes solubles en auga das froitas utilizadas.

6.5 Azucres: os azucres autorizados son os seguintes:

- a) os azucres definidos na normativa aplicable en vigor,
- b) o xarope de fructosa,
- c) os azucres extraídos de froitas,
- d) o azucre moreno.

6.6 Outros ingredientes autorizados.

Sen prexuízo do establecido polo Real decreto 3177/1983, do 16 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria de aditivos alimen-

tarios, poderanse engadi-los seguintes ingredientes ós produtos definidos no punto 3 desta norma:

a) Mel segundo se define na normativa aplicable en vigor: en tódolos produtos en substitución total ou parcial dos azucres.

b) Zume de froitas: unicamente na confitura.

c) Zume de cítricos nos produtos obtidos a partir doutras froitas: unicamente na confitura, a confitura extra, a xelea e a xelea extra.

d) Zume de froitas vermellas: unicamente na confitura e a confitura extra elaboradas a partir de froitos da gabanceira, amorodos, framboesas, uva espiña, grosellas vermellas, ameixas e ruibarbo.

e) Zume de remolachas vermellas: unicamente na confitura e a xelea elaboradas a partir de amorodos, framboesas, uva espiña, grosellas vermellas e ameixas.

f) Aceites esenciais de cítricos: na «marmalade» e na «xelea de marmalade».

g) Aceites e graxas comestibles como axentes antiescumantes: en tódolos produtos.

h) Pectina líquida: en tódolos produtos.

i) Cascas de cítricos: na confitura, a confitura extra, a xelea e a xelea extra.

j) Follas de *Pelargonium odoratissimum*: na confitura, na confitura extra, a xelea e a xelea extra, cando se obteñan a partir de marmelos.

k) Espirituosos, viño e viño xeneroso, froitos secos, herbas aromáticas, especias, vainilla e extractos de vainilla: en tódolos produtos.

l) Vanilina: en tódolos produtos.

7. Tratamento das materias primas.

7.1 Os produtos definidos nos puntos 6.1, 6.2, 6.3 e 6.4 desta norma poderán ser obxecto dos seguintes tratamentos:

a) Tratamento por calor, refrixeración ou conxelación.

b) Liofilización.

c) Concentración, na medida en que sexa posible tecnicamente.

d) Tratamento das materias primas con anhídrido sulfuroso (E220) ou os seus sales (E221, E222, E223, E224, E226 e E227) como axudas á transformación, con excepción das utilizadas na fabricación de produtos «extra», sempre que nos produtos definidos no punto 3 non se exceda o nivel máximo de anhídrido sulfuroso establecido no Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de colorantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

7.2 Os albaricoques e as ameixas destinados á elaboración de confitura poderán ser obxecto, así mesmo, de tratamentos de deshidratación, ademais da liofilización.

7.3 As cascas de cítricos poderanse conservar en salmoira.

8. *Etiquetaxe.*—A Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada polo Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, será aplicable ós produtos definidos no punto 3 desta norma nas seguintes condicións:

8.1 As denominacións de venda que figuran no punto 3 quedan reservadas ós produtos alí consignados e deberán ser utilizadas no comercio para sinalalos.

Non embargante, as denominacións utilizadas en punto 3 poderanse utilizar xunto co nome, de conformidade coas prácticas utilizadas para designar outros produtos que non se poden confundir cos definidos no citado punto.

8.2 A denominación de venda completarase mediante a indicación da froita ou froitas utilizadas, en orde decrecente do peso das materias primas constituíntes. Non embargante, no caso de produtos elaborados a partir de tres ou máis froitas, a indicación das froitas empregadas poderase substituír pola indicación «froitas varias» ou outra similar ou pola indicación do número de froitas utilizadas.

8.3 A etiquetaxe deberá incluí-la indicación do contido de froita do produto acabado mediante os termos «elaborado con ... gramos de froita por 100 gramos», se procede, trala deducción do peso da auga empregada para a preparación dos extractos acuosos.

8.4 A etiquetaxe deberá incluí-la indicación do contido total de azucres mediante os termos «contido total de azucres ... gramos por 100 gramos», no que a cifra indicada representa o valor refractométrico do produto acabado, determinado a 20 °C, cunha tolerancia de +/−3 graos refractométricos.

Non embargante, a cantidade de azucres poderá non indicarse cando xa figure na etiquetaxe unha declaración de propiedades nutritivas relativa ós azucres, de conformidade co Real decreto 930/1992, do 17 de xullo, polo que se aproba a norma de etiquetaxe sobre propiedades nutritivas de produtos alimenticios.

8.5 As indicacións contempladas no punto 8.3 e no primeiro parágrafo do punto 8.4 deberán figurar no mesmo campo visual que a denominación de venda, en caracteres claramente visibles.

8.6 Cando o contido residual de anhídrido sulfuroso sexa superior a 10 mg/kg, a súa presenza indicarse na lista de ingredientes, malia o disposto nos artigos 3 e 5, así como no punto 3 do artigo 7, da norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada polo Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo.

9. Exportación e importación.

9.1 Os produtos contemplados nesta norma que se elaboren con destino exclusivo á exportación a países non pertencentes á Unión Europea nin á Asociación Europea de Libre Comercio e non cumpran co disposto nesta norma levarán impresa na súa embalaxe a palabra «export». Ademais, a súa etiqueta deberá leva-la palabra «export» ou calquera outro signo que regulamentariamente se indique e que permita identificalo inequivocamente para evitar que o produto sexa comercializado e consumido en España.

9.2 Os produtos importados provenientes de países non pertencentes á Unión Europea nin á Asociación Europea de Libre Comercio deberán cumprilas esixencias establecidas nesta norma.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA E ALIMENTACIÓN

13552 *ORDE APA/1863/2003, do 27 de xuño, pola que se modifica o anexo 4 do Real decreto 1734/2000, do 20 de outubro, polo que se establecen axudas para a adquisición de animais de reposición de determinadas razas bovinas, ovinas e cabrúas autóctonas españolas.* («BOE» 161, do 7-7-2003.)

Co obxecto de mellora-las condicións de produción, incrementa-la calidade dos produtos e mellora-la base

xenética das explotacións, publicouse o Real decreto 1734/2000, do 20 de outubro, polo que se establecen axudas para a adquisición de animais de reposición de determinadas razas bovinas, ovinas e cabrúas autóctonas españolas.

Posteriormente, o Real decreto 836/2002, do 2 de agosto, polo que se modifica o Real decreto 1734/2000, do 20 de outubro, establece, entre outras cuestións, un novo texto do seu anexo 2, no que se fixan os requisitos dos beneficiarios, así como do seu anexo 5 polo que se establece a contía das axudas.

Pola súa parte, a disposición derradeira segunda do Real decreto 1734/2000, do 20 de outubro, faculta o ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación para introducir, no ámbito das súas atribucións, modificacións nos anexos en concordancia coa normativa comunitaria.

Así mesmo, recentemente publicouse a Decisión 2003/100/CE da Comisión, do 13 de febreiro de 2003. Esta decisión fixa os requisitos mínimos para o establecemento de programas de cría de ovinos resistentes ás encefalopatías esponxiformes transmisibles (EET). Nela sinalanse os requisitos para establecer programas de cría en tódolos estados membros dirixidos á selección de ovinos resistentes ás EET de tódalas súas razas autóctonas ou que constitúan unha parte importante do gando do seu territorio.

En consonancia co sinalado na mencionada decisión procede levar a cabo unha modificación do anexo 4 do Real decreto 1734/2000, relativo ás condicións das poxas e dos animais.

Na tramitación da presente disposición foron consultadas as comunidades autónomas e os sectores afectados.

Na súa virtude, dispoño:

Artigo único. *Modificación do anexo 4 do Real decreto 1734/2000.*

O Real decreto 1734/2000, do 20 de outubro, polo que se establecen axudas para a adquisición de animais de reposición de determinadas razas bovinas, ovinas e cabrúas autóctonas españolas, queda modificado como segue:

No anexo 4, «Condicións das poxas e dos animais», engádesse ó final da alínea b) do punto 2, o seguinte:

«3.^a Tódolos reprodutores ovinos deberán estar identificados electronicamente e xenotipados para o xene PrP.

No caso de explotacións inscritas nos libros xenealóxicos das razas obxecto de subvención, os datos indicados a continuación deberán figurar na súa carta xenealóxica:

No caso dos machos: só se admitirán os xenotipos ARR/ARR, ARR/AHQ, AHQ/AHQ, ARR/ARQ, ARR/ARH, ARQ/AHQ, AHQ/ARH.

No caso das femias: ademais dos anteriores, admitiranse as que posúan os xenotipos ARH/ARH, ARQ/ARH.»

Disposición derradeira única. *Entrada en vigor.*

Esta orde entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 27 de xuño de 2003.

ARIAS CAÑETE