

figurar exclusivamente sobre o dito envase exterior, salvo o que concirne á denominación esixida na alínea a) precedente.

g) A etiquetaxe dos produtos definidos no punto 1.2 especificará que se trata dun produto «non recomendado para lactantes menores de 12 meses».

15598 REAL DECRETO 1049/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a Norma de calidade relativa ó mel. («BOE» 186, do 5-8-2003.)

Mediante Orde do 5 de agosto de 1983, foi aprobada a norma de calidade para o mel destinada ó mercado interior, de acordo cos requisitos establecidos pola Directiva 74/409/CEE do Consello, do 22 de xullo de 1974, relativa á harmonización das lexislacións dos estados membros sobre o mel, que fixaba as correspondentes definicións, especificaba as diferentes variedades e denominacións de mel que podían ser postas no mercado e establecía as características de composición, así como as principais indicacións que deben figurar na etiquetaxe.

A Directiva 2001/110/CE do Consello, do 20 de decembro de 2001, relativa ó mel, supón o novo marco normativo comunitario nesta materia, dentro do proceso de simplificación e adaptación ás disposicións comunitarias de carácter xeral aplicables ós produtos alimenticios, especialmente ás relativas á etiquetaxe, a hixiene, os contaminantes e os métodos de análise.

A incorporación da mencionada Directiva 2001/110/CE ó ordenamento xurídico interno, así como a substitución da citada Orde do 5 de agosto de 1983, que queda derogada, constitúen o obxecto deste real decreto polo que se establece a nova norma de calidade para o mel.

Os métodos de control previstos na Orde ministerial do 12 de xuño de 1986, pola que se aproban os métodos oficiais de análise para o mel, continúan vixentes.

Sen embargo, poderanse utilizar aqueloutros métodos de análise validados internacionalmente ou aprobados polo «Codex Alimentarius», para verificalo cumprimento do sinalado pola Directiva 2001/110/CE, mentres a Unión Europea non adopte novos métodos.

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 do disposto no artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución, que lle atribúe ó Estado a competencia exclusiva sobre bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica e da 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 1 de agosto de 2003,

DISPONGO:

Artigo único. *Aprobación da Norma de calidade relativa ó mel.*

Apróbase a Norma de calidade relativa ó mel, da que o texto se insire a continuación deste real decreto.

Disposición adicional única. *Métodos de análise.*

Os métodos de control previstos na Orde ministerial do 12 de xuño de 1986, pola que se aproban os métodos oficiais de análise para o mel, continúan vixentes.

Así mesmo, poderán utilizarse aqueloutros métodos de análise validados internacionalmente ou aprobados polo «Codex Alimentarius», para verificalo cumprimento do disposto pola Directiva 2001/110/CE do Consello, do 20 de decembro de 2001, relativa ó mel, mentres a Unión Europea non adopte novos métodos.

Disposición transitoria única. *Réxime normativo transitorio.*

1. Os produtos obxecto deste real decreto poderán seguir sendo comercializados ata o 1 de agosto de 2004, sempre que cumpran o disposto nas disposicións vixentes con anterioridade á entrada en vigor deste real decreto.

2. Non obstante, o mel etiquetado antes do 1 de agosto de 2004 e que non se axuste ó disposto neste real decreto poderá seguir comercializándose ata a extinción da súa vida comercial, sempre que estea conforme co disposto nas disposicións vixentes con anterioridade á súa entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

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, a Orde do 5 de agosto de 1983, pola que se aproba a norma de calidade para o mel destinado ó mercado interior.

As referencias efectuadas á citada Orde do 5 de agosto de 1983 deberán entenderse referidas á norma de calidade relativa ó mel que se insire a continuación deste real decreto.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ó abeiro do disposto no artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución, que lle atribúe ó Estado a competencia exclusiva sobre bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica e da sanidade.

Disposición derradeira segunda. *Facultade de desenvolvemento.*

O ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación e a ministra 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 da norma de calidade, cando iso sexa necesario, para adecualala á normativa da Unión Europea.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca o 1 de agosto de 2003.

JUAN CARLOS R.

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

Norma de calidade relativa ó mel

1. Obxecto

Esta norma de calidade ten por obxecto defini-lo que se entende por mel e fixa-las condicións e características que debe cumprilo dito produto para a súa presentación, comercialización e consumo no mercado interior.

2. *Ámbito de aplicación*

Esta norma de calidade aplicarase ós produtos definidos no punto 3, que deberán cumprir os requisitos de composición establecidos no punto 4.

3. *Descrición, definición e denominación dos produtos*

3.1 O mel é a substancia natural doce producida pola abella *Apis mellifera* a partir do néctar de plantas ou de secrecións de partes vivas de plantas ou de excrecións de insectos chuchadores presentes nas partes vivas de plantas, que as abellas recolectan, transforman combinándoas con substancias específicas propias, depositando, deshidratan, almacenan e deixan en colmeas para que madure.

3.2 As principais variedades de mel son as seguintes:

3.2.1 Segundo a súa orixe:

a) Mel de flores ou mel de néctar: é o mel que procede do néctar das plantas.

b) Mel de melada: é o mel que procede na súa maior parte de excrecións de insectos chuchadores de plantas (hemípteros) presentes nas partes vivas das plantas ou de secrecións das partes vivas das plantas.

3.2.2 Segundo a súa elaboración ou a súa presentación:

a) Mel en panal: é o mel depositado polas abellas nos alvéolos operculados de panais recentemente construídos por elas, ou en finas follas de cera en forma de panal realizadas unicamente con cera de abella, sen larvas e vendida en panais, enteiros ou non.

b) Mel con anacos de panal ou panal cortado en mel: é o mel que contén un ou máis anacos de mel en panal.

c) Mel escorrido: é o mel que se obtén mediante a escorredura dos panais desoperculados, sen larvas.

d) Mel centrifugado: é o mel que se obtén mediante a centrifugación dos panais desoperculados, sen larvas.

e) Mel prensado: é o mel obtido mediante a compresión dos panais, sen larvas, con ou sen aplicación de calor moderada, de ata un máximo de 45 °C.

f) Mel filtrado: é o mel que se obtén eliminando materia orgánica ou inorgánica allea ó mel de maneira tal que se xere unha importante eliminación de pole.

3.3 Mel para uso industrial: é o mel apropiado para usos industriais ou para a súa utilización como ingrediente doutros produtos alimenticios que se elaboran posteriormente, que pode:

- presentar un sabor ou un olor estraños, ou
- ter comezado a fermentar ou ter fermentado, ou
- terse sobrequeitado.

4. *Características da composición do mel*

4.1 O mel está composto esencialmente de diferentes azucres, sobre todo de fructosa e glicosa, así como doutras substancias, como ácidos orgánicos, enzimas e partículas sólidas derivadas da súa recolección.

A cor do mel pode ter desde un ton case incoloro a un ton pardo escuro. Pode ter unha consistencia fluída, espesa ou cristalizada (en parte ou na súa totalidade). O sabor e o aroma poden variar, pero derivanse da orixe vexetal.

4.2 Cando se comercialice o mel como tal, ou cando se utilice nun produto calquera destinado ó consumo humano, non se lle poderá engadir ningún ingrediente alimentario, incluídos os aditivos alimentarios, nin nin-

gunha outra substancia á parte de mel, e debe estar exento, na medida do posible, de materias orgánicas e inorgánicas alleas á súa composición.

4.3 Con excepción do disposto no punto 3.3, relativo ó mel para uso industrial, non debe ter un gusto ou un olor estraños nin ter comenzado a fermentar, presentar un grao de acidez modificado artificialmente, nin terse queitado de maneira que as enzimas naturais se destrúan ou resulten pouco activas.

4.4 Sen prexuízo do disposto no punto 3.2.2.f), relativo ó mel filtrado, non se poderá retirar do mel o pole nin ningún dos seus compoñentes específicos, excepto cando resulte inevitable no proceso de eliminación de materia orgánica ou inorgánica allea ó mel.

4.5 No momento da súa comercialización como tal ou da súa utilización en calquera produto destinado ó consumo humano, o mel debe responder ás características de composición seguintes:

4.5.1 Contido de azucres.

a) Contido de fructosa e glicosa (suma de ambas):

- Mel de flores non menos de 60 g/100 g
- Mel de melada, mesturas de mel de melada con mel de flores non menos de 45 g/100 g

b) Contido de sacarosa:

- En xeral non máis de 5 g/100 g
- Falsa acacia «*Robinia pseudoacacia*», alfalfa «*Medicago sativa*», Banksia de Menzies «*Banksia menziesii*», Hedisaro «*Hedysarum*», Eucalipto vermello «*Eucalyptus camaldulensis*», Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii, Citrus spp non máis de 10 g/100 g
- Esprego «*Lavandula spp.*», borraraxa «*Borago officinalis*»... non máis de 15 g/100 g

4.5.2 Contido de auga:

- En xeral non máis do 20%
- Mel de urce «*Calluna*» e mel para uso industrial en xeral non máis do 23%
- Mel de urce «*Calluna vulgaris*» para uso industrial non máis do 25%

4.5.3 Contido de sólidos insolubles en auga:

- En xeral non máis de 0,1 g/100 g
- Mel prensado non máis de 0,5 g/100 g

4.5.4 Conductividade eléctrica:

- Mel non incluído na enumeración dos dous parágrafos máis abaixo indicados, e mesturas destes meles non máis de 0,8 mS/c
- Mel de melada e mel de castiñeiro, e mesturas destes, excepto cos meles que se enumeran a continuación non menos de 0,8 mS/cm

- 3.º Excepcións: érbedo «*Arbutus unedo*», carrasca «*Erica*», eucalipto, tileiro «*Tilia spp.*», urce «*Calluna vulgaris*», manuka ou jelly bush «*Leptospermum*», árbore do té «*Melaleuca spp.*».

4.5.5 Ácidos libres:

- 1.º En xeral non máis de 50 miliequivalentes de ácidos por 1000 g
- 2.º Mel para uso industrial..... non máis de 80 miliequivalentes de ácidos por 1000 g

4.5.6 Índice diastásico e contido en hidroximetilfurfural (HMF), determinados despois da elaboración e mestura.

a) Índice diastásico (escala de Schade):

- 1.º En xeral, excepto mel para uso industrial non menos de 8
- 2.º Meles cun baixo contido natural de enzimas (por exemplo, meles de cítricos) e un contido de HMF non superior a 15 mg/kg..... non menos de 3

b) HMF:

- 1.º En xeral, excepto mel para uso industrial non máis de 40 mg/kg (condicionado ó disposto na alínea a). 2.º anterior)
- 2.º Mel de orixe declarada procedente de rexións de clima tropical e mesturas destes meles non máis de 80 mg/kg

5. Etiquetaxe

5.1 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 precedente, relativo á descrición, definición e denominación dos produtos, conforme as seguintes condicións:

5.1.1 O termo «mel» aplicarase soamente ó produto definido no punto 3.1, relativo á definición de mel, e deberá usarse no comercio para designalo dito produto.

5.1.2 As denominacións a que fan referencia o punto 3.2, relativo ás principais variedades de mel, e o punto 3.3, relativo ó mel de uso industrial, reservaranse ós produtos que neles se definen e deberanse utilizar no comercio para sinalalos. Estas denominacións poderanse substituír pola mera denominación «mel», salvo nos casos do mel filtrado, o mel en panal, o mel con anacos de panal ou panal cortado en mel, e o mel para uso industrial.

Non obstante,

a) No caso do mel para uso industrial, a expresión «unicamente para cocinar» aparecerá na etiqueta na proximidade inmediata da denominación.

b) As ditas denominacións, salvo nos casos do mel filtrado e do mel para uso industrial, poderanse ver completadas con indicacións que fagan referencia:

1.º Á orixe floral ou vexetal, se o produto procede totalmente ou na súa maior parte da orixe indicada e se posúe as características organolépticas, fisicoquímicas e microscópicas da dita orixe.

2.º Á orixe rexional, territorial ou topográfica, se o produto procede enteiraamente da orixe indicada.

3.º A criterios de calidade específicos.

5.1.3 Cando o mel para uso industrial se utilizase como ingrediente nun alimento composto, o termo «mel» poderase empregar na denominación do dito alimento composto en lugar do termo «mel para uso industrial». Non obstante, na lista de ingredientes deberá utilizarse o termo completo a que se refire o punto 3.3, relativo a mel de uso industrial.

5.1.4 Deberán mencionarse na etiqueta o país ou os países de orixe en que o mel fose recolectado.

Non obstante, no caso de mesturas, se os meles son orixinarios de máis dun Estado membro ou país terceiro, a dita mención poderase substituír por unha das seguintes, segundo proceda:

- 1.º «mestura de meles orixinarios da CE»,
- 2.º «mestura de meles non orixinarios da CE»,
- 3.º «mestura de meles orixinarios e non orixinarios da CE».

5.1.5 Para efectos do disposto na Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada polo Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, en particular, nos seus artigos 15 e 17, as mencións que deberán indicarse conforme o disposto no punto 5.1.4 precedente consideraranse indicacións obrigatorias da etiquetaxe, de conformidade co disposto no artigo 5 da dita norma.

5.2 No caso do mel filtrado e do mel para uso industrial, os contedores para granel, as embalaxes e a documentación comercial deberán indicar claramente a denominación completa, tal como se indica, respectivamente, nos puntos 3.2.2.f), relativo ó mel filtrado, así como no punto 3.3, relativo ó mel para uso industrial.

15599 *REAL DECRETO 1055/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria sobre os produtos de cacao e chocolate destinados á alimentación humana.* («BOE» 186, do 5-8-2003.)

A Directiva 73/241/CEE do Consello, do 24 de xullo de 1973, relativa á aproximación das lexislacións dos estados membros sobre os produtos de cacao e de chocolate destinados á alimentación humana, foi incorporada ó noso dereito interno polo Real decreto 822/1990, do 22 de xuño, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio do cacao e chocolate.

A mencionada Directiva 73/241/CEE queda substituída e é derogada a partir do 3 de agosto de 2003 pola Directiva 2000/36/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 23 de xuño de 2000, relativa ós produtos de cacao e de chocolate destinados á alimentación humana, o que fai necesaria a súa incorporación ó noso ordenamento xurídico interno mediante a aprobación deste real decreto, polo que, así mesmo, se derro-