

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret llei entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 7 de desembre de 2007.

JUAN CARLOS R.

El president del Govern,

JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ ZAPATERO

21088 *CORRECCIÓ d'error de la Llei orgànica 5/2007, de 20 d'abril, de reforma de l'Estatut d'autonomia d'Aragó.* («BOE» 294, de 8-12-2007.)

Havent observat un error en la publicació de la Llei orgànica 5/2007, de 20 d'abril, de reforma de l'Estatut d'autonomia d'Aragó, publicada en el «Butlletí Oficial de l'Estat» número 97, de 23 d'abril de 2007, i en el suplement en català número 17, de 16 de maig de 2007, se'n fa la rectificació oportuna referida a la versió en llengua catalana:

A la pàgina 2323, primera columna, on diu: «Exposició de motius», ha de dir: «Preàmbul».

MINISTERI D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ

21091 *REIAL DECRET 1518/2007, de 16 de novembre, pel qual s'estableixen paràmetres mínims de qualitat en suc de fruites i els mètodes d'anàlisi aplicables.* («BOE» 294, de 8-12-2007.)

El Reial decret 1050/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària de suc de fruites i d'altres productes similars, destinats a l'alimentació humana, incorpora al nostre ordenament jurídic la Directiva 2001/112/CE del Consell, de 20 de desembre de 2001, relativa als suc de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana, i no estableix paràmetres analítics que en facilitin el control de qualitat i autenticitat.

En conseqüència, s'ha considerat necessari disposar de determinats paràmetres analítics mínims d'autenticitat i qualitat que permetin avaluar la composició dels suc de fruites, a fi d'assegurar-ne el control de la qualitat comercial i evitar el frau al consumidor i la competència deslleial.

D'altra banda, tenint en compte els avenços que s'han produït en matèria de metodologia analítica els últims anys, sembla oportú que, a més dels mètodes oficials d'anàlisi que recull l'Ordre de 29 de gener de 1988, per la qual s'aproven els mètodes oficials d'anàlisi de suc de fruites i altres vegetals i els seus derivats, siguin aplicables els que figurin inclosos en aquesta disposició.

Així mateix, atesa la diversitat de suc de fruites existents, la ràpida evolució de les tècniques analítiques i la necessitat que en tot moment els límits paramètrics exigibles, valorats analíticament, es puguin ajustar amb la màxima fiabilitat a les característiques d'un producte autèntic i de qualitat, sembla convenient habilitar el ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació perquè pugui modificar mitjançant una ordre ministerial els annexos I

i II d'aquest Reial decret. En aquests annexos s'estableixen paràmetres mínims de qualitat per als suc de fruites i els mètodes d'anàlisi aplicables.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva sobre bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

La present disposició ha estat sotmesa al procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que preveuen la Directiva 98/34/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny de 1998, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de les normes i reglamentacions tècniques, i també el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la tramesa d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que incorpora aquestes directives a l'ordenament jurídic espanyol.

La regulació bàsica que conté aquesta disposició s'efectua mitjançant un reial decret, atès que es tracta d'una matèria de caràcter marcadament tècnic i de naturalesa conjuntural i canviant.

En l'elaboració d'aquest Reial decret han estat consultades les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats i ha emès un informe la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària (CIOA).

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Agricultura, Pesca i Alimentació, i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 16 de novembre de 2007,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte de la norma.*

Establir determinats paràmetres analítics d'autenticitat i qualitat, que permetin avaluar la composició dels suc de fruites, a fi d'assegurar-ne el control de la qualitat comercial i evitar el frau al consumidor i la competència deslleial.

Article 2. *Àmbit d'aplicació.*

Aquest Reial decret és aplicable al suc de fruites, suc de fruites a base de concentrat i nèctar de fruites, que regulen els apartats 1, 2 i 5 de la part 2 de la reglamentació tecnicosanitària de suc de fruites i d'altres productes similars, destinats a l'alimentació humana, aprovada pel Reial decret 1050/2003, d'1 d'agost, i els paràmetres mínims d'autenticitat i qualitat dels quals estiguin establerts a l'annex I.

Article 3. *Paràmetres mínims d'autenticitat i qualitat i mètodes d'anàlisi.*

1. A l'annex I s'estableixen els valors dels paràmetres mínims d'autenticitat i qualitat que s'apliquen als productes indicats a l'article 2.

2. Els mètodes llistats a l'annex II i els establerts a l'Ordre de 29 de gener de 1988, per la qual s'aproven els mètodes oficials d'anàlisi de suc de fruites i altres vegetals i els seus derivats, s'utilitzen com a mètodes oficials d'anàlisi. També es poden utilitzar de forma complementària o alternativa els mètodes aprovats per organismes nacionals (UNE-EN) o internacionals com el Codex Alimentari o qualsevol altre mètode degudament validat.

Article 4. Criteris d'autenticitat i qualitat dels productes regulats.

1. Els paràmetres de grau Brix, maltosa i isomaltosa s'han de considerar paràmetres absoluts d'autenticitat i qualitat per als quals no s'han d'admetre toleràncies.

La resta dels paràmetres es refereixen a criteris rellevants d'autenticitat i qualitat, que com a mínim haurien de complir qualsevol dels productes que es regulen en la present disposició i que es valoraran en conjunt tenint en compte les observacions que conté l'annex I i tota la informació rellevant disponible respecte al producte i a la seva traçabilitat.

2. El compliment d'aquests paràmetres mínims no implica que no s'hagin d'ajustar també a altres que afectin la seva autenticitat i qualitat, i especialment els que recullen la norma del Codex Alimentarius i el Codi de pràctiques per a avaluació de sucres de fruites i vegetals de l'Associació de la Indústria de Sucres i Nèctars de Fruitos i Vegetals de la Unió Europea (AIJN).

Article 5. Infraccions i sancions.

Les infraccions a les disposicions que conté aquest Reial decret se sancionen d'acord amb el que estableix el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.

Disposició addicional única. Clàusula de reconeixement mutu.

Els requisits de la present reglamentació no s'han d'aplicar als productes fabricats o comercialitzats d'acord amb altres especificacions en els altres estats membres de la Comunitat Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC)

parts contractants en l'Acord de l'Espai Econòmic Europeu (EEE) i Turquia.

Disposició transitòria única. Comercialització d'existències de productes.

Els productes fabricats abans de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret d'acord amb les disposicions vigents en aquell moment es poden comercialitzar fins que s'esgotin les seves existències.

Disposició final primera. Títol competencial.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva sobre bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

Disposició final segona. Habilitació normativa.

Es faculta el ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació per modificar els annexos amb la finalitat d'adequar-los a la realitat comercial i a l'evolució de les tècniques analítiques.

Disposició final tercera. Entrada en vigor.

El present Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 16 de novembre de 2007.

JUAN CARLOS R.

La ministra d'Agricultura, Pesca
i Alimentació,
ELENA ESPINOSA MANGANA

ANNEX I

PARÀMETRES MÍNIMS D'AUTENTICITAT I QUALITAT

SUC DE TARONJA

Paràmetres	Unitat de mesura	Valor	Observacions
Densitat relativa 20/20°		mín. 1,040	Suc directe
Grau Brix corresponent		mín. 10,0	Suc directe
Densitat relativa 20/20°		mín. 1,045	Suc a base de concentrat
Grau Brix corresponent		mín. 11,2	Suc a base de concentrat
Acidesa valorable a pH 8,1	meq/l	90 - 240	Els valors indicats corresponen a 5,8 - 15,4 g/l, calculats com a àcid cítric anhidre pH 8,1
Àcid cítric	g/l	6,3 - 17	Es poden obtenir valors inferiors en casos excepcionals per a productes de ràtio alta Els resultats són consistents entre 70 i 130 mg/l Valors superiors als que s'indiquen s'han de relacionar amb l'acidesa total (suc mediterranis de collites primerenques) i es poden trobar en suc de taronges nàvel de Califòrnia. Es poden obtenir valors tan baixos com 40 per a productes de ràtio alta de Florida, el Carib i Amèrica Central i Sud-amèrica
Àcid D-isocítric	mg/l	65 - 200	
Àcid cítric: Àcid D-isocítric		màx. 130	Es poden obtenir valors superiors a 160 per a productes de ràtio alta de Florida, el Carib i Amèrica Central i Sud-amèrica
Àcid L-ascòrbic	mg/l	mín. 200	La mitjana natural de contingut d'àcid L-ascòrbic del suc acabat d'espremer està entre 400 i 500 mg/l S'han de garantir 200 mg/l d'àcid L-ascòrbic a la data de consum preferent
Glucosa	g/l	20 - 35	El contingut percentual de la sacarosa en el total de sucres és de menys del 50% excepte per a suc de final de temporada i/o ràtio alta de Florida, el Golf de Mèxic i l'àrea del Carib, on es poden trobar valors superiors al 60%; la ràtio glucosa fructosa no supera el valor d'1,00. En cas de divergències se n'ha d'investigar l'origen. Com a regla, un excés de glucosa i/o una proporció massa alta de sacarosa en el sucre total indica ensucrament afegit. Una proporció inferior de sacarosa pot estar causada per inversió
Fructosa	g/l	20 - 35	
Glucosa: fructosa		0,85 - 1,0	
Sacarosa	g/l	10 - 50	
Maltosa		absència	Quan l'índex està per sota del valor mínim se n'ha d'examinar la traçabilitat El valor màxim es pot superar depenent de la primera matèria, per exemple nàvel de Califòrnia o València d'Espanya
Isomaltosa		absència	
Índex de formol ml NaOH 0,1M/100 ml		15 - 26	Normalment aquest valor és de 2 ⁰ / ₀₀ o superior. Valors inferiors al 2 ⁰ / ₀₀ només es troben en pocs casos en mostres d'Espanya i Itàlia i particularment en mostres de principi de temporada collides després d'un període plujós
δ ¹⁸ O aigua	‰ SMOW	mín. 0	Argentina i el Sud del Brasil, a causa de les condicions locals geogràfiques o climàtiques, en alguns casos extrems durant temporades anormals poden produir suc de taronja que mostren un (D/H) ₁ inferior al mínim establert de 103 ppm. En qualsevol cas, el δ ¹³ C etanol associat és llavors també molt baix (inferior -27 ⁰ / ₀₀). El límit inferior de 103 ppm només s'aproxima en productes d'origen americà: els suc mediterranis mostren valors superiors (per damunt de 105 ppm). S'ha d'analitzar el contingut de carboni 13 de les mostres que mostrin un alt (D/H) ₁
(D/H) ₁ Etanol ² H-NMR	ppm	103 - 107	En pocs casos en alguns suc de taronja s'han trobat valors per a δ ¹³ C de sucres entre -23,5 ⁰ / ₀₀ i -24 ⁰ / ₀₀ . En aquests casos és necessari comprovar correlacions amb la polpa i els àcids carboxílics
δ ¹³ C sucre	‰ PDB	-27 fins a -24	En pocs casos en alguns suc de taronja s'han trobat valors per a δ ¹³ C d'etanol entre -24,5 ⁰ / ₀₀ i -25 ⁰ / ₀₀ , però amb (D/H) ₁ superior a 107 ppm. En aquests casos també pot ser útil comprovar la relació amb la polpa i els àcids carboxílics
δ ¹³ C etanol	‰ PDB	-28 - -25	Només els suc mediterranis algunes vegades mostren valors entre -25 ⁰ / ₀₀ i -26 ⁰ / ₀₀ , però amb (D/H) ₁ superiors a 105 ppm
δ ¹³ C polpa	‰ PDB	-28 - -23,5	La diferència entre el contingut del δ ¹³ C de polpa (sòlids no solubles en acetona i aigua) i el contingut del δ ¹³ C de sucres del mateix suc està entre -1 i +0,5 per mil
δ ¹³ C àcids	‰ PDB	-25,5 - -22,5	La diferència entre el contingut del δ ¹³ C d'àcids (precipitats com sals de calci) i el contingut del δ ¹³ C de sucres del mateix suc està entre +1 i +2 per mil

SUC/PURÉ D'ALBERCOC

Paràmetres	Unitat de mesura	Valor	Observacions
Densitat relativa 20/20°		mín. 1,042	Suc directe
Grau Brix no corregit		mín. 10,2	Suc directe
Densitat relativa 20/20°		mín. 1,045	Suc a base de concentrat
Grau Brix no corregit		mín. 11,2	Suc a base de concentrat
Acidesa valorable a pH 8,1	meq/kg	100 - 300	Els valors indicats corresponen a 6,4 - 19,2 g/kg, calculat com a àcid cítric anhidre a pH 8,1
Àcid cítric	g/kg	1,5 - 16,0	
Àcid D-isocítric	mg/kg	75 - 200	
Àcid cítric: àcid D-isocítric		15 - 130	
Glucosa	g/kg	15 - 50	
Fructosa	g/kg	10 - 45	
Glucosa: fructosa		1,0 - 2,5	
Sacarosa	g/kg	traces - 55	
Cendres	g/kg	4,5 - 9,0	
Fòsfor total	mg/kg	100 - 300	
Potassi	mg/kg	2.000 - 4.000	
Maltosa		traces	Durant la preparació de suc aclarit i de suc concentrat aclarit de fruites que contenen midó, l'ús de preparats enzimàtics d'amilasa pot donar lloc a la detecció de maltosa i isomaltosa en el producte final
Isomaltosa		traces	
Índex de formol ml NaOH 0,1M/100 g		12 - 50	

SUC DE MANDARINA

Paràmetres	Unitat de mesura	Valor	Observacions
Densitat relativa 20/20°		mín. 1,042	Suc directe
Grau Brix corresponent		mín. 10,5	Suc directe
Densitat relativa 20/20°		mín. 1,045	Suc a base de concentrat
Grau Brix corresponent		mín. 11,2	Suc a base de concentrat
Acidesa valorable a pH 8,1	meq/l	90 - 300	Els valors indicats corresponen a 5,8 - 19,2 g/l, calculats com a àcid cítric anhidre pH 8,1
Àcid cítric	g/l	6 - 22	
Àcid D-isocítric	mg/l	65 - 200	El valor inferior de 65 mg/l s'obté en productes de ràtio alta. En clementines s'han observat valors de fins a 40 mg/l
Àcid cítric: Àcid D-isocítric		màx. 130	En clementines s'han observat valors superiors de fins a 200
Àcid L-ascòrbic	mg/l	mín. 100	La mitjana natural de contingut d'àcid L-ascòrbic del suc acabat d'exprèmer està entre 250 i 350 mg/l. S'han de garantir els 100 mg/l d'àcid L-ascòrbic a la data de consum preferent
Glucosa		g/l	
Fructosa		g/l	
Glucosa: fructosa		màx. 1,0	
Sacarosa	g/l	20 - 60	Algunes varietats de mandarina mostren uns continguts molt alts de sacarosa especialment en productes acabats d'exprèmer. La seva participació percentual en el total de sucres pot ser superior al 50% i arribar fins al 70%.
Maltosa		absència	
Isomaltosa		absència	
Índex de formol ml NaOH 0,1M/100 ml		15 - 26	Quan el valor és inferior al valor mínim establert, se n'hauria d'examinar l'origen
Cendres	g/l	2,5 - 5,0	
Fòsfor total	mg/l	90 - 210	
Potassi	mg/l	1.000 - 2.300	

SUC/PURÉ DE POMA

Paràmetres	Unitat de mesura	Valor	Observacions
Densitat relativa 20/20°		mín. 1,040	Suc directe
Grau Brix corresponent		mín. 10,0	Suc directe
Densitat relativa 20/20°		mín. 1,045	Suc a base de concentrat
Grau Brix corresponent		mín. 11,20	Suc a base de concentrat
Acidesa valorable a pH 8,1	meq/l	35 - 117	Depèn essencialment del contingut en àcid L-màlic. Els valors indicats corresponen a 2,3 - 7,8 g/l, calculats com a àcid màlic a pH 8,1. Es poden trobar valors inferiors en mostres procedents de determinats països
Àcid cítric	mg/l	50 - 150	(Els valors normals estan compresos entre 50 i 100). Valors superiors indiquen l'addició d'àcid cítric o altres suc de fruites. Es poden trobar valors inferiors en mostres procedents de determinats països
Àcid L-màlic	g/l	mín. 3,0	El valor pot ser inferior al mínim en cas de suc procedents de pomes extremadament dolces o procedents d'emmagatzematge
Àcid D-màlic	mg/l	absència	L'àcid D-màlic no està present en la fruita. Es poden detectar petites quantitats degut a la metodologia analítica utilitzada
Glucosa	g/l	15 - 35	
Fructosa	g/l	45 - 85	
Glucosa: fructosa		0,3 - 0,5	La relació glucosa/fructosa excepcionalment pot ser lleugerament inferior a 0,30. També és possible que pomes dolces de la Xina puguin excedir el 0,5. En altres casos els valors superiors a 0,5, associats a altres paràmetres, indiquen ensucrament amb tipus de sucres rics en glucosa
Sacarosa	g/l	5 - 30	
Sorbitol	g/l	2,5 - 7	Els suc de poma sempre contenen D-sorbitol. Excepcionalment es poden presentar valors per sota del límit. En suc àcids rics en extracte, el valor màxim es pot superar. També es poden trobar valors superiors a 7 en suc de poma de la Xina. A la resta, el suc s'ha de controlar afegint-hi pera
Maltosa		traces	Durant la preparació de suc aclarit i de suc concentrat aclarit de fruites que contenen midó, l'ús de preparats enzimàtics d'amilasa pot donar lloc a la detecció de maltosa i isomaltosa en el producte final
Isomaltosa		traces	
Índex de formol ml NaOH 0,1M/100 ml		3 - 10	Els suc procedents de pomes dolces poden no assolir el valor mínim indicat
$\delta^{18}\text{O}$ aigua	‰ SMOW	mín. -6,5	El valor mitjà de $\delta^{18}\text{O}$ aigua per als suc d'Europa central és de $-5,4\text{‰}$. Són possibles valors inferiors a causa de l'efecte de l'origen geogràfic i condicions climàtiques específiques durant el període de creixement. S'han de justificar els valors desviats
(D/H) ₁ Etanol ² H-NMR	ppm	97 - 101	El suc de poma d'alguns orígens rarament pot mostrar valors de (D/H) ₁ per sota del mínim establert (per sota de 96 ppm). El suc de poma de Sud-àfrica mostra valors per damunt del màxim establert de 101 ppm. S'ha d'analitzar el contingut de $\delta^{13}\text{C}$ de les mostres que presentin valors alts de (D/H) ₁
$\delta^{13}\text{C}$ sucre	‰ PDB	-27 fins a -24	
$\delta^{13}\text{C}$ etanol	‰ PDB	-28 - -25	En pocs casos els suc xinesos poden mostrar valors menys negatius de -24

SUC/PURÉ DE PRÉSSEC

Paràmetres	Unitat de mesura	Valor	Observacions
Densitat relativa 20/20° Grau Brix no corregit		mín. 1,036 mín. 9,0	Suc directe Suc directe. Es té coneixement de suc/purés directes d'Itàlia que poden mostrar valors per sota de 8,5 Brix
Densitat relativa 20/20° Grau Brix no corregit		mín. 1,040 mín. 10,0	Suc a base de concentrat Suc a base de concentrat
Acidesa valorable a pH 8,1	meq/kg	50 - 125	Els valors indicats corresponen a 3,2 - 8,0 g/kg, calculat com a àcid cítric anhidre a pH 8,1
Àcid cítric	g/kg	1,5 - 5,0	
Àcid D-isocítric	mg/kg	30 - 160	
Àcid cítric: àcid D-isocítric		15 - 100	
Glucosa	g/kg	7,5 - 25	
Fructosa	g/kg	10 - 32	
Glucosa: fructosa		0,80 - 1,0	
Sacarosa	g/kg	12 - 60	
Cendres	g/kg	3 - 7	
Fòsfor total	mg/kg	110 - 230	En suc/puré de préssec de préssecs espanyols es poden observar valors tan baixos com 80
Potassi	mg/kg	1.400 - 3.300	
Maltosa		traces	Durant la preparació de suc aclarit i de suc concentrat aclarit de fruites que contenen midó, l'ús de preparats enzimàtics d'amilasa pot donar lloc a la detecció de maltosa i isomaltosa en el producte final
Isomaltosa		traces	
Índex de formol ml NaOH 0,1M/100 ml		15 - 35	
Sorbitol	g/l	1.5 - 5	Només se supera el màxim en pocs casos

SUC/PURÉ DE PERA

Paràmetres	Unitat de mesura	Valor	Observacions
Densitat relativa 20/20° Grau Brix no corregit		mín. 1,044 mín. 11	Suc directe Suc directe
Densitat relativa 20/20° Grau Brix no corregit		mín. 1,048 mín. 11,9	Suc a base de concentrat Suc a base de concentrat
Acidesa valorable a pH 8,1	meq/kg	22 - 110	L'acidesa essencialment està determinada per la proporció d'àcid màlic i cítric i està subjecta a variacions Els valors indicats corresponen a 1,4 - 7,0 g/kg, calculat com a àcid cítric anhidre a pH 8,1
Àcid cítric	g/kg	màx. 4	
Àcid D-isocítric	mg/kg	màx. 40	
Glucosa	g/kg	10 - 35	En varietats especials el valor de la glucosa excedeix el rang indicat i afecta també a la relació glucosa: fructosa
Fructosa	g/kg	50 - 90	
Glucosa: fructosa		màx. 0,4	
Sacarosa	g/kg	traces - 15	
Cendres	g/kg	2,2 - 4,0	Valors per sota de 2,2 s'han observat només en alguns casos
Fòsfor total	mg/kg	65 - 200	Valors per sota de 65 s'han observat només en alguns casos
Potassi	mg/kg	1.000 - 2.000	Valors per sota de 1.000 mg/kg s'han observat només en alguns casos
Maltosa		traces	Durant la preparació de suc aclarit i de suc concentrat aclarit de fruites que contenen midó, l'ús de preparats enzimàtics d'amilasa pot donar lloc a la detecció de maltosa i isomaltosa en el producte final
Isomaltosa		traces	
Índex de formol ml NaOH 0,1M/100 g		2 - 17	
Sorbitol	g/kg	10 - 25	El contingut de sorbitol en suc/puré de pera és superior que en suc de poma i pot ser utilitzat per identificar l'afegiment de suc de pera en suc de poma

SUC DE PINYA

Paràmetres	Unitat de mesura	Valor	Observacions
Densitat relativa 20/20°		mín. 1,045	Suc directe
Grau Brix corresponent		mín. 11,2	Suc directe
Densitat relativa 20/20°		mín. 1,052	Suc a base de concentrat
Grau Brix corresponent		12,8	Suc a base de concentrat
Acidesa valorable a pH 8,1	meq/l	50 - 180	El nivell d'acidesa està determinat essencialment per la proporció dels àcids cítric i màlic i depèn força de les condicions de clima i sòl. Els valors indicats corresponen a 3,2 - 11,5 g/l calculat com a àcid cítric anhidre (pH 8,1). La suma d'àcid màlic i cítric és aproximadament el 30% superior a l'acidesa valorable a pH 8,1 calculada com a àcid cítric anhidre. L'àcid tartàric no és present en la fruita.
Àcid cítric	g/l	3,0 - 11,0	El contingut natural d'àcid cítric sempre és superior al d'àcid màlic. La relació cítric: màlic varia entre 2 i 4
Àcid L- màlic	g/l	1,0 - 4,0	
Àcid D-isocítric	mg/l	80 - 250	Valors per sota del mínim de 80 mg/l es poden obtenir només en productes de ràtio alta
Àcid cítric: àcid D-isocítric	g/l	25 - 70	Valors superiors al límit indiquen l'addició d'àcid cítric
Glucosa	g/l	15 - 40	
Fructosa	g/l	15 - 40	
Glucosa: fructosa		0,8 - 1,25	Si la relació glucosa: fructosa és més gran que el límit superior d'1,25, pot indicar una alta proporció de cors i/o parts externes de la fruita i per tant la tecnologia s'hauria d'investigar. Valors superiors a 1,4 indiquen l'afegiment de sucre amb alt contingut en glucosa
Sacarosa	g/l	25 - 80	
Maltosa		absència	
Isomaltosa		absència	
Índex de formol ml. NaOH 0,1M/100 ml		8 - 20	Valors inferiors a 8 indiquen dilució amb aigua o ús desproporcionat de cors.
$\delta^{18}\text{O}$ aigua	‰ SMOW	mín -3	Normalment aquest valor és superior a -3 ‰. A causa de condicions climàtiques, locals o geogràfiques especials, són possibles desviacions d'aquest límit que requereixen una explicació
(D/H) ₁ Etanol ²	ppm	107 - 111,5	
H-NMR			
$\delta^{13}\text{C}$ sucre	‰ PDB	-13,5	
		fins a -11	
$\delta^{13}\text{C}$ etanol	‰ PDB	-15 - -12	En alguns casos (p. ex. Costa del Marfil) s'han mesurat valors pròxims a -15 ‰ PDB

ANNEX II

Mètodes d'anàlisi

- Grau Brix: EN 12143 (1996). IFU núm. 8.
 Acidesa total: EN 12147 (1996). IFU núm. 3.
 Fructosa: EN 1140 (1994). IFU núm. 55. EN 12630 (1999). IFU núm. 67.
 Glucosa: EN 1140 (1994). IFU núm. 55. EN 12630 (1999). IFU núm. 67.
 Sacarosa: EN 12146 (1994). IFU núm. 56. EN 12630 (1999). IFU núm. 67.
 Àcid cítric: EN 1137 (1994). IFU núm. 22.
 Àcid D-isocítric: EN 1139 (1994). IFU núm. 54.
 Densitat relativa 20/20°: EN 1131 (1994). IFU núm. 1. IFU núm. 1A
 Índex de formol: EN 1133 (1994). IFU 30.
 Cendres: EN 1135 (1994). IFU núm. 9.
 Fòsfor: EN 1136 (1994). IFU núm. 50.
 Potassi: EN 1134 (1994). IFU núm. 33.
 Sorbitol: EN 12630 (1998) IFU núm. 67. IFU núm. 62.
 Àcid D-màlic: EN 12138 (1997). IFU núm. 64.
 Àcid L-màlic: EN 1138. IFU núm. 21.
 Àcid ascòrbic: EN 14130. Vitamina C (àcid ascòrbic + Àcid dehidroascòrbic). IFU 17-A.
- Paràmetres isotòpics:
- $\delta^{18}\text{O}$ aigua: EN V 12141 (1997).
 (D/H)1 Etanol 2H-NMR: AOAC 995.17 (1999).
 $\delta^{13}\text{C}$ sucre: EN V 12140 (1997).
 $\delta^{13}\text{C}$ etanol: J. AOAC vol. 79, núm. 1 (1996).
 $\delta^{13}\text{C}$ polpa: EN V 13070 (2001).
 $\delta^{13}\text{C}$ àcids: Anal. Chim. Acta 299 (1994)

MINISTERI D'ECONOMIA I HISENDA

- 21226** *CORRECCIÓ d'errades de l'Ordre EHA/3462/2007, de 26 de novembre, per la qual es desenvolupen per a l'any 2008 el mètode d'estimació objectiva de l'impost sobre la renda de les persones físiques i el règim especial simplificat de l'impost sobre el valor afegit.* («BOE» 296, de 11-12-2007.)

Havent observat errades en la publicació de l'Ordre EHA/3462/2007, de 26 de novembre, per la qual es desenvolupen per a l'any 2008 el mètode d'estimació objectiva de l'impost sobre la renda de les persones físiques i el règim especial simplificat de l'impost sobre el valor afegit, publicada en el «Butlletí Oficial de l'Estat» número 287, de 30 de novembre, i en el suplement en català número 37, d'1 de desembre de 2007, se'n fan les rectificacions oportunes referides a la versió en llengua catalana:

A la pàgina 5008, a la nota del quadre dedicat a l'activitat d'«Agrícola dedicada a l'obtenció de cereals, cítrics, lleguminoses i fongs per al consum humà i ramadera d'explotació de bestiar boví de carn, de bestiar porcí de cria, de bestiar oví de carn i de bestiar cabrum de carn», s'hi ha d'afegir al final de la mateixa nota: «Cítrics: taronger dolç, taronger amarg, mandariner, llimoner, pomelo, llima, bergamota, etc.».

A la mateixa pàgina 5008, a la nota del quadre dedicat a l'activitat d'«Agrícola dedicada a l'obtenció de raïm per a vi de taula, fruita seca, oleaginoses, remolatxa, tomàquet per a transformació i productes de l'olivera, i rama-

dera d'explotació de boví de cria, i altres activitats ramaderes compreses expressament en altres apartats», s'hi ha de suprimir: «Cítrics: taronger dolç, taronger amarg, mandariner, llimoner, pomelo, llima, bergamota, etc.».

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

- 21322** *REIAL DECRET 1570/2007, de 30 de novembre, pel qual es modifica el Reial decret 287/2002, de 22 de març, pel qual es desplega la Llei 50/1999, de 23 de desembre, sobre el règim jurídic de la tinença d'animals potencialment perillosos.* («BOE» 297, de 12-12-2007.)

La necessitat de regular la possessió dels animals potencialment perillosos va justificar l'aprovació de la Llei 50/1999, de 23 de desembre, sobre el règim jurídic de la tinença d'animals potencialment perillosos, desplegada pel Reial decret 287/2002, de 22 de març, pel qual es desplega la Llei 50/1999, de 23 de desembre, sobre el règim jurídic de la tinença d'animals potencialment perillosos.

Si bé la norma respon a les exigències que deriven de les peculiaritats d'aquest tipus d'animals, la tinença dels quals exigeix cauteles especials per raons de seguretat pública, els gossos que duen a terme funcions d'assistència a persones amb discapacitat, especialment per l'entrenament que han rebut, no presenten les circumstàncies que obligarien, en un altre cas, a adoptar les precaucions convenients per a la generalitat d'aquests animals.

Per això, és procedent establir un règim especial per a aquests gossos, que permeti adequar la normativa esmentada anteriorment a les característiques específiques del seu ús i tinença.

En la tramitació d'aquest Reial decret han estat consultades les comunitats autònomes, les entitats representatives dels interessos dels sectors afectats i el Consell Nacional de la Discapacitat que recull el Reial decret 1865/2004, de 6 de setembre, pel qual es regula el Consell Nacional de la Discapacitat.

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Agricultura, Pesca i Alimentació i del ministre de l'Interior, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 30 de novembre de 2007,

DISPOSO:

Article únic. *Modificació del Reial decret 287/2002, de 22 de març, pel qual es desplega la Llei 50/1999, de 23 de desembre, sobre el règim jurídic de la tinença d'animals potencialment perillosos.*

L'article 2.1 del Reial decret 287/2002, de 22 de març, pel qual es desplega la Llei 50/1999, de 23 de desembre, sobre el règim jurídic de la tinença d'animals potencialment perillosos, se substitueix pel següent:

«1. Als efectes previstos a l'article 2.2 de la Llei 50/1999, de 23 de desembre, tenen la consideració de gossos potencialment perillosos:

a) Els que pertanyin a les races esmentades a l'annex I d'aquest Reial decret i als seus encreuaments.

b) Aquells les característiques dels quals es corresponguin amb totes o la majoria de les que figuren a l'annex II, llevat que es tracti de gossos guia o de gossos d'assistència acreditats i ensinistrats en centres oficialment reconeguts, conforme a