

Parámetros mínimos de calidad en zumo y puré de frutas y los métodos de análisis aplicables

08-12-2007

Normativas

Objeto:

Establecer determinados parámetros analíticos de autenticidad y calidad, que permitan evaluar la composición de los zumos de frutas, a fin de asegurar el control de su calidad comercial y evitar el fraude al consumidor y la competencia desleal.

Concepto:

En la norma se detallan aspectos relativos a:

- Objeto de la norma.
- Ámbito de aplicación.
- Parámetros mínimos de autenticidad y calidad y métodos de análisis.
- Criterios de autenticidad y calidad de los productos regulados.
- Infracciones y sanciones.

ANEXO I: PARÁMETROS MÍNIMOS DE AUTENTICIDAD Y CALIDAD.

- ZUMO DE NARANJA
- ZUMO/PURÉ DE ALBARICOQUE
- ZUMO DE MANDARINA
- ZUMO/PURÉ DE MANZANA
- ZUMO/PURÉ DE MELOCOTÓN
- ZUMO/PURÉ DE PERA
- ZUMO DE PIÑA

Base legal:

Real Decreto 1518/2007, de 16 de noviembre, por el que se establecen parámetros mínimos de calidad en zumos de frutas y los métodos de análisis aplicables.

[RD2007-1518-50632-50639.pdf](#) [1]

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/legislacion/leg/boe/RD2007-1518-50632-50639.pdf>