CUADRO 3

	Grupo 1 Porcentaje	Grupo 2 Porcentaje	Grupo 3 Porcentaje	Grupo 4 Porcentaje
Regiones del objetivo 1 *	50 7 A 7 75 B 8 825	A 7 35 B 8 5 C 8 60	A 7 35 B 8 5 C 8 40	A 7 75 B 8 5 C 8 20
Comunidades Autónomas de Andalucía, Galicia, Castilla-La Mancha, Extremadura y Ciudades de Ceuta y Melilla.	50 7 A 7 80 B 8 20 **	A 7 35 B 8 5 C 8 60	A 7 35 B 8 5 C 8 40	A 7 75 B 8 5 C 8 20
Comunidad Autónoma de Canarias	50 7 A 7 85 B 8 15	A 7 40 B 8 10 C 8 50 ***	A 7 50 B 8 5 C 8 25 ****	A 7 75 B 8 5 C 8 20
Otras zonas	25 7 A 7 50 B 8 50	A 7 15 B 8 5 C 8 60	A 7 15 B 8 5 C 8 60	A 7 50 B 8 5 C 8 30

* Incluidos los previstos en el apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 1260/1999.

** Como excepción al régimen general de las regiones del objetivo número 1 y únicamente en casos excepcionales debidamente justificados.

*** Como excepción al régimen general de las regiones del objetivo número 1 y únicamente para los buques de una eslora total inferior de 12 metros distintos de los arrastreros, siempre que los buques estén registrados en un puerto ubicado en la Comunidad Autónoma de Canarias y efectivamente ejerzan su actividad pesquera a partir de dicho puerto o en otro puerto de esa región, durante una duración mínima de cinco años.

**** Como excepción al régimen general de las regiones del objetivo número 1 y únicamente en empresas de dimensión económica reducida, que tendrán que ser definidas en el complemento del programa a que se hace referencia, en el apartado 4 del artículo 19 del Reglamento (CE) n.º 1260/1999.

En el caso de las inversiones en las pequeñas y medianas empresas en el sentido de la Recomendación 96/280/CE de la Comisión, los niveles (A) de los grupos 2 y 3 podrán ser objeto de un incremento para formas de financiación distintas de las ayudas directas, sin que este incremento pueda sobrepasar el 10 por ciento del coste subvencionable. La participación del beneficiario privado se reducirá en consecuencia.

3. *Regiones objetivo número 1 y otras regiones*

Regiones del objetivo 1: incluyen a las Comunidades Autónomas de Andalucía, Principado de Asturias, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia, Canarias, Región de Murcia, y a Ceuta y Melilla.

Otras regiones: incluyen a las Comunidades Autónomas de Aragón, Cataluña, Illes Balears, La Rioja, Madrid, Foral de Navarra y País Vasco.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

15479 *REAL DECRETO 1050/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de zumos de frutas y de otros productos similares, destinados a la alimentación humana.*

La Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares, destinados a la alimentación humana, sustituye a la Directiva 93/77/CEE del Consejo, de 21 de septiembre de 1993, con objeto de hacer más accesibles las normas sobre las condiciones de producción y comercialización de los zumos de frutas y otros productos similares y adaptarla a la legislación comunitaria general aplicable a todos los productos alimenticios.

El Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de fruta y de otros productos similares, así como el Real Decreto 1412/1994, de 25 de junio, por el que se autoriza la elaboración de néctares de frutas sin adición de azúcares o miel, incorporaron al ordenamiento jurídico interno la Directiva 93/77/CEE del Consejo, de 21 de septiembre de 1993, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares.

Por motivos de claridad, procede derogar los citados Reales Decretos 1650/1991 y 1412/1994 y sustituirlos por esta norma que incorpora la Directiva 2001/112/CE, con el objeto de simplificar y adecuar esta normativa a la legislación horizontal, en particular en lo relativo a los aditivos, regulada en el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios, así como actualizar el etiquetado para adaptarlo a la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Asimismo, deben considerarse las normas establecidas en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen normas de higiene de los productos alimenticios.

El volumen de acervo de la normativa en vigor en la actualidad, en materia de legislación horizontal, fundamentalmente en los aspectos relativos a la salud y protección de los consumidores, es muy superior al del año 1991 cuando se publicó el anterior real decreto. Por ello, es aconsejable la simplificación y puesta al día de la norma en esta materia para evitar duplicidades, problemas de índole práctica y legal.

En su tramitación han sido consultadas las comunidades autónomas, así como los sectores afectados, y ha emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de agosto de 2003,

D I S P O N G O:

Artículo único. *Aprobación de la Reglamentación técnico-sanitaria de zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.*

Se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de zumos de fruta y de otros productos similares, destinados a la alimentación humana, que se inserta a continuación de este real decreto.

Disposición transitoria única. *Régimen transitorio.*

1. Los productos objeto de regulación por este real decreto que no se ajusten a lo dispuesto en él podrán seguir comercializándose hasta el 12 de julio de 2004, siempre que cumplan lo dispuesto en las disposiciones vigentes con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado anterior, se permite la comercialización de aquellos productos que, sin adecuarse a lo previsto en este real decreto, hayan sido etiquetados antes del 12 de julio de 2004, de conformidad con el Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre, hasta que se agoten sus existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

1. Se deroga el Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de fruta y de otros productos similares, así como el Real Decreto 1412/1994, de 25 de junio, por el que se autoriza la elaboración de néctares de frutas sin adición de azúcares o miel. Asimismo se derogan las disposiciones relativas a «Clarificantes y coadyuvantes de la filtración», únicamente para los zumos de fruta y sus derivados, contenidas en la Resolución de 21 de abril de 1983, de la Subsecretaría del Ministerio de Sanidad y Consumo, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de zumos de frutas y otros vegetales y sus derivados.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado anterior, se mantiene la vigencia de los artículos 16, 17 y 18 del Real Decreto 667/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados, así como de aquellas de sus disposiciones que resulten de aplicación a los zumos de otros vegetales y sus derivados.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª y 16.ª de la Constitución española, que atribuye al Estado la competencia en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y de bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

Disposición final segunda. *Facultad de aplicación y desarrollo.*

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, en el ámbito de sus competencias, podrán adoptar las disposiciones necesarias para el desarrollo y la aplicación de lo establecido en este real decreto.

Asimismo, se faculta a los citados ministros, cada uno en el ámbito de sus respectivas competencias, a modificar la reglamentación que se aprueba, para adaptarla a las modificaciones de cualquier índole de la legislación comunitaria.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca, a 1 de agosto de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Vicepresidente Primero del Gobierno
y Ministro de la Presidencia,
MARIANO RAJOY BREY

REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA DE ZUMOS DE FRUTAS Y DE OTROS PRODUCTOS SIMILARES, DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN HUMANA

Parte 1. Disposiciones generales

1. Objeto.—Esta reglamentación tiene por objeto definir lo que se entiende por zumos de frutas y productos similares, y establecer las normas para su elaboración y comercialización.

2. Ámbito de aplicación.—Será de aplicación a los productos definidos en la parte 2, excepto las referentes a los productos procedentes del tomate.

No será de aplicación a los productos que se elaboren para la exportación a países no pertenecientes a la Asociación Europea de Libre Comercio. En ese caso deberán llevar impresa en su embalaje y en el etiquetado la palabra export o cualquier otro signo que reglamentariamente se indique y que permita su identificación.

Parte 2. Definiciones, denominaciones y características de los productos

1. Zumo de frutas.—El término «zumo de frutas» designa el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por el frío, de una o varias especies, que posea el color, el aroma y el sabor característicos de los zumos de la fruta de la que procede. Se podrá reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las celdillas que haya perdido con la extracción.

En el caso de los cítricos, el zumo de frutas procederá del endocarpio. No obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero, siempre que se apliquen prácticas de fabricación correctas que permitan reducir al máximo la presencia en el zumo de constituyentes de las partes exteriores del fruto.

2. Zumo de frutas a base de concentrado.—El término «zumo de frutas a base de concentrado» designa el producto obtenido mediante la incorporación al zumo de frutas concentrado de la cantidad de agua extraída al zumo en el proceso de concentración y la restitución de los aromas, y en su caso, la pulpa y celdillas perdidas del zumo, pero recuperados en el proceso de producción del zumo de frutas de que se trate o de zumos de frutas de la misma especie.

El agua añadida deberá presentar las características adecuadas, especialmente desde el punto de vista químico, microbiológico y organoléptico, con el fin de garantizar las propiedades esenciales del zumo.

El producto así obtenido deberá presentar características organolépticas y analíticas por lo menos equivalentes a las del tipo medio de zumo obtenido, conforme a las disposiciones del apartado 1, de frutas de la misma especie.

3. Zumo de frutas concentrado.—Se entiende por «zumo de frutas concentrado» el producto obtenido a partir de zumo de frutas de una o varias especies, por eliminación física de una parte determinada del agua. Cuando el producto esté destinado al consumo directo, dicha eliminación será de al menos un 50 por cien.

4. Zumo de frutas deshidratado o en polvo.—Se entiende por «zumo de frutas deshidratado o en polvo» el producto obtenido a partir de zumo de frutas de una o varias especies por eliminación física de la práctica totalidad del agua.

5. Néctar de frutas:

a) Se entiende por néctar de frutas el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido por adición de agua y de azúcares y/o miel a los productos definidos en los apartados 1, 2, 3 y 4, al puré de frutas o a una mezcla de estos productos, y que por lo demás es conforme con la parte 7 de esta reglamentación.

La adición de azúcares y/o miel se autoriza en una cantidad no superior al 20 por cien del peso total del producto acabado.

En el caso de la elaboración de néctares de frutas sin azúcares añadidos o de valor energético reducido, los azúcares podrán sustituirse total o parcialmente por edulcorantes conforme al Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

b) No obstante lo dispuesto en el párrafo a), las frutas que figuran en los apartados II y III de la parte 7, así como el albaricoque, pueden utilizarse, individualmente o mezclándolos entre sí, para la elaboración de néctares sin adición de azúcares, miel o edulcorantes.

Parte 3. Definiciones de las materias primas

Sólo podrán utilizarse para elaborar los productos a que se refiere esta reglamentación las materias primas que se definen a continuación.

1. Fruta.—Todas las frutas. A los fines de esta reglamentación técnico-sanitaria, el tomate no se considera fruta.

2. Puré de frutas.—El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido tamizando la parte comestible de frutas enteras o peladas sin eliminar el zumo.

3. Puré de frutas concentrado.—El producto obtenido a partir del puré de frutas por eliminación física de una proporción determinada del agua que lo constituye.

4. Azúcares.—Están autorizados en lo que se refiere a la elaboración de:

a) Néctares de fruta:

1.º Los azúcares definidos en la normativa en vigor, sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

2.º El jarabe de fructosa.

3.º Los azúcares obtenidos de frutas.

b) Zumos de frutas a base de concentrado:

1.º Los azúcares definidos en la normativa en vigor sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

2.º El jarabe de fructosa.

c) Zumos de frutas: Los azúcares definidos en el párrafo b) de este apartado cuyo contenido de agua sea inferior al dos por cien.

5. Miel.—El producto definido en la normativa en vigor relativa a la miel.

6. Pulpa o celdillas.—Los productos obtenidos de la parte comestible de fruta de la misma especie sin eliminar el zumo. Además, en lo referente a los cítricos, la pulpa y las celdillas son los sacos de zumo obtenidos del endocarpio.

Parte 4. Procedimientos de extracción, ingredientes, tratamientos y sustancias autorizadas

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de los aditivos alimentarios, solo podrán utilizarse para la elaboración de los productos a que se refiere esta reglamentación los procedimientos, tratamientos y sustancias que se establecen a continuación.

1. Procedimientos de extracción.

a) Procedimientos mecánicos de extracción.

b) Los procedimientos físicos habituales, incluida la extracción (difusión) de agua in line de la parte comestible de fruta distinta de las uvas para la elaboración de zumos de fruta concentrados, siempre que los zumos de fruta concentrados resultantes cumplan los requisitos establecidos en la parte 2.

2. Otros ingredientes autorizados.

a) Se autoriza la adición de vitaminas y minerales en el caso de los productos a que se hace referencia

en la parte 2, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

b) Los aromas, pulpa y celdillas restituidas al zumo de frutas deberán haber sido separados del zumo durante el procesado, mientras que los aromas, pulpa y celdillas restituidas al zumo de frutas a base de concentrado pueden proceder también de zumo de fruta de la misma especie.

Solamente en el caso del zumo de uva, podrán restituirse sales de ácidos tartáricos.

c) Se autoriza la adición de azúcares a los productos definidos en los apartados 1, 2, 3 y 4 de la parte 2, distintos de los zumos de pera y uva, siempre que la cantidad total de azúcares añadida, tanto para regular el sabor ácido como para edulcorar cumpla las siguientes condiciones:

1.ª Para corregir el sabor ácido, la cantidad de azúcares añadida, expresada en materia seca, no deberá sobrepasar los 15 gramos por litro de zumo.

2.ª Para azucarar, la cantidad de azúcares añadida, expresada en materia seca, no deberá sobrepasar los 150 gramos por litro de zumo.

3.ª Con el fin de corregir el sabor ácido, se autoriza, para todos los productos definidos en la parte 2, la adición de zumo de limón o de zumo de limón concentrado en una cantidad no superior a 3 gramos por litro de zumo, expresada en ácido cítrico anhidro.

Se prohíbe la adición coincidente de azúcares y de zumo de limón, concentrado o no, o agentes acidificantes (conforme a lo dispuesto por el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización), a un mismo zumo de fruta.

d) Se autoriza como ingrediente el anhídrido carbónico.

3. Tratamientos y sustancias autorizados.

a) Para los zumos de uva en los que se haya efectuado la sulfitación de las materias primas mediante dióxido de azufre, se permite la desulfitación por procedimientos físicos, siempre que la cantidad total de SO_2 (dióxido de azufre) presente en el producto final no supere los 10 mg/l.

b) Enzimas pectolíticas.

c) Enzimas proteolíticas.

d) Enzimas amilolíticas.

e) Gelatina alimentaria.

f) Taninos.

g) Bentonita.

h) Sílica gel.

i) Carbón vegetal.

j) Coadyuvantes de filtración químicamente inertes y agentes de precipitación (perlita, diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble, polivinilpolipirrolidona, poliestireno) conformes con la normativa vigente relativa a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios.

k) Coadyuvantes de adsorción químicamente inertes conformes a normativa vigente relativa a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios, y utilizados para reducir el contenido de limonoides y naringina del zumo de cítricos sin afectar de manera significativa los contenidos de glucósidos limonoides, ácidos o azúcares (incluidos los oligosacáridos) o el contenido en minerales.

Parte 5. Etiquetado, presentación y publicidad

La Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, será aplicable a los productos definidos en la parte 2, con arreglo a las siguientes condiciones:

1. Las denominaciones que en dicha parte figuran se reservarán para designar a los productos a que se refieren y deberán utilizarse para designarlos comercialmente, salvo la posibilidad de emplear alternativamente las denominaciones particulares especificadas en la parte 6, en la lengua y con las condiciones allí especificadas.

2. Cuando el producto proceda de una sola especie de fruta, la palabra fruta se sustituirá por el nombre de ésta.

3. En el caso de productos elaborados a partir de dos o más especies de frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón en las condiciones estipuladas en el apartado 2 de la parte 4, las denominaciones se completarán mediante la indicación de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas. No obstante, en el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por varias frutas, una indicación similar o el número de frutas utilizadas.

4. En el caso de los zumos de frutas a los que se hayan añadido azúcares con el fin de azúcararlos, la denominación de venta deberá incluir los términos azucarado o azúcar añadido, seguida de la indicación de la cantidad máxima de azúcar añadido, calculada como materia seca y expresada en gramos por litro.

5. La reconstitución de los productos definidos en la parte 2 en su estado original por medio de las sustancias estrictamente necesarias para esta operación no supone la obligación de mencionar en el etiquetado la lista de los ingredientes utilizados con tal fin.

Deberá indicarse en el etiquetado la incorporación al zumo de frutas de una cantidad añadida de pulpa o de celdillas.

6. Sin perjuicio de lo dispuesto en los apartados 1 y 6 del artículo 8 de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, en el caso de mezclas de zumo de fruta y de zumo de fruta a base de concentrado, y en el caso de néctar de frutas obtenido total o parcialmente a partir de uno o más productos concentrados, el etiquetado deberá incluir la indicación elaborado a base de concentrado(s) o elaborado parcialmente a base de concentrado(s), según proceda. Esta indicación deberá figurar junto a la denominación de venta, en caracteres claramente visibles y que destaquen del fondo con nitidez.

7. En el caso del néctar de frutas, el etiquetado deberá incluir la indicación del contenido mínimo de zumo de frutas, de puré de frutas o de la mezcla de estos ingredientes, mediante los términos contenido de fruta: mínimo ...%. Esta mención deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta.

8. En el etiquetado de los zumos de frutas concentrados no destinados al consumidor final, deberá mencionarse la presencia y la cantidad de azúcares añadidos o de zumo de limón o agentes acidificantes u otros ingredientes añadidos que permita el Real Decreto 142/2002. Esta indicación figurará en el envase, en una etiqueta unida al envase o en un documento que lo acompañe.

Parte 6. Denominaciones particulares de determinados productos

a) Vruchtendrank, el néctar de frutas.

b) Süßmost:

La denominación Süßmost sólo se podrá emplear, juntamente con las denominaciones de venta Fruchtsaft o Fruchtnektar, en:

1.º El néctar de frutas obtenido exclusivamente a base de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no consumibles en razón de su elevada acidez natural.

2.º El zumo de fruta obtenido de las peras, cuando proceda con adición de manzanas, pero sin azúcares añadidos.

c) Succo e polpa o Sumo e polpa, el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir de puré de frutas, en su caso concentrado.

d) Æblemost, el zumo de manzana sin adición de azúcar.

e) Sur ...saft, completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, el zumo sin adición de azúcares obtenido a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco.

Sød ...saft o sødet ...saft, completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, el zumo de esta misma fruta, con adición de más de 200 gramos de azúcar por litro.

f) Äpplemust, el zumo de manzana sin adición de azúcar.

g) Mosto, sinónimo de zumo de uva.

Parte 7. Disposiciones particulares aplicables a los néctares de frutas

I. Frutas de zumo ácido no consumibles en estado natural:

Néctares de frutas	Contenido mínimo de zumo o de puré (% del volumen de producto acabado)
Granadilla	25
Hierba mora de Quito	25
Grosellas negras	25
Grosellas blancas	25
Grosellas rojas	25
Grosellas silvestres	30
Frutos de falso espino	25
Endrinas	30
Ciruelas	30
Ciruelas silvestres	30
Serbas	30
Agavanzas	40
Cerezas agrias	35
Otras cerezas	40
Arándanos o mirtilos	40
Granos de saúco	50
Frambuesas	40
Albaricoques	40
Fresas	40
Moras	40
Arándanos rojos	30
Membrillos	50
Limones y limas	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25

II. Frutas pobres en ácido o con mucha pulpa o muy aromatizadas con zumo no consumible en estado natural:

Néctares de frutas	Contenido mínimo de zumo o de puré (% del volumen de producto acabado)
Mangos	25
Plátanos	25
Guayabas	25
Papayas	25
Lichis	25
Acerolas	25
Guanábana	25
Corazón de buey o cachimán	25
Chirimoyas	25
Granadas	25
Anacardos	25
Caja	25
Imbu	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25

III. Frutas de zumo comestibles en estado natural:

Néctares de frutas	Contenido mínimo de zumo o de puré (% del volumen de producto acabado)
Manzanas	50
Peras	50
Melocotones	50
Cítricos, salvo limones y limas	50
Piñas	50
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	50

15480 *REAL DECRETO 1051/2003, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 991/2000, de 2 de junio, por el que se desarrolla la Ley 26/1999, de 9 de julio, de medidas de apoyo a la movilidad geográfica de los miembros de las Fuerzas Armadas.*

El nuevo modelo de Fuerzas Armadas supone la incorporación de un importante contingente de profesionales de tropa y marinería que está sujeto, igual que el resto del personal militar, a las exigencias derivadas de la movilidad geográfica, la cual constituye una característica relevante de la institución militar, que contribuye eficazmente a la capacitación de dicho personal a la operatividad de los ejércitos.

Al Instituto para la Vivienda de las Fuerzas Armadas, que tiene a su cargo toda la materia relativa al régimen de medidas de apoyo a la movilidad geográfica de los miembros de las Fuerzas Armadas, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 26/1999, de 9 de julio, ha de corresponderle también, por consecutividad lógica y jurídica, asumir la satisfacción de las necesidades de un adecuado alojamiento para todo el personal militar, contribuyendo así al propio tiempo a la mejora de las condiciones de vida en el seno de las Fuerzas Armadas.