

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

---

Presidencia del Gobierno  
«BOE» núm. 248, de 17 de octubre de 1967  
Referencia: BOE-A-1967-16485

---

### TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: 28 de diciembre de 2012

La Organización Mundial de la Salud (O. M. S.), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (F. A. O.) y la Comisión de Industrias Agrícolas y Alimentarias (C. I. I. A.) vienen ocupándose desde hace años de que los distintos Gobiernos lleven a cabo estudios técnicos sanitarios sobre las condiciones que han de reunir los alimentos destinados al consumo humano, lo cual ha traído como consecuencia la preparación y perfeccionamiento de Códigos Alimentarios Nacionales.

Con esta finalidad, por lo que se refiere a España, se creó por Orden de veintinueve de marzo de mil novecientos sesenta, una Subcomisión de Expertos, dentro de la Comisión Interministerial Técnico-Sanitaria, a fin de redactar un Proyecto de Código Alimentario Español.

Cumplido por dicha Comisión el encargo recibido, examinado el Proyecto por la misma, redactado por los Organismos del Estado y de la Organización Sindical interesados en la materia e informado favorablemente por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria creada por Decreto mil seiscientos sesenta y cuatro/mil novecientos sesenta y seis, de dieciséis de junio, se ha considerado conveniente la aprobación de dicho Código, que se pondrá en vigor en la forma que se prevé en el presente Decreto.

En su virtud, a propuesta del Ministro Subsecretario de la Presidencia del Gobierno y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dieciocho de agosto de mil novecientos sesenta y siete.

DISPONGO:

**Artículo primero.**

Se aprueba el texto del Código Alimentario Español que se inserta a continuación.

El Consejo de Ministros acordará por Decreto la entrada en vigor de las distintas partes que componen el mismo.

**Artículo segundo.**

**(Derogado)**

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintiuno de septiembre de mil novecientos sesenta y seis.

Francisco Franco

El Ministro Subsecretario de la Presidencia del Gobierno.  
Luis Carrero Blanco

## CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

### PRIMERA PARTE

#### Principios generales

#### CAPÍTULO I

##### 1.01.00. Código Alimentario Español

###### 1. 01.01. Concepto.

El Código Alimentario es el cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus primeras materias correspondientes, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico.

A tales efectos, tiene como finalidad:

- a) Definir qué ha de entenderse por alimentos, condimentos estimulantes, bebidas y demás productos y materias a que alcanza esta codificación.
- b) Determinar las condiciones mínimas que han de reunir aquéllos.
- c) Establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de alimentos.

###### 1. 01.02. Aplicación.

Las disposiciones de este Código son de estricta aplicación en todo el territorio nacional.

- a) En cuanto a lo que en éste se consuma o pretenda consumir, cualquiera que sea el país o territorio de su origen.
- b) En cuanto a los que en éste se obtenga, elabore o manipule cualquiera que sea el país o territorio donde haya de consumirse, si bien podrán tenerse en cuenta a efectos de exportación las legislaciones de los países de destino, con las correspondientes indicaciones en los envases.

A su acatamiento y observancia están obligadas todas las personas físicas y jurídicas, cualquiera que sea su nacionalidad, en tanto en cuanto se hallen en territorio español, incluso en forma transitoria o accidental.

#### CAPÍTULO II

##### 1.02.00. Alimentos, productos y útiles alimentarios

###### 1. 02.01. Alimentos.

Tendrán la consideración de alimentos todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación, sean susceptibles de ser habitual o idóneamente utilizados a alguno de los fines siguientes:

- a) Para la normal nutrición humana o como frutivos.
- b) Como productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.

**1. 02.02. Nutrientes.**

Son las sustancias integrantes de los distintos alimentos útiles para el metabolismo orgánico, y que corresponden a los grupos genéricamente denominados proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, sustancias minerales y agua.

**1. 02.03. Productos dietéticos y de régimen.**

Son los alimentos elaborados según fórmulas autorizadas, adecuados a satisfacer necesidades nutritivas especiales del hombre.

**1. 02.04. Productos sucedáneos.**

Tendrá esta consideración todo producto que, sin fines engañosos o fraudulentos y con expresa declaración de la finalidad perseguida, pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento.

**1. 02.05. Alimentos fundamentales.**

Son los que constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual en las distintas regiones españolas.

**1. 02.06. Alimentos perecederos.**

Son los que, por sus características, exigen condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte.

**1. 02.07. Alimento impropio.**

Tendrá la consideración de alimento impropio cualquier materia natural o elaborada en la que concurra alguna de las siguientes circunstancias:

a) No estar comprendida en los hábitos alimentarios españoles, aunque el producto de que se trate tenga poder nutritivo. Se presumirá habitualidad alimentaria para cualquier producto que no sea de usual utilización, en cuanto que su consumo sea debidamente autorizado.

b) Cuando, aun siendo alimento o materia comprendido en los hábitos alimenticios españoles, no se haya completado su proceso normal de maduración o elaboración, o lo haya sido mediante algún procedimiento no autorizado.

**1. 02.08. Alimento adulterado.**

Tendrá la consideración de adulterado todo alimento al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a ser de inferior calidad o a tener ésta alterada.

**1. 02.09. Alimento falsificado.**

Tendrá la consideración de falsificado todo alimento en el que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:

a) Que haya sido preparado o rotulado para simular otro conocido.

b) Que su composición real no corresponda a la declarada y comercialmente anunciada.

c) Cualquier otra capaz de inducir a error al consumidor.

**1. 02.10. Alimento alterado.**

Tendrá la consideración de alterado todo alimento que durante su obtención, preparación, manipulación, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido tales variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.

**1. 02.11. *Alimento no contaminado.***

Tendrá la consideración de contaminado todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales.

No será obstáculo a tal consideración, la circunstancia de que la ingestión de tales alimentos no provoque trastornos orgánicos en quienes los hubieran consumido.

**1. 02.12. *Alimento nocivo.***

Tendrá la consideración de nocivo todo alimento:

a) Cuando utilizado con criterio de normal prudencia, y conforme a las prescripciones de su preparación y empleo o en cualquier forma que se ajuste a prácticas de elemental previsión, produzca efectos perjudiciales en el consumidor.

b) Cuando aun no siendo perjudicial a su inmediato consumo se pueda prever que su ingestión repetida entraña peligro para la salud, sin que ello obedezca a uso inmoderado o inoportuno, o a consumo irreflexivo del mismo.

c) Cuando su contenido en microorganismos o materias extrañas sea superior a los límites permitidos para las diferentes clases de alimentos.

d) Cuando aun no siendo nocivo para el consumidor medio, lo es o pueda serlo para un grupo determinado de consumidores (lactantes, embarazadas, diabéticos, etc.) al que va específicamente destinado.

**1. 02.13. *Productos alimentarios.***

Tendrán la consideración de productos alimentarios todas las materias no nocivas, en sentido absoluto o relativo, que, sin valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.

**1. 02.14. *Útiles alimentarios.***

Tendrán la consideración de útiles alimentarios los vehículos de transporte, maquinaria, utillajes, recipientes, envases, embalajes, etiquetas y precintos de todas clases en cuanto usualmente se utilicen para la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, rotulación, precintado y exposición de alimentos o de productos alimentarios.

Tendrán la misma consideración los productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico.

**1. 02.15. *Prohibiciones.***

En interés de la salud y conveniencia pública, quedan prohibidos, en cuanto al consumo humano se refiere, la fabricación, almacenamiento, manipulación, publicidad, venta, empleo, o tenencia de los alimentos, productos y útiles alimentarios que no cumplan las exigencias establecidas en este Código y en las Reglamentaciones complementarias.

### CAPÍTULO III

#### **1.03.00. Industrias y Establecimientos Alimentarios**

**1. 03.01. *Empresas.***

Tendrán la consideración de Empresa de Industrias y Establecimientos Alimentarios, a los efectos de este Código, las personas naturales y jurídicas, cualquiera que sea su nacionalidad y domicilio, que posean o tengan participación en negocios fabriles o comerciales que habitual o transitoriamente sean dedicados, en territorio español, a la obtención, importación, transformación manipulación, preparación, recepción, clasificación, envasado, conservación, depósito, exportación, distribución al por mayor o detalle, expedición o venta de alimentos —incluso cocinados— o de productos alimenticios o útiles alimentarios.

Por extensión se asimilan las Industrias y Establecimientos Alimentarios de cualquier clase, incluso las de la Administración Pública.

**1. 03.02. Locales.**

Tendrán la consideración de locales en las Industrias y Establecimientos Alimentarios las factorías, complejos industriales y comerciales, unidades fabriles fijas y móviles, naves, edificios, lonjas, almacenes, silos, depósitos fijos y móviles, recintos, cobertizos, mercados, tiendas, escaparates, vitrinas, quioscos, puestos fijos o móviles y cerrados o al aire, en cuando se destinen, de modo permanente, temporal o circunstancial a alguno de los fines a que se refiere el artículo anterior.

**1. 03.03. Instalaciones y elementos industriales.**

Tendrán la consideración de instalaciones y elementos de las Industrias y Establecimientos Alimentarios toda clase de instalaciones fijas y móviles (hornos, agua, luz, fuerza, calefacción, ventilación, acondicionamiento de aire, ascensores, montacargas, cintas transportadoras, elevadores y material similar, transportes interiores, motores, herramientas, moldes, útiles y genéricamente, cuanto sea preciso utilizar en forma permanente o circunstancial a alguno de los fines a que se refiere el artículo 1.03.01 de este Código.

**1. 03.04. Personal.**

Tendrá la consideración de personal de las Industrias y Establecimientos Alimentarios el directivo, técnico, administrativo y obrero que, con retribución o sin ella, en los locales de la Empresa o en cualesquiera otros, dedique alguna actividad aun en forma circunstancial a cualquiera de los fines a que se refiere este Código.

**1. 03.05. Condiciones generales.**

De un modo genérico, las Industrias y Establecimientos Alimentarios habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

a) Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamiento y orientación apropiados, accesos fáciles y amplios, situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad, y separados rigurosamente de viviendas y locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.

b) En su construcción o reparación se utilizarán materiales verdaderamente idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándolos de los sistemas de desagüe precisos.

Las paredes y techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueo o pintura, y en forma que las uniones entre ellos, así como de las paredes con los suelos, no tengan ángulos ni aristas vivos.

c) La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local según la finalidad a que se le destine.

d) Dispondrán, en todo momento, de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de los alimentos o productos alimentarios, y para la limpieza y lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo del personal.

e) Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios, en número y con características acomodadas a lo que prevean, para cada caso, las autoridades competentes.

f) Todos los locales de las Industrias y Establecimientos Alimentarios deben mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza, la que habrá de llevarse a cabo por los medios más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones.

g) Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases, serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales.

Iguals precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán

construidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

h) Contarán con servicios, defensas, utillaje e instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de los alimentos y productos alimentarios en óptimas condiciones de higiene y limpieza, y su no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y animales domésticos o no.

i) Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan, en sus respectivas competencias, por los Organismos de la Administración Pública en sus distintas esferas.

Cuando las condiciones ambientales necesarias para ciertos productos lo aconsejen, se autorizarán expresamente excepciones a lo dispuesto en el presente artículo.

#### **1. 03.06. Prohibiciones.**

También, en forma genérica, queda expresamente prohibido en toda Industria o Establecimiento Alimentario:

a) Utilizar los locales, instalaciones, vehículos, maquinaria, utillaje y herramientas para usos distintos de los autorizados.

b) Utilizar aguas no potables, tanto en la elaboración y lavado de productos como en la limpieza o lavado de depósitos, maquinaria, utillaje, material, recipientes y envases.

c) Entrar en los locales o manipular los productos a personas aquejadas de enfermedad infecciosa en periodo agudo y mientras sean portadoras de gérmenes.

d) Entregar o ceder, ni aun gratuitamente, para alimentación, alimentos y productos alimentarlos prohibidos para el consumo.

e) Desarrollar, estimular o amparar el intrusismo profesional en orden a la sustitución o no utilización de técnicos titulados en aquellos casos en que las disposiciones vigentes exijan que las Industrias o Establecimientos Alimentarios se sirvan de personal técnico determinado.

f) Desarrollar, estimular o amparar la práctica de propagandas o publicidad engañosas, o que puedan inducir a error al comprador o consumidor.

g) El ejercicio de cualquiera de las actividades que se enumeran en el artículo 1.03.01, en tanto que la Empresa no haya efectuado las debidas inscripciones en el Registro Alimentario.

#### **1. 03.07. Clasificación.**

Las Industrias y Establecimientos Alimentarios se ajustarán a la Clasificación Nacional de Actividades Económicas.

#### **1. 03.08. Registro Alimentario.**

Las Industrias y Establecimientos Alimentarios, en sus diversas actividades, serán objeto de inscripción obligatoria, de acuerdo con las normas que se fijen al efecto en la Reglamentación correspondiente.

SEGUNDA PARTE

**Condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionado  
con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación**

CAPÍTULO IV

**2.04.00. Condiciones generales del material relacionado con los alimentos,  
aparatos y envases Rotulación y precintado. Envasado**

***Sección 1.ª Aparatos, utensilios y envolveres***

**2. 04.01. a 2.04.03.**

**(Derogados)**

**2. 04.04. Aparatos alimentarios.**

Son los elementos mecánicos utilizables en la elaboración, envasado, conservación y distribución de los alimentos y bebidas.

**2. 04.05. Utensilios alimentarios.**

Son los de uso manual y corriente en las Industrias y Establecimientos de alimentación, así como los enseres de cocina y las vajillas, cuberterías y cristalerías de uso doméstico.

**2. 04.06. Envolveres.**

Son los materiales que, en cualquier forma y circunstancia, protegen los alimentos, bebidas y sus materias primas, distinguiéndose las siguientes clases:

Envase: Todo recipiente destinado a contener un alimento con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración.

Embalaje: El material utilizado para proteger el envase o el alimento de los daños físicos y agentes exteriores durante su almacenamiento y transporte.

Envoltura: El material que protege el alimento, en su empaquetado permanente, o en el momento de su venta al público.

Revestimientos: La cubierta que íntimamente unida a alguno de los materiales, aparatos o utensilios referidos en los artículos 2.04.02, 2.04.04 y 2.04.05, le protege y conserva.

Cobertura: La cubierta que íntimamente unida al alimento le protege y conserva.

**2. 04.07. Revestimientos y coberturas.**

Además de reunir las condiciones generales establecidas en este Capítulo, deberán ser resistentes a los productos que no pongan en su contacto, tener la debida adherencia que impida su desprendimiento y, al aplicarlos, deberán cubrir, sin solución de continuidad, todas las superficies de los materiales, aparatos o alimentos tratados, ajustándose, en cada caso, a las características siguientes.

a) El estaño empleado en revestimientos que estén en contacto directo con los alimentos será de la riqueza mínima indicada en el artículo 2.04.02, y no contendrá más de cinco partes por 1.000 de plomo y tres partes por 10.000 de arsénico.

Las soldaduras podrán realizarse con aleaciones de estaño y plomo, siempre que no sean susceptibles de ponerse en contacto con los alimentos.

b) Los esmaltes a base de compuestos de plomo estarán completamente vitrificados.

c) El revestimiento con cadmio o sus aleaciones, únicamente se permitirá en los recipientes empleados para contener alimentos secos y no ácidos.

d) Los revestimientos de cementos y las juntas de este material de los recipientes de vidrio, gres o porcelana que vayan a contener productos alcohólicos habrán de estar revestidos con una capa de tartrato cálcico u otra adecuada.

e) La parafina, estearina y ceras microcristalinas tendrán las siguientes características.



Parafina sólida: Blanca, inodora e insípida. Punto de fusión, de 40 a 80 grados. No contendrá ácidos libres, impurezas orgánicas o minerales, ni sustancias grasas o resinosas.

Estearina: Blanca, con olor y sabor débiles, Índice de acidez, 200 a 210. Índice de yodo, no superior a 4. Índice de saponificación, mayor de 200. Punto de fusión, no menor a 56 grados. No contendrá ácidos minerales, grasas, parafinas ni impurezas minerales.

Ceras microcristalinas: Inodoras e insípidas. Índice de saponificación, menor de 2. Punto de fusión, 88 a 91 grados. No contendrá grasas ni ácidos e impurezas minerales.

**2. 04.08. Barnices de revestimiento.**

No se permitirá el uso para revestimientos interiores de los barnices que sean atacados en frío por la acción del ácido nítrico concentrado.

Los barnices utilizados como revestimientos interiores estarán constituidos exclusivamente por los productos indicados en el número quinto del artículo 2.04.02 de este Código. Excepcionalmente podrán contener un 1 por 100 de cobalto y los barnices antiazufrados no cederán cantidades de cinc superiores a las determinadas en las listas de tolerancias de este Código.

**2. 04.09. Fabricación de utensilios y envolturas.**

Las características de fabricación y presentación de los utensilios, envases y embalajes se ajustarán a las Reglamentaciones o Normas correspondientes.

Los envases, embalajes y envolturas estarán fabricados y revestidos, en su caso, con las materias primas autorizadas y adecuadas para cada alimento.

**2. 04.10. Cierres de envases.**

Se adaptarán a las condiciones generales especificadas en este Código y podrán estar fabricados con los siguientes materiales.

a) Tapas metálicas revestidas o no de estaño, barniz o esmalte; de materiales cerámicos, porcelana, vidrio, cartón impermeabilizado o materias plásticas, que aseguren un ajuste perfecto, con o sin anillos de corcho, caucho, conglomerados y materias plásticas o por soldadura.

b) Tapones «corona» revestidos de película de plástico, aluminio, estaño o con disco de corcho en su superficie de contacto con los alimentos y según las exigencias de conservación del contenido del envase.

c) Cápsulas metálicas para botellas, siempre que se aislen por una hoja de «papel de estaño» de una décima de milímetro de espesor o una hoja de aluminio otra materia impermeable e inatacable en frío por el ácido acético al 6 por 100.

d) Tapones de corcho, madera, caucho o materias plásticas.

**2. 04.11. Cámara de aire en envase.**

Se permite reemplazar el aire de los envases por un gas inerte o hacer el vacío. Esa circunstancia no es necesario indicarla en la etiqueta correspondiente.

**2. 04.12. Envoltentes recuperables.**

Se considerarán envases y embalajes «recuperables o de retorno» los que no tengan contacto directo con el alimento y aquellos que, aun teniéndolo, sean susceptibles de higienización antes de ser nuevamente utilizados, siempre que, en ambos casos, conserven las condiciones exigidas en este Código y Reglamentaciones correspondientes.

**2. 04.13. Envoltentes no recuperables.**

Se considera material «perdido y no recuperable» para usos alimentarios el siguiente:

- a) Envases y embalajes con defectos, roturas o fisuras.
- b) Envolturas de cualquier clase.
- c) Botes metálicos o de plástico.
- d) Hojas de «papeles metálicos».



- e) Papeles, cartulinas, cartones, películas celulósicas y plásticas.
- f) Viruta y serrín de madera y de corcho.
- g) Tapas y cápsulas metálicas.
- h) Tapones «corona», de corcho, caucho y materias plásticas.
- j) Paja y recortes de materiales utilizados para embalajes.

**2. 04.14. Envolventes prohibidos.**

No se permitirá en las Industrias y Establecimientos de la alimentación:

- a) Utilizar para sucesivos embalajes o envasados aquellos recipientes o materiales considerados en este Código como «perdidos o no recuperables».
- b) Aprovechar recipientes o envases con leyendas, rótulos o marcas, ajenas al producto que en realidad contienen o con el nombre de otro fabricante o envasador.
- c) Envasar o embalar alimentos o bebidas en recipientes que, en su origen o en alguna oportunidad, hubieran contenido o estado en contacto con productos no alimenticios tóxicos o incompatibles por su naturaleza con los alimentos o bebidas.
- d) Envasar o embalar productos tóxicos o incompatibles con los alimentos y bebidas en envases o embalajes con el formato o inscripciones parecidas o relacionados con estos últimos y que pudieran dar lugar a error.
- e) Envasar o embalar alimentos y bebidas en recipientes con roturas, fisuras o defectos que puedan representar un peligro para el alimento en sí o para la persona que lo maneje.
- f) Envasar, embalar o envolver alimentos con papeles de revistas, periódicos o demás tipos de papel usado.

**Sección 2.ª Rotulación y etiquetado**

**2. 04.15. Rótulo y etiqueta.**

Es rótulo la inscripción o marca que se adhiere, imprime o graba en los embalajes, carteles y anuncios.

Es etiqueta la leyenda que preceptivamente se adhiere, imprime, litografía o graba en un producto, envase o envoltura.

**2. 04.16. Redacción de rótulos.**

Toda la información, propaganda, rotulación y etiquetado de los alimentos y bebidas se redactará de forma que no deje lugar a duda respecto a su verdadera naturaleza, composición, calidad, origen, cantidad, tratamiento general a que ha sido sometido y otras propiedades esenciales de los mismos.

La alusión a este Código, en los anuncios o etiquetas, ya sea directa o indirectamente, se efectuará únicamente cuando se exija expresamente en el mismo.

Aquellos alimentos y bebidas dispuestos para su venta, que se almacenan, transporten o se expongan en mercados, ferias y otros establecimientos comerciales o de consumo, serán designados con rótulos que informen debidamente sobre la denominación genérica y condiciones comerciales de venta al público de los mismos, según la legislación vigente.

En las Reglamentaciones correspondientes se fijarán las características predominantes de las envolturas que permitan distinguir los derivados sucedáneos de los alimentos genuinos. Normas similares se seguirán para distinguir las diferentes calidades comerciales de todos los alimentos.

Si los alimentos destinados a la exportación no se ajustan a las condiciones de este Código, los envases y/o envoltentes llevarán, en caracteres bien visibles, la palabra «EXPORT».

**2. 04.17. Contenido de las etiquetas.**

En las etiquetas de los productos alimenticios dispuestos para la venta al público, se harán constar, de forma bien visible y en idioma español, los datos necesarios para poder conocer siempre:

- a) Denominación genérica.

b) Marca registrada o nombre y domicilio de la razón social.

Además de los datos especificados anteriormente, se consignarán la categoría comercial, peso neto o escurrido, volumen o número de unidades y aquellos otros que específicamente se establezcan en la Reglamentación correspondiente.

**2. 04.18. Fecha y control de fabricación.**

Las Reglamentaciones correspondientes indicarán, además de los especificados en este Código, los casos y formas en que habrá de consignarse, en cifras o clave autorizada, el número del lote, partida de fabricación o fecha de envasado de aquellos alimentos que lo precisen, y en aquellos cuyo contenido pueda alterarse o contaminarse después de abiertos, deberá indicarse además: «Para consumo inmediato una vez abierto».

**2. 04.19. Prohibiciones.**

En la rotulación, etiquetado y propaganda no se permitirá:

a) Cualquier impresión o litografía en la cara interna del envase o envoltura que esté en contacto con los alimentos.

b) Signos, inscripciones, dibujos y omisiones que induzcan a error o engaño.

c) Calificativos, tales como «puro» o «natural» en aquellos alimentos que contengan aditivos o materias extrañas.

d) Indicaciones que atribuyan a los alimentos una acción terapéutica, preventiva o curativa, o que hagan creer que tiene propiedades superiores a las que poseen normalmente.

e) Observaciones que puedan inducir a error respecto a su verdadera composición o técnica de elaboración.

f) Inscribir los datos obligatorios únicamente en precintos, cápsulas, tapones u otras partes que se inutilizan al abrir el envase, con excepción de los datos incluidos en el artículo 2.04.19.

**2. 04.20. Envasado.**

Los alimentos se envasarán en las industrias de origen o en establecimientos autorizados al efecto.

## CAPÍTULO V

### 2.05.00. Conservación de alimentos

**2. 05.01. Alimento conservado.**

Son los que, después de haber sido sometidos a tratamientos apropiados, se mantienen en las debidas condiciones higiénico-sanitarias, para el consumo durante un tiempo variable.

**2. 05.02. Procedimientos de conservación.**

Se autoriza los siguientes procedimientos de conservación:

a) Por el frío.

b) Por el calor.

c) Por radiaciones.

d) Por desecación, deshidratación y liofilización.

e) Por salazón.

f) Por ahumado.

g) Por encurtido.

h) Por escabechado.

i) Por otros procedimientos.

**2. 05.03. Conservación por el frío.**

Es el procedimiento que consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar las actividades microbianas y enzimáticas y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento mediante los siguientes procesos:

- a) Refrigeración.
- b) Congelación.

En estos tratamientos se tendrá en cuenta, fundamentalmente, la temperatura, la humedad relativa, la circulación y renovación del aire, la estiba y la densidad y duración del almacenamiento que requiere cada alimento conservado.

**2. 05.04. Refrigeración.**

Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, sin alcanzar las de congelación. La temperatura deberá mantenerse uniforme, durante el período de conservación, dentro de los límites de tolerancia admitidos, en su caso, y ser la apropiada para cada tipo de producto.

**2. 05.05. Congelación.**

Consiste en someter los alimentos a temperaturas iguales o inferiores a las necesarias, para que la mayoría de su agua congelable se encuentre en forma de hielo. Durante el período de conservación, la temperatura se mantendrá uniforme de acuerdo con las exigencias y tolerancias permitidas en cada producto.

La descongelación consiste en someter los alimentos congelados a procedimientos adecuados que permitan que su temperatura sea en todos sus puntos superior a la de congelación.

**2. 05.06. Conservación por el calor.**

Consiste en someter los alimentos a la acción del calor a temperatura y tiempos suficientes para reducir o eliminar la acción de los microorganismos y enzimas mediante los siguientes procedimientos:

- a) Esterilización.
- b) Pasteurización.

**2. 05.07. Esterilización.**

La esterilización es el proceso por el que se destruyen en los alimentos todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos, a temperaturas adecuadas, aplicadas de una sola vez o por tindalización.

En el ámbito industrial alimentario se considera también como esterilización el proceso por el que se destruyen o inactivan por un período determinado de tiempo, todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento.

**2. 05.08. Pasteurización.**

Es el proceso por el cual se destruyen las formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos, y se destruye o inactiva la casi totalidad de la flora banal, sometiendo los alimentos a temperaturas variables, en función del tiempo de tratamiento, de forma que no sufran modificaciones esenciales en su composición y se asegure su conservación a temperatura adecuada durante un período de tiempo no inferior a cuarenta y ocho horas.

La cocción es un proceso por el que ciertos alimentos se someten a la acción del agua o su vapor, a temperaturas y períodos de tiempo variables de acuerdo con las exigencias de cada producto.

**2. 05.09. Conservación por radiaciones.**

Consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones, obtenidas por procedimientos autorizados con el fin de:

- a) Inhibir la germinación de ciertos alimentos vegetales.
- b) Combatir infestaciones por insectos.
- c) Contribuir a la destrucción de la flora microbiana, cuyo control total descansa, además, en la aplicación de otros métodos de conservación.

El empleo de este método debe asegurar que no se alteran las propiedades esenciales de los alimentos.

**2. 05.10. Dsecación, deshidratación y liofilización.**

Son procedimientos que se basan, dentro de la técnica respectiva, en la reducción del contenido de agua de los alimentos:

- a) Dsecación, reducción del contenido de agua de los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales.
- b) Deshidratación, reducción del contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial.
- c) Liofilización, reducción del contenido de agua de los alimentos mediante congelación y sublimación de aquélla.

**2. 05.11. Salazón.**

Consiste en tratar los alimentos por la sal comestible y otros condimentos, en su caso en condiciones y tiempos apropiados para cada producto, mediante los siguientes procesos:

- a) Salazón en seco.- Consiste en aplicar la sal con o sin otros condimentos a los alimentos.
- b) Salazón en salmuera.- Consiste en tratar los alimentos con soluciones salinas de concentración variable.

**2. 05.12. Ahumado.**

Consiste en someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas de primer uso, pudiendo mezclarse en distintas proporciones con plantas aromáticas inofensivas.

Igualmente podrán utilizarse los productos naturales condensados procedentes de la combustión de las maderas permitidas.

**2. 05.13. Encurtido.**

Consiste en someter a la acción del vinagre, de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos los alimentos vegetales en su estado natural, los que han sido tratados con salmuera o los que han sufrido una fermentación láctica.

**2. 05.14. Escabechado.**

Consiste en someter los alimentos de origen animal crudos, cocidos o aritos a la acción del vinagre de origen vínico y de la sal con o sin adición de otros condimentos.

**2. 05.15. Otros procedimientos.**

Los alimentos se podrán someter también, a otros tratamientos de conservación autorizados, con azúcares, aceites, líquidos alcohólicos, productos alimenticios naturales y aditivos permitidos, sujetándose en todos los casos a límites de tolerancia.

**2. 05.16. Condiciones específicas.**

Para los alimentos conservados se establecen las siguientes:

a) Los procedimientos de conservación deberán garantizar siempre las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para los alimentos sometidos a estos tratamientos.

b) Cada proceso de conservación utilizado deberá cumplir todos los requisitos exigidos en su caso.

c) La conservación de alimentos por radiaciones ionizantes se autorizará siempre que se haya comprobado, por procedimientos adoptados internacionalmente, que el alimento así conservado está exento de peligro para el consumidor.

d) Las proporciones máximas de humedad de los productos conservados por los procedimientos de desecación, deshidratación y liofilización, no deberán exceder de los que le establezcan para cada uno de ellos, en la Reglamentación oportuna.

**2. 05.17. Prohibiciones.- Queda prohibido:**

a) Recongelar alimentos que habiendo sido congelados hayan experimentado un aumento de temperatura que los haga perder sus características específicas.

b) En el ahumado, utilizar como combustible maderas resinosas, excepto las de abeto, maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz y otros materiales que depositen hollín sobre el alimento y materiales de desecho o que puedan desprender sustancias tóxicas.

c) Utilizar en la conservación de los alimentos materias primas que no reúnan las condiciones exigidas en el Código Alimentario Español y disposiciones que lo desarrollan.

**2. 05.18.**

Los alimentos conservados, cuando se envasen, habrán de serlo en las industrias de origen o en otros establecimientos autorizados a tal efecto.

Los envases habrán de fabricarse y revestirse, en su caso, con materiales autorizados y adecuados para cada alimento.

En los rótulos o etiquetas del envase se indicará el procedimiento de conservación utilizado, cuando su omisión pueda crear confusión en el consumidor, asimismo se señalarán las instrucciones para su conservación si procediere.

## CAPÍTULO VI

### 2.06.00. Almacenamiento y transporte

**2. 06.01. Almacenamiento.**

Se entiende por almacenamiento adecuado de los productos comprendidos en este Código, su permanencia en locales cerrados, cobertizos y espacios abiertos que, conforme a las normas del Capítulo III de este Código y disposiciones complementarias, resulten aptos a estos fines.

**2. 06.02. Condiciones generales de almacenamiento.**

El almacenamiento reunirá las siguientes condiciones generales:

a) Distribución de los alimentos en pilas o lotes que guarden la debida distancia entre ellos, y con paredes, suelos y techos.

b) Utilización de espacios en superficie y altura y sistema de almacenamiento adecuados al movimiento, recepción, manipulación y expedición.

c) Rotación de existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

d) Reconocimiento e inspección periódicos de las condiciones del local y del estado de los alimentos.

e) Retirada de los alimentos deteriorados, infestados o contaminados, así como de aquellos cuyos envases aparezcan rotos. Se procederá, según los casos, a su inutilización o a su destino a otros usos que no sean el consumo humano. Con respecto al local se tomarán las medidas apropiadas para evitar ulteriores contaminaciones.

**2. 06.03. Almacenamiento de alimentos en general.**

En el almacenamiento de los alimentos se tomarán las siguientes medidas, de carácter general:

- a) Temperaturas adecuadas, de manera que los alimentos no sufran alteraciones o cambios en sus caracteres iniciales.
- b) Humedad relativa, de acuerdo con la naturaleza del producto.
- c) Conveniente circulación de aire.
- d) Aislamiento de los artículos que despidan olores de aquellos otros que por naturaleza puedan absorberlos.
- e) Protección contra la acción directa de la luz solar, cuando sea perjudicial para el producto.

**2. 06.04. Almacenamiento de alimentos perecederos.**

En el almacenamiento de los alimentos perecederos se cumplirán las condiciones adecuadas a la naturaleza específica de cada uno de ellos y, además, de la temperatura y humedad relativa que exijan las señaladas en los apartados c), d) y e) del artículo anterior.

**2. 06.05. Transporte.**

Se entiende por transporte las operaciones que comprenden el traslado de los alimentos y los medios necesarios para conseguirlo.

**2. 06.06. Condiciones generales de transporte.**

El transporte de alimentos deberá adaptarse a las condiciones adecuadas para cada clase de producto.

Todos los materiales de los medios de transporte y de protección empleados reunirán las condiciones previstas en el Capítulo IV de este Código.

**2. 06.07. Desinfección.**

La desinfección de toda clase de almacenes y medios de transporte será obligatoria, y se efectuará por el personal idóneo con los procedimientos aprobados por las disposiciones correspondientes.

**2. 06.08. Prohibiciones.**

Se prohíbe:

- a) Almacenar y transportar productos alimenticios junto a sustancias tóxicas, parasitocidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminación, sin guardar, según los casos, la debida separación o distancia.
- b) Almacenar y transportar partidas de alimentos alterados, contaminados, adulterados y falsificados, junto con otros aptos para el consumo humano.
- c) Emplear en el almacenamiento y transporte instalaciones frigoríficas, isotermas o acondicionadas no autorizadas para este fin o agentes refrigerantes no aprobados con carácter general o específico por las Autoridades correspondientes.
- d) Utilizar o habilitar para el almacenamiento y transporte de alimentos, garajes, locales, lugares provisionales o vehículos que no reúnan las condiciones señaladas en los Capítulos correspondientes de este Código.
- e) Almacenar y transportar productos alimenticios dispuestos para la venta que no estén debidamente rotulados o etiquetados y precintados.

**2. 06.09. Inspección sanitaria.**

Las Empresas afectadas por este Código estarán obligadas a proporcionar al Servicio de Inspección los informes necesarios sobre las mercancías almacenadas o transportadas.

Cuando durante el transporte se realicen ventas en forma ambulante se someterán a las disposiciones de este Código y sus complementarias.

CAPÍTULO VII

**2.07.00. Preparación culinaria  
(Derogado)**

CAPÍTULO VIII

**2.08.00. Condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación**

**2. 08.01. Misión de los Técnicos titulados.**

Sin perjuicio de las obligaciones generales determinadas en la legislación vigente, serán de su competencia las siguientes funciones:

- a) La dirección de los procesos técnicos.
- b) La comprobación y vigilancia de la calidad de las materias primas y productos elaborados.
- c) La proposición de sugerencias razonadas a sus empresas en orden al estímulo y desarrollo de la investigación científica y técnica en aquellas ramas en que desarrollan sus actividades.
- d) Otros cometidos específicos de naturaleza técnica.

**2. 08.02. Plantilla de Técnicos.**

En las reglamentaciones correspondientes se determinará el personal técnico titulado que deban tener las Empresas con arreglo a sus actividades y capacidad de producción.

**2. 08.03. Responsabilidad de los Técnicos titulados.**

En las industrias cuyos procesos de elaboración o transformación exijan la presencia e asesoramiento de personal técnico, éste será responsable, solidariamente con la Empresa, de las debidas condiciones que han de reunir los productos elaborados.

**2. 08.04. Obligaciones generales.**

Todo personal está obligado a cumplir en su actividad laboral las normas higiénico-sanitarias vigentes, prohibiéndosele en forma expresa:

- a) Simultanear sus actividades laborales, aunque sea en la misma Empresa, con la manipulación de huesos, pieles, trapos viejos, basura y otros desperdicios similares.
- b) Fumar en los locales de elaboración, almacenamiento y distribución de alimentos.
- c) Efectuar comidas en los puestos de trabajo.
- d) Utilizar prendas de trabajo distintas de las reglamentadas.
- e) Efectuar aquellas operaciones que exijan imprescindiblemente contacto de los alimentos con las manos u otras partes del cuerpo, sin que proceda una limpieza cuidadosa de ellas.

**2. 08.05. Estado sanitario.**

El personal aquejado de enfermedad transferible, en cualquiera de sus periodos, o que sea portador de gérmenes, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta la total curación, clínica y bacteriológica, del proceso o del estado de portador.

**2. 08.06. Carnet sanitario.**

Todo el personal que desempeñe actividades en el sector alimentario deberá poseer carnet sanitario individual en el que, además de los datos personales del titular, se hará constar:

- a) Cometido profesional específico.
- b) Vicisitudes patológicas.



- c) Cuantas condiciones establezca la legislación correspondiente.
- d) Otros datos que dispongan las autoridades sanitarias.

**2. 08.07. Vigilancia sanitaria.**

Los Servicios sanitarios efectuarán los reconocimientos precisos y adoptarán las medidas oportunas para garantizar el cumplimiento de todo lo ordenado.

**CAPÍTULO IX**

**2.09.00. Condiciones generales de los juguetes, útiles de Colegio y material de uso doméstico**

**2. 09.01. Contenido.**

Los objetos y utensilios, así como los útiles de trabajo, que puedan estar en contacto con la piel o las mucosas se ajustarán a las condiciones generales del presente Capítulo. Se considerarán, entre otros, incluidos en el mismo:

- a) Juguetes infantiles.
- b) Material escolar.
- c) Material de escritorio.
- d) Instrumentos musicales.
- e) Útiles de barbería y peluquería.
- f) Objetos de adorno o uso personal.
- g) Ropas y tapicerías.
- h) Mobiliario.
- i) Coches y vehículos infantiles.
- j) Pinturas, barnices y lacas de uso en los anteriores.

**2. 09.02. Fabricación.**

En la fabricación de objetos y productos para los fines consignados en el artículo anterior se observarán rigurosamente las siguientes prevenciones:

- a) Se prohíbe emplear plomo, cinc o las aleaciones que tengan más del 10 por 100 de estos metales, aunque se hallen revestidos de un metal inofensivo.
- b) Se prohíbe la presencia de arsénico y sus compuestos en cualquier cantidad.
- c) Los productos y todas las partes de los objetos que puedan estar en contacto con la piel o las mucosas han de ser fabricadas con materiales inocuos de los especificados en el Capítulo IV.

**2. 09.03. Colorantes permitidos.**

Los colorantes y pigmentos empleados en la fabricación de objetos para los fines indicados, sus pinturas, barnices y lacas, se ajustarán, en lo que sea de aplicación, a lo consignado en el Capítulo XXXI.

Se consideran inocuas a estos fines y se permiten las sales insolubles de bario, cadmio y cromo, el óxido de cinc, el litopón y el azul de Prusia. Todos los colores metálicos incorporados por fusión al vidrio y los esmaltes, con tal que no cedan plomo o cinc por tratamiento con solución de ácido acético al 4 por 100 durante veinticuatro horas, a temperatura ambiente.

**2. 09.04. Colorantes prohibidos.**

Se consideran, entre otros, colorantes nocivos, cuyo uso queda prohibido a estos efectos:

- a) Los colorantes minerales que contengan antimonio, arsénico, cobre, mercurio, uranio, más de un 1 por 100 de plomo, el óxido de cromo y las sales solubles o carbonatos de bario, cadmio, cromo y cinc.

b) Los colorantes orgánicos que contengan ácido pícrico, dinitro-cresol, o que no figuren en las listas positivas de este Código.

c) Las purpurinas no podrán ser a base de cobre o sus aleaciones.

**2. 09.05. Coloreado del caucho.**

Los objetos y piezas de caucho o de sucedáneos del mismo, ya sean elásticos o endurecidos, podrán estar coloreados con sulfuro de antimonio o cadmio y compuestos de cinc insolubles en agua.

**2. 09.06. Pinturas infantiles.**

Los lápices de color y pinturas Infantiles no podrán contener otros colorantes o pigmentos que los autorizados en el artículo 2.09.03.

**2. 09.07. Pinturas y tinta china.**

La tinta china, los colores al pastel o al óleo y otros pigmentos de uso artístico o técnico podrán contener sustancias no permitidas siempre que lleven claramente especificado en sus envolturas que no son apropiados para el uso escolar, doméstico o de escritorio.

**2. 09.08. Tintas y otros.**

Las tintas, ya sean para escritura, para imprenta o litografía, gomas de borrar y de pegar, papeles usuales y de calco para uso escolar o de escritorio, estarán exentos de arsénico, plomo y otras sustancias nocivas.

**2. 09.09. Pinturas para la construcción.**

Los colores y pigmentos al agua y cola empleados en la pintura no contendrán arsénico ni plomo.

**2. 09.10. Textiles, papeles y cueros.**

Los tejidos y fibras textiles empleados en la confección de cortinas, tapices, tapetes, alfombras y tapicería de muebles, los papeles pintados, máscaras y otros artículos domésticos de cartón o de papel, las flores artificiales y los artículos de cuero de uso personal o doméstico deberán estar exentos de arsénico.

**2. 09.11. Productos varios.**

La crin, seda, guata, pelote, residuos textiles y otros productos semejantes deberán desinfectarse por las industrias correspondientes antes de ser usados en la fabricación y relleno de tapicerías de muebles, colchones, almohadas y otros objetos de uso doméstico, guantes de trabajo, cepillos y objetos similares.

**TERCERA PARTE**

**Alimentos y bebidas**

**CAPÍTULO X**

**3.10.00. Carnes y derivados**

**Sección 1.ª Generalidades sobre carnes y despojos**

**3. 10.01. Definición y caracteres de la carne.**

*Con la denominación genérica de carne se comprende la parte comestible de los músculos de los bóvidos, óvidos, súidos, cápridos, équidos y camélidos sanos, sacrificados en condiciones higiénicas. Por extensión, se aplica también a la de los animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos marinos.*

*La carne será limpia, sana, debidamente preparada e incluirá los músculos del esqueleto y los de la lengua, diafragma y esófago, con o sin grasa, porciones de hueso, piel, tendones, aponeurosis, nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan de éste en el proceso de preparación de la carne.*

*Presentará olor característico, y su color debe oscilar del blanco rosáceo al rojo oscuro, dependiendo de la especie animal, raza, edad, alimentación, forma de sacrificio y período de tiempo transcurrido desde que aquél fue realizado.*

**3. 10.02. Canal.**

*Se entiende por canal el cuerpo de los animales de las especies citadas desprovisto de vísceras torácicas, abdominales y pelvianas, excepto los riñones, con o sin piel, patas y cabeza.*

*Las canales deberán presentar masas musculares convenientemente desarrolladas por todo el conjunto de su cuerpo. La grasa de cobertura e interna se presentará bien distribuida. Al tacto en una superficie por corte se debe apreciar untuosidad fina y consistencia firme.*

**3. 10.03. Clase.**

*Se entiende por clase el tipo de carne que dentro de cada especie animal proporciona la canal en general. Se establecerán distintas clases de carne, según la edad, características musculares, estado de engrasamiento del animal y demás circunstancias que se estipulen en las reglamentaciones complementarias de este Capítulo.*

**3. 10.04. Categoría.**

*Se entiende por categoría el tipo de carne que dentro de la canal proporciona cada región anatómica en particular. Las reglamentaciones complementarias establecerán las distintas categorías de carne en las diferentes especies animales y canales.*

**3. 10.05. Clasificaciones de las carnes.**

*A efectos de este Código se establecen las cuatro clasificaciones siguientes:*

*a) Según la especie animal productora: Carnes de bóvidos, de ovinos, de cápridos, de súidos, de équidos, de camélidos y de cetáceos.*

*b) Según la clase de canal.*

*Las normas para la apreciación de caracteres de clasificación en las distintas canales para su inclusión en las clases correspondientes serán señaladas por las reglamentaciones y legislación complementaria de este Código.*

*c) Según la categoría.*

*Las normas para la separación adecuada de las regiones anatómicas de la canal y formar las piezas que integran las distintas categorías de carne serán señaladas por la legislación complementaria de este Código.*

*d) Según la forma en que han sido conservadas y su aptitud para el consumo humano: Carnes frescas, refrigeradas, congeladas, defectuosas, impropias y nocivas.*

**3. 10.06. Despojos.**

*Con el nombre genérico de despojos y a efectos de este Código, se designan todas aquellas partes comestibles que se extraen de los animales de las especies citadas en el artículo 3.10.01 de este Capítulo, y que no están comprendidas dentro del término canal.*

*Los despojos comprenden: hígado, bazo, riñones, ganglios, pulmones, corazón, sesos, médula, glándulas (timo, tiroides, páncreas, suprarrenales, testículos), estómago e intestinos de los rumiantes (callos y gallinejas), corteza de súidos, patas (callos, gelatinas y manitas), tripas, vejigas, cabeza, lengua y sangre. Procederán de animales sacrificados en condiciones higiénicas, declarados aptos para el consumo humano, y se hallarán exentos de lesiones, de enfermedades infectocontagiosas y parasitarias.*

### **Sección 2.ª Disposiciones comunes sobre carnes**

#### **3. 10.07. Mercado de carnes.**

*Las canales de las carnes frescas de consumo local serán marcadas con caracteres legibles e indelebles, a tinta o fuego, en cada uno de sus «cuartos», como mínimo, con el sello de Inspección Sanitaria correspondiente al matadero de procedencia. Esta marca podrá ser sustituida por marchamos metálicos, plásticos o de cualquier otra materia que se autorice, sujetos a la canal por precintos invulnerables.*

*Las carnes defectuosas que se autoricen para el consumo llevarán debajo del sello de Inspección una D (inicial de defectuosa), de tamaño igual al del resto de la inscripción. Esta inicial, de análogas dimensiones, será la L (inicial de lida) cuando las canales procedan de reses sacrificadas en lida, y una E (inicial de équido) cuando sean de caballar, mular o asnal.*

*En las carnicerías se conservará para vender en último lugar la zona donde se halla el distintivo de la Inspección Sanitaria de las carnes.*

*Las canales de las carnes refrigeradas y congeladas serán marcadas o distinguidas, además, con el número de registro oficial sanitario del matadero frigorífico de procedencia.*

*La carne troceada y fileteada, para ser vendida, irá en envases de material plástico o de cualquier otro autorizado en el Capítulo IV de este Código, con los distintivos en color correspondientes a la clase y categoría que corresponda, fijado en las reglamentaciones complementarias. En las bolsas y envolturas constará, además de los datos exigidos en el artículo 2.04.17, el número de registro sanitario del matadero de procedencia, llevando sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de estas carnes.*

*Si los trozos, filetes o picado, procediesen de un almacén frigorífico autorizado para realizar estas operaciones de fraccionamiento de carne, en la envoltura o bolsa y marchamos se hará constar, además del número del matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionada.*

#### **3. 10.08. Normas de troceo.**

*Las normas para la separación adecuada de las regiones anatómicas de la canal y formar las piezas que integran las distintas categorías de carne serán señaladas por las reglamentaciones correspondientes y legislación complementaria de este Código.*

#### **3. 10.09. Manipulaciones.**

*Todas las manipulaciones que se efectúen en la carne serán llevadas a cabo con la mayor limpieza y destreza, sin que se alteren los caracteres organolépticos ni se produzcan contaminaciones bacterianas o de hongos, reduciendo al mínimo las pérdidas en su valor nutritivo.*

*Se permiten las siguientes:*

*a) Lavado de la canal entera, media canal o cuartos de la misma durante las operaciones del troceo con agua potable, eliminando los residuos y sustancias extrañas.*

*b) Oreo, natural o refrigerado, durante el tiempo preciso.*

*c) Deshuesado, separando, mediante diversos cortes, la carne del hueso, siguiendo diferentes planos musculares.*

*d) Troceado, dividiendo la canal en distintas piezas o regiones anatómicas.*

*El troceado se realizará en las carnes frescas después de haber sufrido el oreo, bien para su venta inmediata o para someterlas a la acción del frío y convertirlas en refrigeradas o congeladas; en las carnes refrigeradas, si llevan como máximo diez días desde que fueron sacrificadas, y en las congeladas, previa descongelación, verificada en condiciones que mantengan inmutables las características de origen de la carne.*

*e) Fileteado, fraccionando las piezas de carne en porciones de tamaño adecuado para el consumo individual.*

*f) Picado, fraccionando los trozos o filetes de carne en porciones de tamaño reducido, mediante máquina o instrumentos cortantes adecuados.*

*En los establecimientos de venta al detall, el picado se efectuará a la vista del comprador. No obstante, el picado podrá realizarse con carácter previo, en cuyo caso*

*deberá cumplir con las exigencias que para este supuesto establezcan las normas específicas. En las industrias, el picado se sujetará a las normas establecidas para su preparación y transformación.*

**3. 10.10. Carnes frescas.**

*Son aquellas de procedencia nacional que sólo han sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a cero grados centígrados.*

**3. 10.11. Carnes refrigeradas.**

*Son las de procedencia nacional o importadas que, además de las manipulaciones propias de las frescas, han sufrido la acción del frío industrial a temperatura y humedad adecuadas hasta alcanzar en el centro de la masa muscular profunda una temperatura ligeramente superior a la de congelación de los jugos tisulares. Estas carnes, hasta su venta al público, se mantendrán en idénticas condiciones.*

**3. 10.12. Carnes congeladas.**

*Son las de procedencia nacional o extranjera que, además de las manipulaciones propias de las frescas, han sido sometidas a la acción del frío industrial hasta conseguir en el interior de la masa muscular una temperatura de —12 a —18 grados centígrados, según la especie y tiempo de conservación previsible. Estas carnes serán transportadas y conservadas hasta su venta al público a una temperatura no superior a —18 grados centígrados en los establecimientos de venta.*

**3. 10.13. Carnes defectuosas.**

*Son aquellas que, por proceder de animales fatigados, mal nutridos o por otras causas, presentan disminuido su valor nutritivo, y las que tienen color, olor, sabor o consistencia anormales.*

*Estas carnes se venderán en los establecimientos denominados baja tabajería.*

*Se incluyen también en este grupo las carnes procedentes de las reses sacrificadas en lidia, que no podrán ser vendidas en las carnicerías normales al mismo tiempo que las incluidas en los artículos 3.10.10 al 3.10.12, ambos inclusive, siendo obligatorio colocar en estos establecimientos y con grandes caracteres, el letrero de «Carne de lidia».*

**3. 10.14. Carnes impropias.**

*Son las que por proceder de fetos que no han completado su proceso normal de desarrollo o las de aquellas especies animales cuyo consumo no está autorizado o no está comprendido en los hábitos alimenticios españoles, aun cuando tengan valor nutritivo, no se permite la venta ni el consumo de estas carnes.*

**3. 10.15. Carnes nocivas.**

*Son las portadoras de gérmenes patógenos o de sus toxinas de parásitos y sus formas de desarrollo y las de degeneraciones neoplásicas, así como las putrefactas o mal conservadas, cuya ingestión pueda provocar trastornos al consumidor.*

*Estas carnes serán decomisadas.*

**3. 10.16. Transporte.**

*El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior de materiales impermeables de fácil desinfección.*

*Las carnes, medias canales o cuartos de canal se transportarán de forma que no tengan contacto entre sí ni con los suelos y paredes del vehículo.*

*Las carnes refrigeradas y congeladas, marcadas en la forma que se indica en el artículo 3.10.07, serán recubiertas en el matadero de procedencia por telas blancas y limpias, de único uso, protegidas por arpillera o materias similares. El vehículo en que se efectúe el*

*traslado, además de las condiciones indicadas para los de las carnes frescas, será isoterma en las refrigeradas, de forma que en el interior de la masa muscular no aumente la temperatura más de dos grados centígrados al llegar a destino. Las carnes congeladas serán transportadas en vehículos frigoríficos con temperatura interior constante no superior a —18 grados centígrados, garantizándose que en el interior de la masa muscular no aumente la temperatura más de dos grados centígrados hasta la llegada al almacén frigorífico receptor.*

*Las carnes troceadas serán envasadas en recipientes contruidos con materiales autorizados en el Capítulo IV de este Código. Cada embalaje irá tapizado interiormente con una hoja o película de papel impermeable idóneo desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos después de lleno aquél. Los vehículos para el transporte de estas carnes reunirán las condiciones señaladas para el de las refrigeradas.*

*Los despojos irán contenidos en cajas o vasijas impermeables, cerradas herméticamente, y dentro de la localidad se transportarán en vehículos análogos a los de las carnes frescas.*

*Para su transporte fuera de ella será preciso refrigerarlos, congelarlos o sancocharlos previamente, según la distancia y comunicaciones del punto de destino, empleando en su traslado vehículos frigoríficos o isotermos.*

*Las «carnes de lidia» serán consumidas en el término municipal donde fueron sacrificadas las reses, excepto en los casos que expresamente autoricen las autoridades sanitarias cumpliéndose entonces, y para su transporte, las condiciones señaladas para las carnes refrigeradas.*

*Los vehículos empleados para el transporte de carnes tendrán este destino exclusivamente y llevarán un letrero en grandes caracteres que diga: «Transporte de carnes».*

*En los casos de vehículos isotermos o frigoríficos destinados al transporte de carnes, llevarán además de este letrero el calificativo correspondiente a su condición frigorífica o isotérmica.*

*Las carnes de équidos serán transportadas en vehículos dedicados a esta finalidad, ostentando el letrero de «Transporte de carnes de équido». Serán de consumo local, al igual que las de lidia.*

*Las carnes refrigeradas y congeladas procedentes de importación estarán sujetas a las normas señaladas para el transporte, troceado, industrialización y comercio que se señalan en este Código.*

*La Reglamentación correspondiente señalará los requisitos complementarios que deban observarse en el transporte de las carnes.*

### **3. 10.17. Venta.**

*La carne fresca no podrá ser objeto de comercio fuera de la localidad donde radique el matadero en que se obtuvo; su venta se realizará en establecimientos dedicados a esta finalidad y reunirán las condiciones generales señaladas en el Capítulo III de este Código y las que determinen las reglamentaciones correspondientes.*

*Los establecimientos de venta de carnes defectuosas tendrán sobre su fachada un letrero de grandes caracteres que diga: «Baja tablajería», y los destinados a la venta de carne de équidos ostentarán en su fachada un letrero que, junto a una cabeza de caballo representada, diga: «Carnicería equina».*

*Los despojos se venderán en el lugar de procedencia, con las excepciones indicadas en el artículo anterior, en establecimientos que dispongan de instalaciones adecuadas y autorizadas para este fin.*

*Todas las carnicerías y establecimientos de venta de despojos se hallarán provistos de instalación frigorífica.*

### **3. 10.18. Prohibiciones.**

*Queda prohibido:*

*a) La venta de carne que no proceda de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias.*



- b) La adición a la carne de cualquier aditivo o sustancia extraña.*  
*c) La venta de carnes y despojos frescos fuera del término municipal donde fueron sacrificadas, al igual que las de équidos y de lidia, con las excepciones que la autoridad sanitaria estime pertinentes para estas últimas.*

### **Sección 3.ª Derivados cárnicos**

#### **3. 10.19. Denominación genérica.**

Con el nombre genérico de derivados cárnicos se designan los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas en este Código para tal fin y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

#### **3. 10.20. Clasificación.**

Los derivados cárnicos se clasifican en:

- a) Salazones, ahumados y adobados.
- b) Tocinos.
- c) Embutidos, charcutería y fiambres.
- d) Extractos y caldos de carne.
- e) Tripas.

#### **3. 10.21. Salazones, ahumados y adobados.**

Se entiende por salazones cárnicos las carnes sometidas a la acción prolongada del cloruro sódico, ya en forma sólida o de salmuera, que garantice su conservación por un periodo más o menos largo de tiempo.

La salazón puede preceder a las operaciones de secado y ahumado, y cuando las carnes han sufrido estas últimas se denominan ahumadas. Dentro de este grupo se incluyen, entre otros, los jamones y paletillas.

En el caso de adición a la sal de especias o condimentos varios, al derivado cárnico se le aplicará el término de «adobado», incluyéndose en este grupo la carne picada. Esta es la que, teniendo por base el picado obtenido en la forma que se indica en el apartado f) del artículo 3.10.09 de este Código, ha sido adicionada de ajo, perejil y otros condimentos autorizados, pudiendo añadirse tocino en proporción nunca superior al 2 por 100.

#### **3. 10.22. Tocino.**

Es el tejido adiposo subcutáneo, fresco, de cerdo sano, libre de tejidos no grasos, de color ligeramente blanco rosáceo, olor «sui generis», de consistencia compacta y untosa, obtenido por despiece según normas determinadas para su consumo en fresco, salado, condimentado o industrializado.

Los caracteres organolépticos de las hojas de tocino deben ser constantes, sea cual fuere la región anatómica de donde procedan. El tocino debe ser homogéneo, y su punto de fusión oscilar entre 35 grados y 50 grados centígrados.

Tocino entreverado. Es el que presenta cierta cantidad de fibras musculares entre el tejido adiposo.

Panceta. Es el tocino entreverado fresco, salado o adobado.

Bacón. Es el tocino entreverado de cerdos apropiados sometido a los procesos de salazón, adobo y ahumado.

#### **3. 10.23. Embutidos.**

Con el nombre genérico de embutidos se designan aquellos derivados, preparados a partir de las carnes autorizadas en el artículo 3.10.01, picadas o no, sometidas o no a procesos de curación, adicionadas o no de despojos comestibles y grasas de cerdo, productos vegetales, condimentos y especias e introducidos en tripas naturales o artificiales.

Los embutidos se clasifican en:

- a) Embutidos de carne.
- b) Embutidos de vísceras.



- c) Embutidos de sangre.
- d) Fiambres.

Embutidos crudos. Son los que han sido sometidos únicamente al adobo y amasado antes de llenado en tripa, madurados o no, y sometidos posteriormente al secado y ahumado o no. No contendrán tejido fibroso, cartílagos ni sebos.

Embutidos escaldados. Son los preparados con carne finamente picada, sometidos durante un tiempo variable a la acción del agua de 70 a 80 grados y ahumados o no posteriormente.

### 3. 10.24. *Embutidos de carnes.*

Reciben este nombre los elaborados con las carnes autorizadas en el artículo 3.10.01, con los caracteres especiales que determinen las reglamentaciones correspondientes y grasa de cerdo exclusivamente.

Por su composición, se considerarán «puro» o «mezcla», según contengan carne de una o más especies. Por su elaboración, «crudos» (frescos y curados) y «escaldados». Por su consistencia, duros, blandos y pastosos. Por su color, encarnados y blancos, según tengan o no pimentón.

Elaboraciones tradicionales:

Chorizo. Es el embutido crudo, curado y encarnado elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, metido en tripa natural o artificial de diámetro superior a 22 milímetros. El de diámetro inferior se denominará «longaniza».

Embuchado. Es el embutido duro, crudo y encarnado elaborado con lomo de cerdo (músculo ileoespinal), desprovisto de grasa, aponeurosis y tendones, sometido o no a adobo e introducido en tripa cular de porcino o vacuno u otro tipo que se autorice.

Cuando el lomo de cerdo se divide en grandes trozos que permiten su identificación, y éstos sean sometidos al mismo proceso que el embuchado, el derivado cárnico se denomina «morcón».

Salchichón. Es el embutido crudo, curado y blanco elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con la adición de cubitos de tocino o tocino finamente picado, metidos en tripa artificial o natural, cular o semicircular, porcina o vacuna, de 40 milímetros de diámetro como mínimo.

Cuando el diámetro de la tripa sea inferior al señalado, el derivado cárnico se denomina «longaniza imperial» o «fuet».

Salchichas. Son embutidos blandos, crudos, encarnados o blancos, elaborados con carne de cerdo o de cerdo y vacuno picada en finos trozos, mezclados con grasa de cerdo y metidos en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo.

Salchichas tipo Francfort. Son embutidos escaldados, elaborados con carne de cerdo, vacuno o sus mezclas y grasa de cerdo, finísimamente picadas e introducidas en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo, sufriendo el proceso de ahumado y después el de escaldado.

Cuando el escaldado se verifica antes que el ahumado, el derivado se denomina «salchicha tipo Viena».

Butifarra. Es un embutido generalmente blanco elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno introducido en tripa natural delgada de cerdo o vacuno y cocido o no lentamente en agua hirviendo.

Butifarrón. Es un embutido blanco elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, picada en trozos finos y gruesos, introducida en tripa cular o semicircular de cerdo o vacuno o artificial, templado a la estufa a no más de 20 grados centígrados y cocido en agua caliente, sin llegar a la ebullición, seguido de oreo y secado.

Sobrasada. Es un embutido crudo, blando y encarnado elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, tocino y condimentos, sometido al adobo, amasado y maduración antes de llenado en tripa y posterior desecación.

Otras elaboraciones. Cualquier otra elaboración será motivo de las reglamentaciones complementarias.

**3. 10.25. Embutidos de vísceras.**

Son aquellos que, además de los componentes de los embutidos de carne, contienen trozos de vísceras cocidas o encalladas antes de ser embutidos.

Corresponden a este grupo las distintas clases de sabadeñas, longanizas gallegas, salchichas de hígado, etc., que serán definidos en la reglamentación correspondiente.

**3. 10.26. Embutidos de sangre.**

Son aquellos de consistencia blanda e semiblanda, crudos o cocidos, en los que su principal constituyente es la sangre, a la que se ha adicionado carne, vísceras, manteca, tocino y productos vegetales varios, introducidos en tripa ancha.

Corresponden a este grupo las distintas clases de botagueñas y morcillas, que serán definidas en las reglamentaciones correspondientes.

**3. 10.27. Fiambres.**

Son productos de variada composición, constituidos por carne de cerdo, de vacuno, tocino o sus mezclas, aves y sus mollejas, huevo, leche y especias varias, formando bloques debidamente protegidos del exterior por finas hojas de tocino, celofán u otras materias autorizadas y contenidos en membranas animales o cualquier otro envoltente autorizado.

Jamón de York. Es el pernil o brazuelo del cerdo deshuesado, descortezado o no, bien sazonado, nitrificado y cocido, moldeado y recubierto de envolturas autorizadas o enlatado.

Mortadela. Es un fiambre compuesto de carne de cerdo, sola o mezclada con la de vacuno, finamente picada y majada, limpia de grasa y aponeurosis, adicionada de tocino y embutida en vejiga, tripa gruesa o cualquier otro envoltente autorizado, ahumada y cocida posteriormente a 90 grados.

Roulada. Es el fiambre compuesto de envoltura, relleno o pasta y decorado. La envoltura es una capa de tocino inferior a tres milímetros de espesor; la pasta está constituida por mezclas de carne de cerdo, vacuno y tocino con sal y especias. Los decorados se hacen con diversos elementos, lengua, molleja de aves, huevo, sangre, etc. El conjunto es sometido a cocción.

Galantinas. Son productos en cuya composición entran carnes y vísceras de porcino y vacuno, carnes y vísceras de aves, adicionados o no de pescado y marisco, leche, nata, huevos, setas y otros vegetales.

Pastas de hígado. Son productos elaborados a base de esta víscera picada, procedente de pato, oca, cerdo o vacuno, mezcladas con grasa de ave o de cerdo.

Chicharrones. Son productos elaborados con trozos de piel, orejas, tocino de papada y residuo de fusión de pellas, todo ello de reses porcinas, así como carnes y lengua de vacuno, aglutinados por gelatina y prensados en moldes adecuados.

No se excluyen otros preparados que, en su día, recoja la reglamentación correspondiente.

**3. 10.28. Características de los embutidos.**

Las reglamentaciones correspondientes y disposiciones complementarias indicarán con detalle la composición y características que deben reunir los distintos embutidos, fiambres y otros derivados cárnicos.

En su elaboración podrá emplearse la sal comestible, en cantidad máxima de 35 partes por 1.000, especias, condimentos y los aditivos autorizados a estos fines, incluidos en las listas positivas de este Código.

No se permitirá la adición de féculas, salvo autorización expresa, para determinados tipos de embutidos.

**3. 10.29. Denominaciones.**

Los embutidos podrán designarse, además de con el nombre correspondiente a su composición y características, con el apelativo de la región o zona de procedencia.

**3. 10.30. Extractos y caldos de carne.**

**(Derogado)**

**3. 10.31. Gelatinas alimenticias.**

Son los preparados obtenidos por extracción al calor de tendones, cartílagos, huesos. etc., con adición o no de condimentos, especias, sal de cocina y azúcar. Diluidas en agua después de calentadas y metidas en un molde; por reenfriamiento, las gelatinas toman la forma de aquél.

**3. 10.32. Envasado de extractos y gelatinas.**

Los envases conteniendo extractos de carne llevarán en su cara exterior una inscripción indicando su contenido, de acuerdo con lo expuesto en el artículo 3.10.30 de este Código, pudiendo figurar en éste además la representación gráfica de la especie animal de que procedan, clase o categoría de carne o víscera que sirvió de base para su elaboración.

Los embalajes conteniendo envases de caldos concentrados llevarán una etiqueta con una indicación del producto que contienen y cantidad del mismo, en caracteres bien visibles, en letras y cifras de una altura mínima de cuatro milímetros y un espesor mínimo de cinco milímetros.

Los extractos de carne elaborados con destino exclusivo a la exportación podrán ajustarse a las exigencias de los países destinatarios, y llevarán impreso en los envases, en gruesos caracteres, la palabra «EXPORT».

El material de los envases y embalajes para extractos de carnes y gelatinas se ajustará a lo dispuesto en el Capítulo IV de este Código.

**3. 10.33. Sucedáneos de extractos.**

Son los productos o preparados que por sus características organolépticas se parecen a los extractos de carne. No podrán ser designados con nombres parecidos a éstos y que induzcan a error al consumidor, siendo considerados productos sucedáneos e incluidos, por tanto, en el artículo 1.02.04 de este Código.

**3. 10.34. Conservas cárnicas.**

Por su carácter especial, estos derivados cárnicos se ajustarán a lo dispuesto en el Capítulo XXVI de este Código.

**3. 10.35. Manipulaciones generales.**

Los locales y utensilios utilizados para la manipulación de carnes y preparados cárnicos se hallarán siempre en perfectas condiciones de limpieza, y las diversas operaciones de sacrificio, evisceración, desuello, etc., así como todas las propias de la industrialización, se efectuarán con la mayor limpieza.

Los residuos y desperdicios se recogerán en recipientes metálicos provistos de su correspondiente tapadera y serán evacuados con la mayor rapidez, y por lo menos al final de la jornada, para su inutilización o con destino a las industrias de subproductos.

El personal encargado de manipular la carne y sus derivados, tanto en fresco como en las industrias, reunirá las condiciones sanitarias que se determinan en el Capítulo VIII de este Código, hallándose dotado de la indumentaria de trabajo que permita una fácil limpieza, conservándose en todo momento en perfecto estado de higiene.

Todos los derivados cárnicos se hallarán sujetos a intervención sanitaria, y en la envoltura o etiqueta de la industria de procedencia indicarán el número de registro de la Dirección General de Sanidad.

Llevarán fijado en forma indeleble un marchamo metálico, de plástico o de otra materia utilizada con la garantía de la Inspección Sanitaria, pudiendo reemplazar una etiqueta a este marchamo en los casos que autoricen las reglamentaciones correspondientes.

En todos los casos, los derivados cárnicos estarán protegidos de contaminaciones externas mediante cubiertas de los materiales autorizados en el Capítulo IV de este Código.

El transporte de los derivados cárnicos se efectuará en vehículos que reúnan las condiciones señaladas en el artículo 3.10.18 de este Código para las carnes frescas, utilizándose también, según el tipo de derivados, vehículos isoterms o frigoríficos.

**3. 10.36. Prohibiciones.**

Queda prohibido.

a) La adición a los extractos de carne de azúcar de todas clases, almidones, harinas o sustancias amiláceas, dextrina, gelatinas u otras sustancias no autorizadas en este Código.

b) La designación de estos preparados con nombre que no correspondan a su composición y clase, así como colocar en etiquetas, envases y embalajes dibujos que puedan inducir a error al consumidor, y efectuar cualquier otra publicidad que no corresponda a la composición y características de los preparados cárnicos.

c) Utilizar en la industrialización, en general, carnes que no procedan de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y que no presenten las garantías de salubridad necesarias.

d) Depositar los productos cárnicos sobre el suelo de las naves de los establecimientos de industrialización, almacenamiento, venta y vehículos de transporte.

e) La utilización de los locales destinados a establecimientos e industrias cárnicas para otros fines que puedan provocar o acelerar una alteración de los citados productos o hacerlos impropios para el consumo humano.

f) Almacenar o fabricar en locales o dependencias no autorizados para ello y ponerlos en contacto con sustancias que por su olor o cualquiera otra acción puedan afectar su sabor, calidad o aspecto de los derivados cárnicos.

g) La utilización de conservadores, colorantes y antioxidantes que no figuren autorizados expresamente en las listas positivas de este Código.

h) El uso de detergentes y desinfectantes no autorizados en los envases y material de manipulación.

i) La venta para el consumo de derivados cárnicos que presenten olores, colores y aspecto anormales que hagan presumir un exceso de agua, amoníaco o trimetilamina, oxidación de las grasas de composición o excesiva flora bacteriana o micótica no patógena. Estos productos serán retenidos para su análisis más detallado, procediendo a su comiso e inutilización como alimento humano en caso oportuno.

j) Con carácter general, la recongelación de carnes y preparados cárnicos, excepto en los casos que oficialmente se autorice y bajo las normas que se señalen.

**Sección 4.ª Tripas**

**3. 10.37. Tripas naturales.**

A efectos de este Código, se entiende por tripas naturales diversas regiones del aparato digestivo y vejigas de bóvidos, óvidos, súidos y équidos y piel de aves, que, previas las operaciones pertinentes, se utilizan en la elaboración de embutidos.

Precederán de animales sanos, sacrificados bajo control sanitario y estarán elaborados en industrias autorizadas para este fin. Su empleo será preferente en los embutidos denominados puros.

**3. 10.38. Tripas artificiales.**

Son las obtenidas, mediante distintos procesos técnicos, de tejidos animales sanos, sacrificados bajo control sanitario o de diversos materiales celulósicos autorizados, en industrias registradas oficialmente.

**3. 10.39. Clasificación de tripas.**

La reglamentación correspondiente especificará los distintos tipos de tripas naturales y artificiales con respecto a su origen, región animal de procedencia, tamaño y diámetro.

**3. 10.40. Manipulaciones de tripas naturales.**

La recogida de las tripas naturales se efectuará directamente de los animales sacrificados a vasijas adecuadas, sin tener contacto con el suelo. En el propio centro de sacrificio se realizarán las operaciones de «estirado», vaciado de su contenido digestivo y lavado a presión hasta dejarlas limpias.

Tras estas operaciones previas en los talleres o industrias, se efectuarán las de descarnado, «vuelta», raspado, calibrado y madejado. Todas las operaciones se efectuarán con la mayor limpieza y destreza, sin que se alteren sus caracteres organolépticos ni se produzcan contaminaciones bacterianas ni micóticas, reduciendo al mínimo las pérdidas de su valor nutritivo.

**3. 10.41. Conservación de tripas naturales.**

Se efectuará mediante la salazón en sus dos formas, seca y húmeda, y en el secado, al aire libre o por aire caliente, seguidos de insuflado por medios mecánicos, atado, desinflado y planchado.

Las conservadas serán colocadas dentro de barriles o de recipientes de materiales autorizados en el Capítulo IV de este Código y separadas de aquéllos por papel de celofán, polietileno de único uso u otras envolturas autorizadas.

Cada mazo o paquete llevará fijado de modo indeleble el marchamo o distintivo sanitario correspondiente y las envases llevarán en su etiqueta, además de las condiciones que señala el citado Capítulo IV, el número del registro sanitario de la industria de procedencia.

Las tripas frescas para su traslado desde el centro de sacrificio al taller o industrias de elaboración se colocarán dentro de vasijas recubiertas por materiales impermeables autorizados, perfectamente cerradas.

Cuando el transporte de las tripas frescas sea dentro de la localidad, se efectuará en vehículos análogos a los señalados en el artículo 3.10.16 para las carnes frescas, y si es para fuera de la misma, en los vehículos señalados en dicho artículo para las carnes refrigeradas y congeladas.

Las tripas conservadas se transportarán en vehículos cerrados, convenientemente desinfectados antes de cada expedición, obteniéndose protección eficiente de los agentes atmosféricos.

En los almacenes se colocarán los envases de tripas, separados convenientemente del suelo mediante tarimas, tanto sean las tripas naturales como las artificiales, frescas o conservadas y de procedencia nacional o de importación.

Los establecimientos de venta dispondrán de un local independiente para las tripas, y éstas permanecerán en los envases de origen, convenientemente cerrados, hasta el momento de la entrega al comprador.

**3. 10.42. Industrias de tripas naturales.**

Además de las normas de carácter general, en las industrias de elaboración de tripas serán de obligatorio cumplimiento las siguientes:

a) Existencia de un laboratorio que garantice el control bacteriológico de sus elaboraciones.

b) Estar dotadas de agua corriente, fría y caliente, y de instalación frigorífica.

c) Hallarse registradas oficialmente. Esta obligación alcanzará a las industrias y a los almacenes.

d) El personal encargado de manipular las tripas, tanto en fresco como conservadas, ha de reunir las condiciones sanitarias que se determinan en el Capítulo VIII de este Código y se hallará dotado de indumentaria de trabajo que permita una fácil limpieza, manteniéndose en todo momento en perfecto estado de higiene.

**3. 10.43. Prohibiciones.**

Queda prohibido.

a) Insuflar tripas con aire espirado por personas.

b) Vender tripas frescas en establecimientos distintos a los de su preparación.

- c) Secar y exponer tripas al aire en los establecimientos de venta.
- d) Emplear tripas que presenten caracteres de enranciamiento, «botanas» o cualquier otra lesión de enfermedades infectocontagiosas, coloración roja o blanca de origen bacteriano y síntomas de tener polilla.

## CAPÍTULO XI

### 3.11.00. Aves y Caza

#### Sección 1.ª Aves

##### 3. 11.01. Denominación genérica.

*A efectos de este Código se aplicará, genéricamente, la denominación de aves a todos los volátiles sanos, en sus distintas especies y clases domésticas y silvestres, autorizadas en la alimentación humana.*

##### 3. 11.02. Características.

*Las aves se presentarán al consumidor vivas o sacrificadas en condiciones higiénicas.*

*Tendrán una conformación normal, pudiendo admitirse que el esternón esté ligeramente curvado o hundido, dorso moderadamente deprimido y suficiente grasa en la pechuga y patas, evitando así que se vea la carne a través de la piel.*

*Las aves sacrificadas se presentarán desplumadas, libres de cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes. No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos.*

*Las aves obtenidas por caza podrán presentar las heridas y lesiones propias de los proyectiles utilizados para su captura. Se presentarán a la venta con las plumas, parcialmente desplumadas y evisceradas o no.*

##### 3. 11.03. Clasificación de las aves.

*A efectos de este Código y según la especie, sexo y edad, se distinguen las siguientes clases de aves:*

- a) Gallo, gallina, capón y pollo.
- b) Pavo, pato, ganso, gallina de Guinea y paloma.
- c) Faisán, perdiz, codorniz, tórtola, zorzal y otros.

*Dentro de estas clases, las reglamentaciones complementarias de este Código señalarán distintos tipos comerciales, en atención al peso, edad, estado de carnes y destino de las aves.*

##### 3. 11.04. Clasificación de las carnes de ave.

*A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases:*

- a) Frescas, refrigeradas y congeladas.
- b) Alteradas.
- c) Defectuosas.
- d) Nocivas.

*Son de aplicación para las carnes de ave lo que para carnes en general se establece en los artículos 3.10.01 y 3.10.14 al 3.10.19, ambos inclusive, de este Código.*

##### 3. 11.05. Despojos de aves.

*Se distinguen dos grupos:*

*a) Internos. Son las partes comestibles, pulmón, corazón, hígado, bazo, molleja o ventrículo subcenturiado e intestino o gallinejas, que se extraen de las cavidades pulmonar y abdominal de las aves comestibles. Son también conocidos con la denominación de «menudillos de aves».*



*b) Externos. Son las partes comestibles procedentes de la preparación del cuerpo de las aves que comprenden cabeza, cuello, alas y tarsos.*

**3. 11.06. Manipulaciones.**

*Todas las manipulaciones que se efectúen en las aves serán llevadas a cabo con la mayor higiene y destreza, sin que se alteren los caracteres organolépticos ni se produzcan contaminaciones bacterianas o de hongos, reduciendo al mínimo las pérdidas de su valor nutritivo.*

*Se permiten las siguientes:*

*a) Desplumado en frío o caliente, previa inmersión o no en agua o líquidos con sustancias autorizadas.*

*b) Evisceración.*

*c) Lavado del ave entera con agua potable y eliminación de los residuos, sustancias extrañas y posibles manchas de sangre.*

*d) Oreo natural o refrigerado durante el tiempo preciso hasta que las carnes adquieran la maduración necesaria.*

*e) Troceado para separar cuello, tarsos y alas y dividir el cuerpo del ave en mitades, cuartos o piezas.*

*Las aves sacrificadas, preparadas y declaradas aptas para el consumo, irán provistas de un marchamo o distintivo sanitario con el número correspondiente al del registro del matadero de procedencia.*

**3. 11.07. Personal.**

*El personal encargado de manipular las aves, tanto en fresco como refrigeradas y congeladas, reunirá las condiciones sanitarias exigidas en el Capítulo VIII de este Código. Se hallará dotado de indumentaria de trabajo que permita una fácil limpieza, conservándose, en todo momento, en perfecto estado de higiene.*

**3. 11.08. Prohibiciones.**

*Queda prohibido:*

*a) La venta de carnes de aves domésticas cuyo sacrificio no haya sido realizado en establecimientos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias.*

*b) La venta de carnes de aves «frescas» fuera de la localidad donde hubieran sido sacrificadas, a excepción de la caza.*

*c) La venta, para consumo humano, de aves que hayan sufrido el caponaje químico o tratamientos por estrógenos, sea cual fuere la época de su aplicación.*

*d) La venta de carnes de aves en el mismo local donde hayan sido sacrificadas.*

*e) La adición a las carnes de aves congeladas de cualquier sustancia conservadora o antioxidante no autorizada a estos fines expresamente.*

*f) Con carácter general, la recongelación de las carnes de aves, excepto en los casos que oficialmente se autorice y bajo las normas que se señalen.*

*g) Almacenar las carnes de aves en locales no autorizados para ello y ponerlas en contacto con sustancias que por su olor, color o cualquier otra causa puedan afectar al sabor, calidad o aspecto de estas carnes.*

*h) La venta y el consumo de carnes de aves que presenten olor, sabor o aspecto anormales, que hagan presumir exceso de agua, amoníaco o trimetilamina, oxidación de las grasas de composición, excesiva flora bacteriana o micótica. En su caso, y tras detallado análisis, se procederá al decomiso e inutilización para consumo humano de tales carnes.*

**3. 11.09. Transporte.**

*Las aves sacrificadas y envasadas en la forma que establece este Capítulo serán transportadas colocándolas en cajas de madera seca y no resinosa, o de papel impermeable por sus dos caras, o de cualquier otro de los materiales autorizados en el Capítulo IV de este Código. Cada embalaje irá tapizado interiormente con una película u hoja de papel*



*impermeable, adecuado desde el punto de vista sanitario, suficientemente amplia para ser doblada sobre los envases conteniendo aves, después de lleno aquél.*

*Los vehículos para el transporte cumplirán las condiciones señaladas en el Capítulo X de este Código para el de carnes frescas, refrigeradas o congeladas, según la clase de carne de aves que se intente transportar, siendo obligatoria la refrigeración o congelación previa al transporte fuera de la localidad de sacrificio.*

*Los despojos externos e internos serán considerados carne de ave en cuanto a condiciones de su transporte.*

**3. 11.10. Establecimientos de venta.**

*Las carnes de aves serán vendidas en establecimientos con instalaciones adecuadas y autorizadas para este fin y que reúnan las condiciones que se señalan para las carnicerías en el artículo 3.10.17 de este Código.*

**3. 11.11. Venta de aves enteras.**

*Las aves vivas se venderán en locales independientes de los destinados a los de carnes de aves, y se mantendrán en condiciones adecuadas hasta su entrega al comprador.*

*Las aves sacrificadas procederán de mataderos autorizados, y se expendrán íntegras, sin plumas y evisceradas. Irán provistas de un marchamo o distintivo sanitario con el número correspondiente al registro del matadero de procedencia.*

*Las canales refrigeradas podrán presentarse con o sin envoltorio, no así las congeladas, que irán envasadas en todos los casos. El envasado podrá efectuarse:*

- a) En bolsas de papel parafinado o aceitado.*
- b) En bolsas de celofán o polietileno.*
- c) En envases de cloruro de vinilo con vacío, cierre automático y posterior inmersión en agua a cien grados centígrados durante un máximo de dos segundos.*
- d) Otros sistemas que se autoricen.*

*En los envases, con el distintivo correspondiente a la clase y categoría del ave que contiene, se indicará, además de los datos exigidos en el artículo 2.04.17 de este Código, el número del registro sanitario del matadero de procedencia.*

**3. 11.12. Venta de aves troceadas.**

*Podrá venderse carne de aves troceadas por mitades, cuartos o piezas:*

- a) Cuando el troceado se efectúe en el Matadero de origen y se envase en la forma establecida para aves enteras.*
- b) Cuando el troceado se realice en el establecimiento de venta bajo las condiciones que establezca la Reglamentación correspondiente.*

**3. 11.13. Venta de despojos.**

*Los despojos internos y externos que se vendan envasados se presentarán igual que las aves, llevando adherido al envase el marchamo o distintivo que acredite la sanidad de aquéllos.*

**3. 11.14. Derivados de ave.**

*Los fiambres preparados con carne de ave, así como los extractos y caldos de ave, se ajustarán a las disposiciones contenidas en el Capítulo X de este Código sobre derivados de carnes, excepto en cuanto a las cifras de creatinina en residuo seco (artículo 3.10.30).*

**Sección 2.ª Mamíferos de caza y similares**

**3. 11.15. Mamíferos de caza.**

*Son animales de caza comestibles, los mamíferos no domésticos sanos, fruto de caza y cuya masa muscular y despojos son utilizados eventualmente para la alimentación humana.*

**3. 11.16. Clasificación.**

Dentro de este grupo se incluyen los cérvidos, cabra montés, jabalí, liebre, conejos de campo y caseros, nutria y aquellos otros que tradicionalmente se cazan para el consumo o pueden explotarse en cautividad.

**3. 11.17. Manipulaciones.**

Los mamíferos de caza serán eviscerados, tan pronto sea posible, después de la captura, y, sin desproveerlos de la piel, se transportarán en las mejores condiciones para ser sometidos a inspección sanitaria.

A todos los efectos son de aplicación para estas carnes las normas que establece el Capítulo X de este Código para carnes en general.

**3. 11.18. Prohibiciones.**

Queda prohibida la venta en estado fresco, o su consumo, de la carne de los animales de caza en periodos de veda, y siempre que se contravengan las disposiciones vigentes en materia de caza y sanidad.

CAPÍTULO XII

**3.12.00. Pescados y derivados**

**Sección 1.ª Pescados**

**3. 12.01. Denominación genérica.**

A efectos de este Código se comprende en la denominación genérica de «pescados» a los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

**3. 12.02. Denominación específica.**

A las especies más importantes de consumo o que son objeto de comercio exterior se las designará con sus nombres vernaculares o científicos, con arreglo a la siguiente enumeración:

TELEOSTEOS

Acipenseriformes

Esturión («Acipenser Sturio» Linneo).

Clupeiformes

Sábalo («Alosa alosa» Linneo).

Saboga («Alosa fallax» Lac).

Espadín («Clupea sprattus» Linneo).

Sardina («Sardina pilchardus» Walbaum).

Alacha («Sardinella aurita» Cuvier).

Machuelo («Sardinella eba» Lowe).

Boquerón o anchoa («Engraulis encrasicolus» Linneo).

Arenque («Clupea harengus» Llaneo).

Salmoniformes

Salmón («Salmo salar» Linneo).

Reo o trucha marisca («Salmo trutta trutta» Linneo).

Trucha de río («Salmo trutta fario» Linnee).

Trucha arco iris («Salmo irideus» Gibbons).

Cipriniformes

Carpa («Cyprinus carpio» Linneo).

Tenca («Tinca tinca» Linneo).

Barbo («Barbus» sp. sp.).

Bogas de río («Chondrostoma» sp. sp.).

Cachos («Leuciscus» sp. sp.).

Anguiliformes

Angula (joven) («Anguilla anguila» Linneo).

Anguila (adulta) («Anguilla anguilla» Linneo).

Congrio («Conger conger» Linneo).

Pretomizoniformes

Lamprea («Pretomyzon marinus» Linneo).

Escombriformes y afines

Atún («Thunnus thynnus» Linneo).

Albacora («Germo atalunga» Bonnaterra).

Rabil («Germo albacora» Lowe).

Patudo («Germo obesus» Lowe).

Listado («Euthynnus Katsawonus pelamis» Linneo).

Bacoreta («Euthynnus alleteratus» Rafinesco).

Bonito («Sarda sarda» Bloch).

Tasarte («Oreynopsis unicolor» Geoffroy).

Carita («Scomberomorus maculatus» Mitchill).

Melva («Auxis thazard» Lacépède).

Caballa («Scomber scombrus» Linneo).

Estornino («Scomber colias» Gmelin).

Pez espada («Xiphias gladius» Linneo).

Aguja («Belone belone» Linneo).

Paparda («Scomberesox saurus» Walbaum).

Carangiformes

Jureles y chicharros («Trachurus» sp. sp.).

Anjova («Pomatomus saltator» Linneo).

Japuta o palometa negra («Brama rali» Bloch).

Palometón («Caesiomorus amia» Linneo).

Perciformes y afines

Lubina («Morene labrax» Linneo).

Mero («Serranus guaza» Linneo).

Cherne («Serranus caninus» Linneo).

Cherne de Ley («Serranus aeneus» Geoffroy).

Cherna («Polyprion americanum» Schneider).

Dentón («Dentex dentex» Linneo).

Sama de pluma («Dentex filus» Valenciennes).

Cachucho («Dentex macrophtalmus» Bloch).

Breca («Pagellus arthrus» Linneo).

Besugo («Pagellus cantabricus» Asso).

Aligote («Pagellus acame» Asso).

Dorada («Sparus aurata» Linneo).

Pardo («Sparus pagrus» Linnee).

Boga («Boops boops» Linneo).

Burro («Parapristipoma mediterraneum» Guichenot).

Salmonete («Mullus» sp. sp.).

Rascacios («Scorpaena» sp. sp.).

Corvina («Johnius regius» Asso).

Lisa («Mugil» sp. sp.).

Rape («Lophius piscatorius» Linneo).

Serranos («Paracentropistis» sp. sp.).

Sargos («Diplodus» sp. sp.).

Gallineta («Heliocolenus dactylopterus» D.).

Gallineta nórdica («Sebastes marinus» L.).

Cabracho («Scorpaena acrofa» L.).

Chanquete («*Aphia minuta*» R.).

Pleuronectiformes

Rodaballo («*Scophthalmus maximus*» Linneo).

Gallo («*Lepidorhombus boscil*» Risso).

Lenguado («*Solea solea*» Linneo).

Acedía («*Dicologlossa cuneata*» Moreau).

Halibut o Fletan («*Hippoglossus-hippoglossus*» L.).

Platija («*Platichthys flesus*» L.).

Gadiformes

Bacalao («*Gadus morhua*» Linneo).

Eglefino («*Gadus aeglefinus*» Linneo).

Faneca («*Gadus luscus*» Linneo).

Abadejo («*Gadus pollachius*» Linneo).

Bacaladilla («*Gadus poutassou*» Risso).

Brotola («*Phycis*» sp. sp.).

Maruca («*Molva molva*» Linneo).

Merluza («*Merlucius merlucius*» Linneo).

Pescadilla («*Merlucius merlucius*» Linneo).

Elasmobranquios

Batoideos (Géneros «*Raia*», «*Torpedo*», «*Desyatis*», «*Myliobatis*», etc.).

Escualos (Géneros «*Scylliorhinus*», «*Mustelus*», «*Galeus*», «*Squalus*», «*Prionace*», etc.).

Anfibios

Rana («*Rana*», sp. sp.).

Mamíferos cetáceos

Ballenas («*Balaena*» sp. sp.).

Rorcuales («*Balaenoptera*» sp. sp.).

Cachalote («*Physeter catodon*»).

Calderón («*Globicephalus melas*»).

Orca («*Orcynus orca*»).

Delfín («*Delphinus delphis*» Linneo).

Pez mular («*Grampus griseus*»).

### **3. 12.03. Características.**

Las reglamentaciones correspondientes establecerán las características sanitarias, de calidad y dimensiones mínimas, que deben reunir los pescados destinados a consumo humano, en fresco o conservado.

### **3. 12.04. Clasificación.**

A efectos de este Código, los pescados se clasifican en.

- a) Pescados frescos.
- b) Pescados congelados.
- c) Pescados salados.
- d) Pescados ahumados.
- e) Pescados desecados.

### **3. 12.05. Pescados frescos.**

Son aquellos que no han sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

**3. 12.06. Pescados congelados.**

Son aquellos, enteros o fraccionados, eviscerados, inalterados y frescos que han sido sometidos a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un período de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de 0 grados a —5 grados centígrados. Esos productos se mantendrán, seguidamente, en el congelador a temperatura de —23 grados centígrados o inferiores hasta su congelación completa. La temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a —18 grados centígrados, y la de conservación del orden de —25 a —30 grados centígrados.

Los pescados congelados presentarán al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo.

Durante la descongelación no deben presentar una exudación muy marcada, y descongelados deben tener el aspecto, la consistencia y el olor de los frescos, no percibiéndose ningún signo de rancidez y recongelación.

**3. 12.07. Pescados salados.**

Son aquellos pescados frescos, enteros o fraccionados, eviscerados e inalterados, que han sido sometidos a la acción prolongada de la sal común en forma sólida o de salmuera.

Los pescados salados, en su calidad de productos acabados, mantendrán unas condiciones óptimas en sus características, consistencia firme al tacto, gusto salado y coloración variable, según el método y la especie preparada (amarillo claro o rosa).

Los pescados frescos recubiertos simplemente de una moderada capa de sal no se considerarán salados.

**3. 12.08. Pescados ahumados.**

Son aquellos enteros, o fraccionados, eviscerados e inalterados, que, sometidos previamente a la acción de la salmuera y posterior desecación, han sufrido la acción del humo de madera, de acuerdo con lo establecido en el Capítulo V de este Código.

Los pescados ahumados presentarán consistencia firme al tacto, serán traslúcidos, su coloración podrá oscilar del amarillo dorado claro al amarillo dorado oscuro y no presentarán manchas, sabores ni olores anormales. A la presión de los dedos no deben trasudar agua.

**3. 12.09. Pescados desecados.**

Son aquellos, enteros o fraccionados, eviscerados e inalterados, sometidos a la acción del aire seco o de cualquier procedimiento autorizado para reducir su contenido en agua durante un período de tiempo variable, según las condiciones ambientales y sus dimensiones, suficientes para conseguir una conservación más o menos prolongada. Su riqueza en agua no será superior al 15 por 100.

Todo exceso de humedad o de sal, la presencia de sangre coagulada u otros productos, coloraciones y sabores anormales, así como la existencia de hongos, insectos y ácaros, motivará la retención del producto para su estudio más detallado, si fuera preciso, antes de su decomiso.

**3. 12.10. Manipulaciones.**

En la manipulación de los pescados se observarán las siguientes condiciones específicas:

- a) Los locales y utensilios se hallarán siempre en perfectas condiciones de limpieza.
- b) Las diversas operaciones de lavado, descabezado, eviscerado, troceado, mezcla con hielo y sal, embalaje, pesado y cualquier otra, se efectuarán con el mayor limpieza, para que se reduzcan al mínimo las pérdidas en el valor nutritivo del pescado y no se alteren sus caracteres organolépticos.
- c) Los residuos y desperdicios se recogerán en cubos metálicos, de plástico o de otras materias autorizadas, provistos de su correspondiente tapadera, y serán evacuados con la mayor rapidez, y por lo menos al final de la jornada, para su inutilización o con destino a las industrias de subproductos.

**3. 12.11. Envases.**

Los pescados frescos podrán envasarse en cajas de madera, metálicas, de plástico o de otros materiales ya autorizados en el Capítulo IV de este Código.

Los envases sufrirán operaciones de lavado y desinfección antes de su empleo.

Los pescados salados y ahumados podrán transportarse y expendirse en cajas o barriles metálicos, de madera de diversas dimensiones, saquitos de plástico, envases de vidrio, cajas de cartón con papel sulfurizado, envases metálicos o de otro material autorizado; si bien, en los casos de venta fraccionada al detall se expendirá, dentro del día de su apertura, el contenido de cada envase.

Los envases para pescados secos, salados o ahumados serán nuevos, suficientemente resistentes, perfectamente limpios, y los materiales utilizados cumplirán las condiciones que se indican en el Capítulo IV de este Código.

Los envases para productos de la pesca congelados evitarán la oxidación de éstos, la acción de la humedad y la contaminación, presentando al exterior características que los distingan claramente de los envases propios de los «conservas».

**3. 12.12. Transportes.**

En el transporte de los pescados se garantizará:

- a) Empleo mínimo de tiempo.
- b) Aislamiento adecuado de la temperatura y humedad ambientales.
- c) No coexistencia con otra clase de mercancías que puedan contaminar los pescados o comunicarles olores o sabores extraños.

Los pescados frescos, para su transporte, se colocarán en envases apropiados o vehículos acondicionados según el tamaño de aquéllos. El hielo y la sal empleados para ello reunirán las condiciones establecidas en este Código y serán troceados y colocados en capas alternas con el pescado. Las capas inferiores y superiores de las cajas estarán constituidas por hielo.

La cantidad de hielo a emplear estará en relación con la temperatura ambiental, la distancia y el medio de transporte empleado, y deberá ser en origen, como mínimo, el 30 por 100 en peso del pescado puesto en el envase para garantizar la llegada del mismo al destino en perfecto estado de conservación.

Los pescados congelados se transportarán en vehículos frigoríficos, con temperatura máxima de —18 grados centígrados y humedad no inferior al 90 por 100.

**Sección 2.ª Productos derivados**

**3. 12.13. Derivados de los pescados.**

Son los productos obtenidos a partir de pescados de buena calidad y comprobado estado de frescura, para cuya elaboración se han utilizado procedimientos tecnológicos que garantizan su salubridad de un modo absoluto.

**3. 12.14. Clasificación.**

A efectos de este Código, los derivados de los pescados se clasifican en:

- a) Semiconservas.
- b) Conservas.
- c) Sopas de pescado y bullabesas.
- d) Platos cocinados.

**3. 12.15. Semiconservas de pescado.**

Son aquellos productos estabilizados por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes impermeables al agua a presión normal. Su tiempo de conservación es limitado y puede prolongarse almacenándoles en frigoríficos.

Los pescados semiconservados podrán presentarse enteros, troceados en filetes lisos y en filetes enrollados. Como líquidos de cobertura, se utilizarán aceites comestibles y

vinagres, solos o mezclados entre sí, sustancias aromáticas, aderezos, condimentos y especias.

Todos los productos utilizados en las semiconservas reunirán las condiciones exigidas en este Código y reglamentaciones correspondientes.

**3. 12.16. Otros derivados.**

La elaboración y manipulaciones de conservas de pescado, sopa de pescado y bullabesas y de platos cocinados, quedan reguladas en el Capítulo XXVI de este Código y reglamentaciones correspondientes.

**Sección 3.ª Disposiciones comunes**

**3. 12.17. Prohibiciones.**

Queda prohibido:

a) Utilizar para consumo humano en fresco o industrializado pescados que no reúnan las características sanitarias y de calidad mínima o dimensiones que establezcan las reglamentaciones complementarias o correspondan a especies no autorizadas.

b) El consumo humano de pescados, salados o desecados, que se presenten excesivamente amarillos o con coloraciones anormales, y cualquier otro carácter negativo de inspección organoléptica y que, en sus condiciones bioquímicas y microbiológicas, demuestren exceso de agua, amoníaco o trimetilamina, oxidación de las grasas de composición, excesiva flora bacteriana o micótica no patógena. Estos productos serán retenidos para un análisis más detallado, procediendo a su decomiso e inutilización como alimento humano en caso oportuno.

c) El presentar al consumo pescados ahumados con manchas, sabores u olores anormales, o que a la presión del dedo trasuden agua, o contengan hongos o flora bacteriana patógena o banal en exceso.

d) Presentar al consumo humano pescados congelados que no mantengan la calidad y estado de frescura del producto de origen.

e) La entrada en los frigoríficos correspondientes para su congelación de aquellas especies de pescado que se encuentren en época de veda, pudiendo efectuarse únicamente durante dicho periodo de tiempo la salida de tales establecimientos de aquellas partidas de las especies afectadas que se hallen congeladas con anterioridad.

f) Descongelar pescado con agua a temperatura superior a 40 grados centígrados.

g) Con carácter general, la recongelación de pescados, excepto en los casos que oficialmente se autorice y bajo las normas que se señalen.

h) Depositar el pescado sin envasar sobre el pavimento de las naves de los establecimientos o en vehículos de transporte.

i) La utilización de los locales de los diversos establecimientos e industrias para otros fines que puedan provocar o acelerar una alteración de los pescados o hacerlos impropios para el consumo humano.

j) Almacenar o fabricar en los locales o dependencias de las industrias de pescado productos capaces de afectar por su olor o cualquier otra acción la calidad, el sabor o el aspecto de los pescados.

k) Reexpedir los pescados que manifiesten caracteres organolépticos anormales que les hagan impropios para el consumo humano. Estos productos, a su llegada a los centros de consumo o a las industrias, serán decomisados e inutilizados, pudiendo destinarse, previa desnaturalización, a la elaboración de subproductos.

l) La utilización, en los pescados frescos, de conservadores, colorantes y antioxidantes que no figuren autorizados expresamente.

ll) La utilización de colorantes, conservadores, antioxidantes y desinfectantes químicos o biológicos, en pescados desecados, ahumados, congelados, semiconservados y conservados, si no han sido previamente autorizados.

m) El uso, en los envases y material de manipulación, de detergentes y desinfectantes no autorizados.



**3. 12.18. Rotulación y etiquetado.**

Cualquiera que sea el tipo de embalaje o envase de los pescados secos, salados, ahumados o congelados, irá provisto de una etiqueta o litografiado en el que se haga constar, además de lo que se ordena en el Capítulo IV de este Código, el número del Registro Sanitario y aquellos datos que señalen las reglamentaciones correspondientes.

**3. 12.19. Establecimientos.**

Los barcos, establecimientos y locales (lonjas, mercados centrales y centros de redistribución y venta) donde se efectúen manipulaciones de pescados, reunirán las condiciones generales señaladas en el Capítulo III, además de las siguientes:

- a) Aislamiento de toda fuente de contaminación.
- b) Amplitud e iluminación abundantes, con dispositivos de aireación, no pudiendo habilitarse sótanos a estos efectos.
- c) Cámaras frigoríficas que garanticen la temperatura adecuada para conservar pescados frescos o congelados que deben permanecer en estos establecimientos.
- d) Las que se consignan en las reglamentaciones especiales.

**3. 12.20. Personal.**

La reglamentación correspondiente detallará las características especiales que debe reunir el vestuario y calzado del personal encargado de manipular el pescado y sus derivados, tanto en fresco como en las industrias.

CAPÍTULO XIII

**3.13.00. Mariscos (Crustáceos y moluscos) y derivados**

**Sección 1.ª Moluscos (crustáceos y moluscos)**

**3. 13.01. Denominación genérica.**

A efectos de este Código, se comprende en la denominación genérica de «mariscos» a los animales invertebrados comestibles, marinos o continentales (crustáceos y moluscos), frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados, que se relacionan en el artículo siguiente.

**3. 13.02. Denominación específica.**

A las especies más importantes de consumo o que son objeto de comercio exterior se las designará con sus nombres vernaculares y científicos, con arreglo a la siguiente enumeración:

Crustaceos

Decápodos macruros  
Bogavante («Homarus vulgaris» M. H. Edwards).  
Langosta («Palinurus vulgaris» Latr.).  
Langosta mora («Palinurus mauritanicus» Gruvel).  
Langosta real («Palinurus regius» Gruvel).  
Cigala («Nephrops norvegicus» Linneo).  
Cigarra («Scyllarides latus» Latr.).  
Santiaguiño («Scyllarus arctus» Linneo).  
Carabinero («Plesiopenaeus edwardsianus» Johnson).  
Langostino moruno o «chorizo» («Aristeomorpha foliacea» Risso).  
Gamba roja («Aristeus antennatus» Risso).  
Gamba («Penaeus longirostris» Lucas).  
Langostino («Penaeus keratourus» Lamark).  
Camarón («Leander serratus» Pennant).  
Quisquilla («Crangon crangon» Linneo).

Cangrejo de río («*Astacus panipel*» Linneo).

Decápodos braquiuros

Buey («*Cancer pagurus*» Linneo).

Cangrejo común («*Carcinus maenas*» Linneo).

Nécora («*Portunus paber*» Linneo).

Pateixo («*Polybius henslowi*» Leach).

Barrilete («*Gelassimus tangani*» Eyd).

Centollo («*Mais squinado*» Rondelet).

Cirrípedos

Percebe («*Pollicipes cornucopieae*» Leach).

## MOLUSCOS

Bivalbo

Almeja fina («*Tapes decussatus*» Linneo).

Almeja babosa («*Tapes pullastra*» Wood.).

Almeja dorada («*Tapes aureus*» Gmlin.).

China («*Venus gallina*» Linneo).

Almejón de sangre («*Callista chione*» Linneo).

Berberecho («*Cardium edule*» Linneo).

Ostra («*Ostrea edulis*» Linneo).

Ostión («*Gryphaea engulata*» Lamark).

Vieira («*Pecten maximus*» Linneo).

Zamburiña («*Chlamis varius*» Linneo).

Volandeira («*Chlamis opercularis*» Linneo).

Mejillón («*Mytilus edulis*» Linneo).

Dátil de mar («*Lithodomus lithophagus*» Linneo).

Navajas («*Solen*» sp. sp.).

Escupiña («*Venus verrucosa*» Linneo).

Coquina («*Donax trunculus*» Linneo).

Univalvos

Bígaro («*Littorina littorea*» Linneo).

Cañaílla («*Murex brandaris*» Linneo).

Busano («*Murex trunculus*» Linneo).

Cefalópodos

Calamar («*Loligo vulgaris*» Lamark).

Volador («*Illex illecebrosus coindeti*» Verany).

Potas («*Ommastrephes*» sp. y «*Todarodes*» sp.).

Jibia («*Sepia officinalis*» Linneo).

Choco («*Sepia orbygniana*» y «*Sepia elegans*» D'Obighy).

Globito («*Sepiola rondeleti*» Leach).

Pulpo («*Octopus vulgaris*» Lamark).

Pulpo almizclado («*Eledone moschata*» Leach).

Pulpo blanco («*Eledone aldrovandi*» Rafinesco).

### 3. 13.03. Clasificación.

A efectos de este Código, los mariscos se clasifican en:

- a) Mariscos frescos.
- b) Mariscos congelados.
- c) Mariscos deshidratados o liofilizados.
- d) Mariscos cocidos.

**3. 13.04. Estación depuradora.**

Establecimiento dotado de las instalaciones necesarias para conseguir, de forma natural o artificial, la eliminación en los moluscos vivos de los gérmenes patógenos para el hombre, inmediatamente antes de su envasado o embalaje para su distribución posterior.

**3. 13.05. Mariscos frescos.**

Son aquellos moluscos y crustáceos que, hallándose en posesión de los caracteres organolépticos que garanticen su salubridad, no han sufrido ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la refrigeración o la adición de hielo troceado, solo o mezclado con sal, desde el momento de su captura hasta el de su venta al consumidor.

**3. 13.06. Mariscos congelados.**

Son aquellos crustáceos o moluscos, enteros o fraccionados, inalterados y frescos, que han sido sometidos a la acción del frío hasta lograr, en el centro de los mismos, en un periodo de tiempo no superior a dos horas, que la temperatura pase de 0 grados a —5 grados centígrados. Estos productos se mantendrán seguidamente en el congelador a temperaturas de —23 grados centígrados o inferiores, hasta su congelación completa. La temperatura durante el almacenamiento no será superior a —23 grados centígrados.

Los mariscos congelados presentarán al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo.

Los mariscos descongelados deben tener el aspecto, la consistencia y el olor de los frescos.

**3. 13.07. Mariscos deshidratados o liofilizados.**

Son aquellos moluscos o crustáceos frescos, enteros o fraccionados, a los que se ha privado de su contenido en agua, hasta reducirla al 5 por 100 como máximo por la acción de métodos autorizados, debiendo ser envasados al vacío o con gas inerte.

**3. 13.08. Mariscos cocidos.**

Son aquellos moluscos y crustáceos frescos que han sufrido convenientemente la acción del vapor de agua o del agua en ebullición, sola o con la adición de sal u otros condimentos, siendo enfriados seguidamente.

**3. 13.09. Origen y manipulación de los mariscos.**

a) Los mariscos podrán proceder de yacimientos, o bancos naturales, parques o viveros y depósitos reguladores.

b) Las operaciones de marisqueo, cultivo, depósito, embalajes, transporte y venta se realizarán en las máximas condiciones de higiene.

c) Los mariscos, susceptibles de ser consumidos crudos, procederán exclusivamente de zonas costeras clasificadas como salubres o de estaciones depuradoras debidamente autorizadas.

d) Los procedentes de zonas insalubres precisarán la depuración previa a su consumo.

**3. 13.10. Prohibiciones.**

Queda prohibido.

l) La captura, industrialización, comercialización, circulación y venta de mariscos de cualquier clase:

a) Durante las épocas de veda.

b) En toda época y lugar cuando no alcancen la talla mínima o no reúnan las condiciones de salubridad establecidas.

Las especies cultivadas procedentes de parques y viveros, así como las congeladas que hayan sufrido este proceso de conservación con anterioridad al comienzo de la veda o las que tengan su origen en la importación, se exceptuarán de esta prohibición en lo que

respecta al apartado a), precisando para su circulación por el territorio nacional una guía de duración limitada.

II) La venta de moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo que no procedan de zonas costeras clasificadas como salubres o de estaciones depuradoras.

III) Con carácter general, la recongelación de mariscos, excepto en los casos que oficialmente se autorice y bajo las normas que se señalen.

IV) La utilización de los locales de los diversos establecimientos e industrias para otros fines que puedan provocar o acelerar una alteración de los mariscos o hacerlos impropios para el consumo humano.

V) Almacenar o fabricar en los locales o dependencias de las industrias de mariscos productos capaces de afectar por su olor o cualquier otra acción la calidad, el sabor o el aspecto de los mariscos.

VI) Reexpedir los mariscos que manifiesten caracteres organolépticos anormales que les hagan impropios para el consumo humano. Estos productos, a su llegada a los centros de consumo o a las industrias, serán decomisados e inutilizados, pudiendo destinarse, previa desnaturalización, a la elaboración de subproductos.

VII) La utilización, en los mariscos frescos, de conservadores, colorantes y antioxidantes que no figuren autorizados expresamente.

VIII) La utilización de colorantes, conservadores, antioxidantes y desinfectantes químicos o biológicos, en mariscos desecados, ahumados, congelados, semiconservados y conservados, si no han sido previamente autorizados.

IX) El uso en las envases y material de manipulación de detergentes y desinfectantes no autorizados.

### **3. 13.11. Envases.**

Los envases de los mariscos en general se hallarán sujetos a lo dispuesto para pescados en el Capítulo XII, aplicándose a los mariscos cocidos las condiciones que se señalan para los pescados frescos.

Todo envase que contenga moluscos deberá circular provisto de una etiqueta de salubridad, sin la cual no serán admitidos a facturación por las empresas de transporte de cualquier clase.

Estas etiquetas serán distintas según su procedencia y se ajustarán a los modelos establecidos en la legislación en vigor.

### **3. 13.12. Transporte.**

El transporte de los mariscos se hallará sujeto a lo dispuesto para pescados en el Capítulo XII de este Código.

Los moluscos procedentes de instalaciones o zonas no clasificadas como salubres podrán transportarse a granel por partidas no inferiores a 100 kilogramos, para su depuración o mejora, pero nunca para su venta, requiriéndose una autorización distinta para cada partida y destinatario.

Los moluscos bivalvos destinados a la industrialización, procedentes tanto de zonas salubres como de las clasificadas no salubres, podrán circular a granel con una autorización especial.

En el caso particular de ciertos moluscos y crustáceos (bivalvos, langostas, bogavantes, centollo, etc.), el transporte puede realizarse en vivo, con las precauciones que su condición requiera.

## **Sección 2.ª Productos derivados**

### **3. 13.13. Derivados de los mariscos.**

Son los productos constituidos total o parcialmente por crustáceos y moluscos de buena calidad, de comprobado estado de frescura y elaborados por procedimientos tecnológicos que garanticen su salubridad.

**3. 13.14. Clasificación.**

A efectos de este Código, los derivados de los mariscos se clasifican en:

- a) Semiconservas.
- b) Conservas.
- c) Sopas de mariscos y bullabesas.
- d) Platos cocinados.

**3. 13.15. Semiconservas de mariscos.**

Son aquellos productos a base de crustáceos y moluscos estabilizados con un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes impermeables al agua a presión normal. Su tiempo de conservación es limitado y puede prolongarse almacenándolos en frigoríficos.

Los mariscos semiconservados podrán presentarse enteros, troceados, y como líquidos de cobertura se utilizarán aceites, vinagres, sus diluciones y sus mezclas a distintas proporciones, sustancias aromáticas, hortalizas, especias, etc.

Todos los productos utilizados en las semiconservas de mariscos reunirán las condiciones sanitarias que garantizarán la atoxicidad y salubridad del producto acabado.

**3. 13.16. Otros derivados.**

Tendrán esta consideración las conservas de mariscos, sopas de mariscos y bullabesas y platos cocinados cuya elaboración y manipulaciones quedan regulada en el Capítulo XXVI de este Código.

**Sección 3.ª Caracoles**

**3. 13.17. Caracoles terrestres.**

Se consideran aptos para el consumo humano los moluscos gasterópodos de las especies «*Helix gualteriana*», «*Helix alonensis*» («*H. candidissima*», «*H. lactea*», «*H. adspersus*») y «*Helix pomatia*».

Los caracoles terrestres deberán expendirse para el consumo siempre vivos, sanos, limpios, especialmente de tierra o arena.

**3. 13.18. Conservas de caracoles.**

Deberán prepararse con caracoles del género «*Helix*», sanos, secos, desprovistos de su concha, exentos de materias mucosas y libres de tierra o arena, y en el caso de la especie «*Helix pomatia*» deberá eliminarse el hepatopáncreas.

En la preparación de estas conservas ha de efectuarse la adición necesaria de sal, especias y condimentos.

Las conservas de caracoles presentarán un líquido de cobertura límpido, de color pardo verdoso, sin llegar a negro; los caracoles serán firmes, pero tiernos, y pardos, sin llegar a negros; tendrán sabor y olor normales.

CAPÍTULO XIV

**3.14.00. Huevos y derivados**

**Sección 1.ª Huevos**

**3. 14.01. Denominación.**

Con la denominación genérica de huevos se entiende única y exclusivamente los huevos de gallináceas. Los huevos de otras aves se designarán indicando además la especie de que procedan.

**3. 14.02. Clasificación.**

A efectos de este Código, los huevos se clasifican en.

- a) Frescos.
- b) Refrigerados.
- c) Conservados.
- d) Defectuosos.
- e) Averiados.

**3. 14.03. Huevos frescos.**

Son aquellos que, presentando un olor y sabor característicos, no han sufrido más manipulaciones que una limpieza en seco. Observados al ovoscopio, aparecerán completamente claros, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y cámara de aire pequeña, de no más de siete milímetros de altura. La cáscara será fuerte, homogénea y limpia; la clara firme, transparente, sin enturbiamiento, y la yema, de color uniforme, pudiendo oscilar del amarillo claro al anaranjado rojizo, sin adherencias con la cáscara y conservándose centrada y entera.

**3. 14.04. Huevos refrigerados.**

Son aquellos enteros que se mantienen durante un tiempo superior a quince días, sin exceder de treinta días, desde su puesta, aislados del medio ambiente, en cámaras frigoríficas o en locales con temperaturas que no excedan de 4 grados centígrados.

**3. 14.05. Huevos conservados.**

Son los que han permanecido en cámara frigorífica, a 0 grados centígrados, por un periodo superior a treinta días e inferior a seis meses.

**3. 14.06. Huevos defectuosos.**

Son los rotos, incluso parcialmente, pero con las membranas intactas; los que, sin estar alterados, presentan un olor y sabor que no son los característicos; los que al ovoscopio aparecen con una sombra oscura, y los que tienen una cámara de aire superior a 12 milímetros de altura.

**3. 14.07. Huevos averiados.**

Son los procedentes de gallináceas o palmípedas, impropios para el consumo humano por concurrir en ellos algunas de las siguientes circunstancias:

- a) Tener mal olor o sabor.
- b) Estar contaminados por bacterias u hongos.
- c) Estar podridos.
- d) Tener la clara de color verdoso.
- e) Ser sanguíneos o incubados.
- f) Tener cámara de aire superior a 20 milímetros de altura y muy movable.
- g) Haber sido conservados por procedimientos no autorizados.

**3. 14.08. Prohibiciones.**

Queda prohibido.

a) El lavado de los huevos frescos, a no ser que se destinen a la preparación de derivados, en cuyo caso deberán partirse inmediatamente después de lavados.

b) La venta para consumo directo de huevos de pata y de oca, a menos que previamente hayan sido pasterizados durante un tiempo mínimo de un minuto a una temperatura de 65 grados centígrados y no contengan «salmonellas» vivas. Esta condición deberá imprimirse en la cáscara con las palabras «Huevo de pata pasterizado» o «Huevo de oca pasterizado». De no ser así se consumirán exclusivamente cocidos, a cuyo efecto se indicará impreso en la cáscara «Huevo de pata. Hervir diez minutos» o «Huevo de oca. Hervir diez minutos».

c) La venta directa para consumo humano de huevos defectuosos.

### **Sección 2.ª Derivados**

#### **3. 14.09. Derivados de los huevos.**

Son los productos constituidos total o parcialmente con huevo de gallina, desprovisto de cáscara y destinados a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios.

Los derivados obtenidos con huevos distintos a los de gallina se designarán indicando además la especie animal de que procedan.

Serán elaborados por procedimientos tecnológicos que ineludiblemente presupongan la aplicación de un proceso de pasteurización de las materias primas. No contendrán microorganismos patógenos vivos ni más de 150.000 gérmenes por gramo o centímetro cúbico de producto elaborado.

#### **3. 14.10. Clasificación.**

Los derivados de los huevos se clasifican en:

a) Primarios, constituidos por contenido entero del huevo, o por la clara separada de la yema o por la yema aislada.

b) Secos, son los productos derivados de los huevos, obtenidos por deshidratación o desecación de un derivado primario.

c) Productos compuestos, son los obtenidos a partir de un derivado primario o seco, mezclados con otras sustancias nutritivas, para obtener un producto final cuyo contenido mínimo de huevo sea del 50 por 100.

#### **3. 14.11. Huevos congelados.**

Son derivados primarios, procedentes de huevos frescos, refrigerados o defectuosos constituidos por huevo homogeneizado y colado.

Estos huevos, previa pasteurización en estado líquido, se congelarán a temperaturas de —35 grados a —40 grados centígrados, y su conservación deberá hacerse a temperaturas continuas de —18 grados o —23 grados centígrados.

El huevo entero, batido y congelado, contendrá un mínimo de 25 por 100 de extracto seco, y la yema congelada, un mínimo de 43 por 100. Se podrá añadir a la yema sal o azúcares, hasta un máximo total del 10 por 100 de la materia seca.

#### **3. 14.12. Huevo en polvo.**

Es un derivado seco obtenido por evaporación del agua de constitución del huevo mediante procedimientos tecnológicos autorizados. Tendrá la misma composición que el residuo seco del huevo fresco; no contendrá más de 150.000 gérmenes por gramo, y ninguno patógeno, ni sustancia alguna extraña a la composición natural del huevo, ni más de un 5 por 100 de humedad.

#### **3. 14.13. Yema de huevo deshidratada.**

Es un derivado seco obtenido de la yema por eliminación del agua. Responderá a las condiciones exigidas para el «huevo en polvo».

#### **3. 14.14. Clara de huevo desecada.**

Es un derivado seco obtenido de la clara por eliminación del agua. No contendrá más de un 15 por 100 de humedad y responderá a las demás condiciones exigidas para el «huevo en polvo».

### **Sección 3.ª Disposiciones comunes**

#### **3. 14.15. Rotulación.**

Los huevos «conservados» y «refrigerados» deberán llevar marcado en la cáscara, con caracteres bien visibles e indelebiles:

a) La clase de huevo de que se trate, conforme al artículo 3.14.02.



- b) La fecha de entrada en la cámara frigorífica o el medio de conservación utilizado.
- c) La procedencia y los extranjeros, además, la indicación «IMPORT».

**3. 14.16. Envases.**

Los envases deberán proteger a los huevos de posibles roturas y contaminaciones, y tanto ellos como los materiales utilizados en su elaboración cumplirán las condiciones exigidas en el Capítulo IV de este Código y disposiciones complementarias.

En los derivados de huevo que lleven añadidas sustancias autorizadas, se consignará este extremo y sus cantidades.

Los envases de los huevos congelados y productos compuestos deberán rotularse, indicando las sustancias que lleven añadidas.

**3. 14.17. Almacenamiento y transporte.**

En el transporte de los huevos se garantizará:

- a) Empleo mínimo de tiempo.
- b) Temperatura y humedad adecuadas.
- c) El aislamiento de mercancías o ambientes que puedan contaminar los huevos o comunicarles olores o sabores extraños.

**CAPÍTULO XV**

**3.15.00. Leches y derivados**

**Sección 1.<sup>a</sup> Leches**

**3. 15.01. Definición.**

Se entiende por leche natural el producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.

**3. 15.02. Denominación.**

Con la denominación genérica de leche se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca. Las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se designarán indicando además el nombre de la especie correspondiente: leche de oveja, leche de cabra, leche de burra, leche de yegua y leche de camella.

**3. 15.03. Clasificación.**

Según el tratamiento que se aplique a las leches naturales se clasifican en: leches higienizadas, leches certificadas, leches especiales (concentradas, desnatadas, fermentadas o acidificadas, enriquecidas, adicionadas de aromas y/o estimulantes) y leches conservadas (esterilizadas, evaporadas, condensadas y en polvo).

**3. 15.04. Definición de las distintas clases de leche.**

3.15.04.1. Leche higienizada: Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico autorizado que asegure la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas.

3.15.04.2. Leche certificada: Es la procedente de explotaciones ganaderas, en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial que garantice la inocuidad y valor nutritivo del producto.

3.15.04.3. Leches especiales: Son las procedentes de la leche natural mediante ciertas operaciones que cambian o modifican su composición característica:

- a) Leche concentrada a un cuarto o a un quinto de su volumen como máximo. Son las leches naturales higienizadas, enteras, que han sido privadas de parte de su agua de

constitución hasta reducirlas a un cuarto o a un quinto de su volumen primitivo como máximo.

b) Leches desnatadas. Son las higienizadas o conservadas, privadas parcial o totalmente de su contenido graso natural, con la modificación relativa de los demás componentes normales.

c) Leches fermentadas o acidificadas. Son las modificadas por la acción microbiana o fermentos lácticos, que son específicos para cada uno de esos tipos de leche.

d) Leches enriquecidas. Son las modificadas mediante la adición de principios inmediatos, minerales y/o vitaminas que reúnan las condiciones establecidas para alimentos enriquecidos en la sección V del Capítulo XXVI.

e) Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes. Son las modificadas mediante la adición de sustancias aromáticas y/o estimulantes autorizados.

3.15.04.4. Leches conservadas: Son las procedentes de la leche natural manipulada industrialmente para asegurar la duración de su aprovechamiento alimenticio por más de treinta días:

a) Leche esterilizada. Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico tal que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia.

b) Leche evaporada. Con esta denominación se conoce la leche esterilizada privada de parte de su agua de constitución hasta adquirir las características señalada en el apartado 3.15.05.5, b).

c) Leche condensada. Es la leche higienizada «concentrada con azúcar», privada de parte de su agua de constitución y cuya conservación se consigue mediante la adición de sacarosa.

d) Leche en polvo. Es el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural, o de la total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes o durante el proceso de fabricación.

### 3. 15.05. Características de las leches.

En el momento de su venta reunirán las siguientes características:

#### 3.15.05.1. Leches naturales.

a) Leche natural (vaca):

Materia grasa, como mínimo 3 por 100 en peso.

Lactosa, como mínimo 4,2 por 100 en peso.

Proteínas, como mínimo 3,2 por 100 en peso.

Cenizas, como mínimo 0,65 por 100 en peso.

Extracto seco magro, como mínimo 8,2 por 100 en peso.

Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche.

Impurezas macroscópicas expresadas en grados de la escala de impurezas, como máximo grado 1.

Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

b) Leche natural de oveja:

Materia grasa, como mínimo 7 por 100 en peso.

Lactosa, como mínimo 4,6 por 100 en peso.

Proteínas, como mínimo 4,7 por 100 en peso.

Cenizas, como mínimo 1 por 100 en peso.

Extracto seco magro, como mínimo 10,3 por 100 en peso.

Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,3 gramos por 100 mililitros de leche.

Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.

Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

c) Leche natural de cabra:

Materia grasa, como mínimo 3,3 por 100 en peso.

Lactosa, como mínimo 4 por 100 en peso.

Proteínas, como mínimo 3,8 por 100 en peso.

Extracto seco magro, como mínimo 8,4 por 100 en peso.

Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche.  
Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.  
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

d) Leches naturales de burra y de yegua.

Materia grasa, como mínimo 1,5 por 100 en peso.

Lactosa, como mínimo 6,4 por 100 en peso.

Proteínas, como mínimo 2,1 por 100 en peso.

Cenizas, como mínimo 0,3 por 100 en peso.

Extracto seco magro, como mínimo 8,8 por 100 en peso.

Acidez expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche.

Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.

Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

e) Leche natural de camella.

Materia grasa, como mínimo 5 por 100 en peso.

Lactosa, como mínimo 3,3 por 100 en peso.

Proteínas, como mínimo 3 por 100 en peso.

Cenizas, como mínimo 0,8 por 100 en peso.

Extracto seco magro, como mínimo 6,9 por 100 en peso.

Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,2 gramos por 100 mililitros de leche.

Impurezas macroscópicas, como máximo grado 1.

Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.

#### 3.15.05.2. Leches higienizadas.

Las mismas señaladas para la leche natural en el apartado 3.15.05.1, con las variaciones siguientes:

Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo 0,19 gramos por 100 mililitros de leche.

Impurezas macroscópicas, como máximo grado 0.

Menos de 100.000 colonias de gérmenes por mililitro de leche.

Ausencia de coliformes en 0,1 mililitros de leche.

Prueba de la fosfatasa, negativa.

#### 3.15.05.3. Leches certificadas.

Las mismas establecidas para la leche natural en el apartado 3.15.05.1 de este Código, excepto impurezas macroscópicas; grado 0; acidez, expresada en ácido láctico, máximo 0,19 gramos por 100 mililitros de leche, y la prueba de la reductasa con azul de metileno, que será superior a cinco horas.

#### 3.15.05.4. Leches especiales.

a) Leches concentradas a un cuarto o a un quinto de su volumen como máximo. Estas leches, una vez reconstituidas, poseerán las mismas características de composición establecidas para la leche higienizada.

b) Leche desnatada. Las mismas de la leche higienizada o esterilizada, con excepción de las siguientes.

En el caso de la leche totalmente desnatada: Materia grasa, máximo 1 por 100 en peso.

En el caso de la leche semidesnatada: Materia grasa, mínimo 1 por 100 en peso.

El extracto seco vendrá dado, en cada caso, por la fórmula  $E = 8,45 + 0,92 G$ ; siendo E igual al tanto por ciento de extracto seco total en peso y G igual al tanto por ciento de materia grasa en peso.

c) Leches fermentadas o acidificadas.

Acidez, expresada en ácido láctico, de 0,5 a 1,5 gramos por 100 mililitros.

Las demás características serán determinadas, en cada caso, por la reglamentación correspondiente.

d) Leches enriquecidas. En el caso de las leches albuminosas y dextrino-malteadas, se ajustarán a las mismas características establecidas para las leches en polvo.

Las leches vitaminadas poseerán las mismas características de las leches higienizadas o esterilizadas. En caso de preparación en forma líquida, la reglamentación correspondiente establecerá sus características.

e) Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes. Las señaladas para las leches higienizadas, esterilizadas, acidificadas o fermentadas, desnatadas o no, con las específicas que señale la reglamentación correspondiente.

#### 3.15.05.5. Leches conservadas.

a) Leche esterilizada. Las señaladas para la leche higienizada, con ausencia de gérmenes vivos en un mililitro de leche después de incubación a 37 grados centígrados y 55 grados centígrados durante cuarenta y ocho horas.

b) Leche evaporada:

Materia grasa, como mínimo, 7,5 por 100 en peso.

Extracto seco magro, como mínimo, 20,5 por 100 en peso.

Impurezas macroscópicas, grado 0.

Ausencia de gérmenes vivos en 1 mililitro de leche, después de incubación a 37 grados centígrados y a 55 grados centígrados durante cuarenta y ocho horas.

c) Leche condensada:

Materia grasa, como mínimo, 8 por 100 en peso.

Extracto seco magro (sin azúcar), como mínimo 22 por 100 en peso.

Impurezas macroscópicas, grado 0.

La proporcionalidad de azúcar variará de un mínimo a un máximo, fijado por las siguientes fórmulas.

Mínimo por ciento igual a sesenta y dos coma cinco menos cero coma seiscientos veinticinco multiplicado por E ( $62,5 - 0,625 \times E$ ).

Máximo por ciento igual a sesenta y cuatro coma cinco menos cero coma seiscientos cuarenta y cinco multiplicado por E ( $64,5 - 0,645 \times E$ ).

Siendo el factor E igual al tanto por ciento de extracto seco total sin azúcar.

Menos de 30.000 colonias de gérmenes por gramo.

Ausencia de coliformes en 0,1 gramos.

Prueba de la fosfatasa, negativa.

d) Leche en polvo.

Color uniforme, blanco o cremoso claro, carente de color amarillo o pardo, característicos de un producto recalentado, así como de cualquier otro artificial. Olor y sabor fresco y puro, antes y después de su reconstitución.

Ausencia de conservadores, neutralizantes o de cualquier otra sustancia ajena a la composición de la leche incluidos en las listas positivas de este Código.

Humedad, máximo 5 por 100 en peso.

Materia grasa, como mínimo, 26 por 100 en peso para la leche entera y 1,5 por 100 como máximo para la desnatada.

Acidez, expresada en ácido láctico, 1,45 por 100 en peso como máximo para la leche entera y 1,85 por 100 como máximo para la leche desnatada.

Acidez de la grasa, expresada en ácido oleico, máximo del 2 por 100 en peso de la grasa.

Ausencia de impurezas macroscópicas.

Índice de solubilidad: Para la leche entera, 1 mililitro como máximo, para la leche desnatada, 1,25 mililitros como máximo.

Las leches en polvo parcialmente desnatadas, cuyos contenidos grasos estén comprendidos entre el 1,5 y el 26 por 100, responderán a las características precedentes con la excepción de la acidez, expresada en ácido láctico, cuyo máximo por 100 gramos de polvo vendrá dado por la siguiente fórmula:

Máximo por ciento igual a uno coma ochocientos setenta y cuatro menos cero coma sesenta y tres multiplicado por el porcentaje graso de la leche en polvo (Máximo por ciento =  $1,874 - 0,0163 \times \%$  graso de la leche en polvo).

Menos de 100.000 colonias de gérmenes por gramo de leche en polvo.

Ausencia de coliformes en 0,1 gramos de leche en polvo.

Prueba de la fosfatasa, negativa.

**3. 15.06. Preparación de las distintas clases de leche, su envasado, consumo y venta.**

A partir del momento de su obtención, se exigirá obligatoriamente.

**3.15.06.1. Leches naturales.**

- a) La filtración e inmediata refrigeración a menos de 15 grados centígrados.
- b) El envasado en recipientes limpios y asépticos, de cierre con ajuste adecuado y precintados para su entrega al consumidor.

**3.15.06.2. Leches higienizadas.**

- a) La previa eliminación de impurezas macroscópicas de la leche por medios mecánicos.
- b) El calentamiento uniforme de la leche a la temperatura y durante el tiempo adecuados.
- c) La inmediata refrigeración a menos de 4 grados centígrados, seguido del envasado definitivo en recipientes limpios, asépticos y convenientemente cerrados.
- d) La conservación, en todo momento, a temperatura no superior a 8 grados centígrados hasta su entrega al consumidor, que deberá efectuarse dentro de las treinta y seis horas siguientes a la higienización.
- e) La leche higienizada podrá estar normalizada y homogeneizada.
- f) La venta de leche higienizada que se efectúe directamente al consumidor en lechería y a domicilio se realizará en envases autorizados de único uso o de fácil higienización, con cierre de ajuste adecuado y de capacidad no superior a dos litros.
- g) Los envases llevarán marcado en su cuerpo, precinto o cierre, en forma clara e indeleble, la fecha límite de venta, el nombre del centro higienizador y la indicación de «Leche higienizada o pasteurizada».
- h) La venta de leche higienizada para su consumo en centros y establecimientos colectivos podrá efectuarse en envases de mayor capacidad, con cierre de ajuste adecuado y precintados, figurando en éstos la fecha límite de venta y el nombre del centro higienizador.
- i) La venta de leche higienizada para su consumo en establecimientos públicos se efectuará en envases individuales precintados en origen.
- j) En todo caso, cuando se trate de leche higienizada homogeneizada, se indicará esta circunstancia en el cuerpo, precinto o cierre de los envases.

**3.15.06.3. Leches certificadas.**

- a) En circuito cerrado se realizará el ordeño, la inmediata filtración y la refrigeración a menos de 8 grados centígrados, seguidos del envasado definitivo en recipientes limpios e higienizados, con cierre que garantice su pureza y sanidad.
- b) Hasta su entrega al consumidor, que deberá efectuarse dentro de las veinticuatro siguientes al envasado, deberá conservarse, en todo momento, a temperaturas que no excedan de los 8 grados centígrados.
- c) Las condiciones higiénico-sanitarias del ganado y las higiénicas de establos anejos y equipos precisos serán acreditadas mediante inspecciones oficiales.
- d) La venta de leche certificada que se efectúe al público consumidor directo en lecherías y a domicilio se realizará en botellas u otros envases autorizados, figurando en ellos o en sus cierres la fecha límite de venta, y siempre en el cuerpo el nombre del centro productor y la indicación «Leche certificada».
- e) El suministro de leche certificada que se realice a hospitales y otras instituciones bajo dirección o vigilancia médica, también podrá efectuarse en bidones con cierre de ajuste adecuado, precintados, con la fecha límite de venta en el precinto y el nombre del centro productor en el aro superior.

**3.15.06.4. Leches especiales.**

- a) Leches concentradas a un cuarto o a un quinto de su volumen como máximo. Serán preparadas a partir de la leche natural con las características señaladas en el punto 3.15.05.1, a).

— Para su venta y consumo se cumplirán los requisitos exigidos en el apartado 3.15.06.2.

— Los envases llevarán las mismas indicaciones señaladas para la leche higienizada, con la adición de la expresión «Leche concentrada» y la fórmula de reconstitución.

b) Leches desnatadas. Las destinadas al consumo directo habrán de estar higienizadas o esterilizadas.

— Para su venta y consumo se cumplirán los requisitos exigidos en los artículos 3.15.05.2 y 3.15.06.5.

— Será obligatorio que los envases lleven inscritos en colores distintivos la indicación de «Leche desnatada» o «Leche parcialmente desnatada», y en este último caso se señalará a continuación el correspondiente porcentaje graso.

c) Leches fermentadas o acidificadas. Para su obtención se partirá de la leche natural, concentrada o no, entera o total o parcialmente desnatada; en estos dos últimos casos habrá que indicar en el cierre del envase el porcentaje graso y la fecha límite de consumo. En los envases de yogourt y kefir se pondrán cápsulas de distinto color según que hayan sido elaboradas con leche total o desnatada.

d) Leches enriquecidas.

Leches albuminosas: Se preparan a partir de la leche desnatada y fermentada, enriquecida en su contenido proteico mediante la adición de prótidos lácticos totales, de caseína o sus sales.

Esta leche se prepara preferentemente en polvo, siendo obligatorio consignar en el envase la composición centesimal.

Leche dextrino-malteada: Se preparará a partir de la leche higienizada o esterilizada entera, o total o parcialmente desnatada, fermentada o no y adicionada de dextrino-maltosa u otros carbohidratos autorizados.

Su preparación se hará preferentemente en polvo, siendo obligatorio consignar en el envase la composición centesimal.

La venta de estos tipos de leche se ajustará a lo establecido para las leches en polvo contenidas en el apartado 3.15.06.5. En el caso de efectuarse la fabricación en forma líquida, la reglamentación correspondiente establecerá las características exigidas.

Leches vitaminadas: Se prepararán a partir de leches higienizadas o esterilizadas, enteras, total o parcialmente desnatadas y mediante su enriquecimiento con una o varias vitaminas.

Su preparación se hará preferentemente al estado líquido, en forma concentrada o no, ajustándose en sus características, así como en su venta y consumo, al articulado referente a las leches higienizadas y esterilizadas. Será obligatorio consignar en el envase lo dispuesto en el artículo 3.26.34.

e) Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes: La elaboración se hará preferentemente en forma líquida, pudiéndose preparar a partir de leche natural, concentrada o no, total o parcialmente desnatada, y en todo caso se consignará en el envase la clase de leche utilizada y el nombre del aroma y/o del estimulante añadido. Su venta se ajustará a lo establecido para las leches higienizadas y esterilizadas.

#### 3.15.06.5. Leches conservadas.

a) Leche esterilizada completa o desnatada.

— Partir de la leche natural, con las características señaladas en el apartado 3.15.05.1.

— Operaciones previas a la esterilización: limpieza de la leche por filtro o centrifuga y homogeneización. El envasado, que podrá ser realizado antes o después de la esterilización, se hará en recipientes limpios, esterilizados y de cierre hermético.

— La venta de leche esterilizada sólo podrá efectuarse en envases de capacidad no superior a dos litros, que llevarán reseñados en forma clara e indeleble en el cuerpo del mismo el nombre del centro esterilizador y la indicación de leche esterilizada, y en el cierre el mes y el año en que se ha efectuado la esterilización. En el caso de leche esterilizada desnatada, se aplicará lo establecido en el apartado 3.15.06.4, b).



b) Leche evaporada.

— Partir de la leche natural.

— Antes de la esterilización la leche será sometida a las operaciones previas de limpieza por filtro o centrífuga, normalización y homogeneización. El envasado previo o posterior a la esterilización se realizará en recipientes limpios, estériles y de cierre hermético debidamente autorizados.

— Se autoriza la adición de sustancias estabilizadoras autorizadas por este Código y necesarias al proceso de fabricación contenidas en las listas positivas.

— La venta de leche concentrada se efectuará en envases previamente autorizados, herméticamente cerrados.

— Los envases irán litografiados o revestidos de una etiqueta en la que figure la denominación del producto, su peso neto, fórmula de reconstitución y equivalencia en leche natural, trimestre y año de fabricación y nombre de la entidad productora o de la que garantice la fabricación y sus domicilios.

— Se admite la venta de «Leche desnatada evaporada» siempre que tenga como mínimo un 20 por 100 en peso de extracto seco total precedente de la leche y de que en la etiqueta o litografía vaya seguida la denominación del producto de la palabra «Desnatada».

c) Leche condensada: Se preparará a partir de la leche natural higienizada, concentrada o no, total o parcialmente desnatada, envasada en recipientes que resulten apropiados a la naturaleza del producto y garanticen su inalterabilidad, esterilizados y herméticamente cerrados.

— Se permite la adición de sustancias estabilizadoras autorizadas por este Código y necesarias al proceso de fabricación, contenidas en las listas positivas.

— Los envases irán grabados, litografiados o revestidos de etiqueta, figurando en ellos los datos relativos a la denominación del producto, peso neto, fórmula de reconstitución y equivalencia en leche natural, trimestre y año de fabricación y el nombre y domicilio de la empresa productora, o de la que garantice la fabricación.

— Se admite la venta de «Leche desnatada condensada» siempre que tenga como mínimo un 24 por 100 en peso de extracto seco total procedente de la leche y de que en la etiqueta o rótulo vaya seguida la denominación del producto de la palabra «Desnatada».

d) Leche en polvo: Se obtendrá a partir de la leche natural o de la leche total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes o durante el proceso de fabricación y sin adición de neutralizantes, conservadores o cualquier otra sustancia ajena a la composición de la leche.

— Se permite la adición de sustancias estabilizadoras autorizadas por este Código y necesarias al proceso de fabricación, contenidas en las listas positivas.

— Se envasará en recipientes herméticamente cerrados que aseguren protección total contra contaminaciones, absorción de la humedad y acción de la luz.

— Sobre los envases figurará la denominación del producto (leche entera en polvo, leche desnatada en polvo o leche parcialmente desnatada en polvo), su peso neto, instrucciones de reconstitución y equivalencia en leche natural, trimestre y año de fabricación y el nombre y domicilio de la empresa productora o de la que garantice la fabricación. Cuando se trate de leche parcialmente desnatada, se indicará además la proporcionalidad en peso de la materia grasa que contenga el producto.

Las reglamentaciones correspondientes determinarán las condiciones mínimas que deben reunir los establecimientos de venta de leche y derivados.

**3. 15.07. Transporte.**

El transporte de la leche natural para su higienización o industrialización deberá efectuarse en vehículos isotermos, cisternas de acero inoxidable o de cualquier otro material autorizado. Para distancias menores de 200 kilómetros podrá transportarse también en otros tipos de envases autorizados, de fácil limpieza.



Tanto las cisternas como los envases deberán llevar cierre de ajuste adecuado y precinto de origen, que no será abierto hasta el centro de recepción en los transportes a largas distancias.

**3. 15.08. Prohibiciones generales.**

En todos los tipos de leche, cualquiera que sea su naturaleza, se prohíbe:

- a) Cocerla en establecimientos para su venta al público consumidor.
- b) Neutralizarla o añadirle aditivos, salvo en los casos expresamente autorizados.
- e) Mezclar leche de distintas clases o de diferentes especies animales cuando hayan de ser destinadas al consumo directo.
- d) Cualquier manipulación en la que se pretenda sustituir total o parcialmente la grasa natural de la leche por otras grasas extrañas.
- e) Reconstituirla para su venta cuando haya de ser destinada al consumo directo.
- f) Someterla a más de un proceso de higienización o repetirlo cuando haya de ser destinada al consumo directo.
- g) Utilizar procedimientos manuales para el envasado o cierre de los envases.
- h) La venta de leches en polvo a granel no pudiendo fraccionarse el contenido de los envases ni aun en presencia del comprador.

**Sección 2.ª Derivados de la leche**

**3. 15.09. Concepto y clasificación.**

Son distintos productos obtenidos a partir de la leche mediante tratamientos tecnológicos adecuados.

Se distinguirán los siguientes grupos:

- a. Nata.
- b. Mantequilla.
- c. Quesos y quesos fundidos.
- d. Sueros lácteos.
- e. Caseína.
- f. Requesón.

**3. 15.10. Nata.**

Se entiende por nata de leche o simplemente nata el producto rico en materia grasa separado de la leche por reposo o por centrifugación.

La nata se elaborará con leche de vaca, procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos, peligrosos para la salud pública, y forzosamente habrá de ser sometida a un tratamiento de higienización.

Si se fabrica con leche de otras especies deberá añadirse a la palabra nata la de la especie de que proceda.

**3. 15.11. Nata homogeneizada.**

Se entiende por nata homogeneizada o nata uniforme la sometida a un proceso mecánico que subdivide los glóbulos grasos y asegura una emulsión mejor.

**3. 15.12. Nata esterilizada.**

Se entiende por nata esterilizada la sometida a tratamientos físicos que aseguren la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia.

**3. 15.13. Características de las natas.**

Las natas destinadas a consumo directo deberán reunir los requisitos siguientes.

- a) Menos de 100.000 colonias de gérmenes por mililitro.
- b) Ausencia de coliformes en 0,1 mililitros.
- c) Acidez, expresada en ácido láctico, como máximo, 0,65 gramos por 100 mililitros.

- d) Prueba de la fosfatasa negativa.
- e) Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno, más de dos horas.
- f) No presentará aspectos grumoso, filamentoso, coposo, ni tendrá mal sabor o mal olor.
- g) No sobrepasará los límites de impurezas establecidos en las listas de tolerancias, complementarias del Capítulo XXXV de este Código.
- h) Materia grasa, como mínimo, 18 por 100 en peso.

Las características de su materia grasa corresponderán a las de la leche.

**3. 15.14. Clasificación de las natas.**

De acuerdo con su contenido en grasa, las natas se clasificarán en:

Doble nata: La que contenga como mínimo 50 por 100 en peso de grasa.

Nata: La que contenga como mínimo 30 por 100 en peso de grasa.

Nata delgada: La que contenga como mínimo 18 por 100 en peso de grasa.

**3. 15.15. Manipulaciones.**

En la preparación, conservación y venta de natas queda permitido.

- a) La adición de microorganismos de la fermentación acidófila (*Streptococcus cremoris* y *Lactis*).
- b) La adición de microorganismos productores del aroma de la mantequilla (*Leuconostoc citrovorus* y *L. paracitrovorus*).
- c) La adición de estabilizadores, neutralizantes y aromatizantes que se autoricen en las listas positivas de este Código.
- d) La adición de glucosa o sacarosa en una proporción no superior al 10 por 100 en peso, con declaración en el envase.
- e) La incorporación de gases inocuos para la elaboración de nata «batida o montada».

**3. 15.16. Prohibiciones.**

En la preparación, conservación y venta de natas queda prohibido.

- a) La adulteración por adición o sustracción de elementos propios o no de la leche y sustitución de la grasa por otras extrañas.
- b) La adición de sustancias conservadoras no autorizadas expresamente.
- c) El empleo de la palabra «nata» para designar otros productos.
- d) La utilización de los envases destinados al transporte de leche y nata para cualquier otro producto o sustancia.
- e) El transporte de la leche y nata en envases que presenten externa o internamente condiciones higiénicas inadecuadas.

**3. 15.17. Conservación.**

La nata deberá conservarse refrigerada a menos de 8 grados centígrados o congelada.

Para su conservación, la nata podrá congelarse en túnel a temperaturas comprendidas entre —35 y —40 grados centígrados. Una vez congelada, se mantendrá a temperatura de —18 a —20 grados centígrados. El producto deberá envasarse, con anterioridad a su congelación, en recipientes metálicos perfectamente limpios. Podrá añadirse glucosa o sacarosa en cantidades inferiores al 10 por 100 en peso.

La descongelación se llevará a cabo lentamente en locales adecuados a temperaturas de 2 a 4 grados centígrados.

**3. 15.18. Envasado y rotulación.**

La venta de la nata al público podrá efectuarse en envases de materiales autorizados, con cierre adecuado. Llevará impreso en éste o en el cuerpo del envase la clase de nata, el tanto por ciento de grasa y la fecha de producción. En el cuerpo del envase debe figurar, además de los datos exigidos en el Capítulo IV de este Código, el número de registro sanitario.

**3. 15.19. a 3.15.25.**

**(Derogados)**

**3. 15.26. a 3.15.33.**

**(Derogados)**

**3. 15.34. Sueros lácteos.**

Con la denominación de «sueros lácteos» o «sueros de lechería» se entienden los líquidos formados por parte de los componentes de la leche que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos, y son:

- a) Suero del queso: Es el líquido residual de la elaboración de queso.
- b) Suero de mantequilla o mazada: Es el líquido resultante del batido que separa la materia grasa de la nata.
- c) Suero en polvo: Se obtiene a partir del suero de queso sometido a manipulaciones de desecación.

**3. 15.35. Características bacteriológicas.**

Desde el punto de vista bacteriológico se adaptarán a las normas establecidas para la leche higienizada, en el caso del suero líquido, y para la leche en polvo, en el caso del suero en polvo.

**3. 15.38. Prohibiciones.**

Queda prohibido usar en la alimentación humana sueros lácteos procedentes de leches que no hayan sido higienizadas.

**3. 15.37. Caseína.**

A efectos de este Código, con el nombre de caseína se entiende la materia protéica separada por procedimientos tecnológicos autorizados de las demás proteínas de la leche desnatada.

**3. 15.38. Características.**

Debe presentarse en forma de polvo blanco, libre de puntos negros, insípida, de olor débil, no desagradable y con la siguiente composición, según el método de preparación:

Humedad, máximo: Al cuajo, 12 por 100 en peso; por precipitación ácida, 10 por 100 en peso.

Materia grasa, máximo: Al cuajo, 1 por 100 en peso; por precipitación ácida, 2,5 por 100 en peso.

Acidez, máximo: Al cuajo, 0,2 por 100 en peso; por precipitación ácida, 2,5 por 100 en peso.

Proteínas (Nitrógeno por 6,39), mínimo: Al cuajo, de 78 a 82 por 100 en peso; por precipitación ácida, de 78 a 84 por 100 en peso.

Sales minerales, máximo: Al cuajo, de 7 a 8 por 100 en peso; por precipitación ácida, de 2 a 3 por 100 en peso.

**3. 15.39. Requesón.**

Se entiende por requesón el producto obtenido precipitando por el calor, en medio ácido, las proteínas que existen en el suero del queso para formar una masa blanda.

**3. 15.40. Características.**

La composición del requesón será.

Humedad, máximo 69 por 100 en peso.

Materia grasa, máximo 5,25 por 100 en peso, sobre extracto seco.

Proteínas, mínimo 19 por 100 en peso.

Lactosa, 10 por 100 en peso como mínimo.

**3. 15.41. Manipulaciones.**

La manipulación, conservación, transporte y venta del requesón estará sujeta a las mismas condiciones que para los quesos frescos se fijan en este Código.

**Sección 3.ª Cuajo**

**3. 15.42. Cuajo.**

Es el extracto líquido, pastoso o en polvo procedente de la maceración de los cuajares de los rumiantes lactantes.

**3. 15.43. Características.**

Se distinguen:

Cuajo líquido o solución de cuajo con el poder coagulante o «título mínimo» del uno partido por diez mil (1: 10.000).

Cuajo sólido, con un poder coagulante o «título mínimo» del uno partido por cuarenta mil (1: 40.000).

En ambos casos no deben existir más de 25 coliformes por gramo.

**3. 15.44. Manipulaciones.**

En la elaboración del cuajo se permite:

a) La adición de sal.

b) La adición de los conservadores químicos y la neutralización con los productos incluidos en las listas positivas complementarias de los Capítulos XXXIII y XXXIV.

c) La clarificación con sustancias incluidas en las listas positivas complementarias del Capítulo XXXIV de este Código, siempre que no den lugar a modificaciones apreciables de la composición del cuajo.

**3. 15.45. Prohibiciones.**

Se prohíbe adicionar al cuajo productos que falseen el poder coagulante del mismo.

**3. 15.46. Envasado y rotulación.**

El almacenamiento y transporte del cuajo se efectuará en recipientes cerrados al abrigo de la luz y de la humedad y a temperatura adecuada.

En las etiquetas de los envases de cuajo, además de lo establecido en el Capítulo IV de este Código, se consignará el modo de empleo, con la indicación del título mínimo y la fecha de envasado.

CAPÍTULO XVI

**3.16.00. Grasas comestibles**

**Sección 1.ª Disposiciones comunes**

**3. 16.01. Grasas comestibles.**

Son los productos de origen animal o vegetal cuyos constituyentes principales son glicéridos naturales de los ácidos grasos, conteniendo como componentes menores otros lípidos.

Se aplicará la denominación genérica de aceites a los productos grasos líquidos a la temperatura de 20 grados centígrados, y la de sebos y mantecas, o simplemente grasas, a los productos grasos sólidos a la misma temperatura.

**3. 16.02. Caracteres de las grasas comestibles.**

Los aceites deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20 grados centígrados, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos de cada aceite, correspondientes a los frutos y semillas de que procedan. Las grasas sólidas, a excepción de la margarina, fundidas, deberán ser claras y transparentes, sin contener sustancias en suspensión o posos deberán tener un aspecto limpio, con olor y sabor agradables.

Las características químicas generales, a excepción de la margarina, serán las siguientes:

Humedad y materias volátiles, en estufa a 105 grados centígrados, no superior a 0,1 por 100.

Impurezas insolubles en el éter de petróleo, calculadas sobre grasa seca, no superior a 0,5 por 100.

Acidez libre, expresada en ácido oleico y referida a grada seca, no superior a 3 por 100 para los aceites vírgenes de oliva y cacahuete, y no superior a —0,15 por 100 para aceites y grasas refinados.

Las grasas y aceites refinados no deberán acusar ni trazas del disolvente utilizado en la extracción, dando reacción negativa en el ensayo de jabón.

**3. 16.03. Materias primas.**

Para la obtención de grasas comestibles se emplearán materias primas adecuadas, susceptibles de producir, con tratamiento correcto, un producto bien terminado en todos sus aspectos y sin ningún defecto.

**3. 16.04. Obtención de grasas comestibles.**

Los procedimientos permitidos para la obtención de grasas comestibles de las semillas o frutos oleaginosos y de los tejidos o depósitos adiposos de animales son los siguientes:

- a) Presión, previa trituración o no, de la materia prima.
- b) Fusión, por tratamiento térmico de la materia prima, sin sobrepasar la temperatura de 100 grados centígrados.
- c) Extracción con los disolventes permitidos, seguida de la eliminación completa de éstos.

**3. 16.05. Disolventes.**

Los disolventes utilizables para la extracción de grasas y aceites comestibles serán los que se determinen en la reglamentación complementaria de este Código, debiéndose ajustar las especificaciones fijadas para cada uno, con las siguientes condiciones generales:

- a) Deberán ser productos de características químicas bien definidas de origen natural o de síntesis, sin que exista la posibilidad de que contengan impurezas que tengan una clara acción nociva sobre el organismo.
- b) Deberán ser fácilmente separables, por destilación con o sin arrastre de vapor, de la mezcla grasa-disolvente, pudiéndose eliminar hasta los últimos residuos, sin someter el aceite a calentamientos excesivos, de acuerdo con lo que se determina en 3.16.04. b).
- c) El disolvente destilará en un 99,99 por 100 a una temperatura que no sobrepase los 95 grados centígrados.
- d) No contendrá residuos metálicos, especialmente plomo, que puedan quedar retenidos por el aceite.

**3. 16.07. Tratamiento de grasas comestibles.**

Se permite:

- a) La clarificación por un proceso mecánico: sedimentación, centrifugación o filtración.
- b) La desmucilaginación, por los anteriores métodos o por el empleo de sales inorgánicas o ácidos diluidos.
- c) La neutralización con lejías acuosas alcalinas y lavado posterior.

- d) La decoloración, por tratamiento con tierras decolorantes inofensivas y carbón activo.
- e) La desodorización, por tratamiento en corriente de vapor de agua, a presión normal o reducida.
- f) La desmargarinización, por enfriamiento a bajas temperaturas y separación subsiguiente.

**3. 16.07. Condiciones para la obtención o tratamiento.**

Para permitir un procedimiento de obtención o tratamiento de grasas comestibles, no consignado en 3.16.06, serán indispensables las siguientes condiciones:

- a) Que no resulte de su aplicación una merma del valor alimenticio del producto obtenido, respecto al procedente de otros métodos autorizados.
- b) Que no produzca cambios perjudiciales en la estructura natural de los componentes.
- c) Que se haya comprobado la acción inocua de los productos por pruebas biológicas.

**3. 16.08. Grasas comestibles refinadas.**

Se considerará refinado todo aceite o grasa que, mediante tratamientos autorizados, haya sido neutralizado, decolorado y desodorizado.

**3. 16.09. Grasas comestibles alteradas.**

Se considera alterada toda grasa comestible que presente los siguientes caracteres:

- a) Olor, sabor o color extraño a su naturaleza.
- b) Acidez, humedad o impurezas superiores a las permitidas en cada caso.

**3. 16.10. Materiales.**

Los que se empleen para maquinaria, utensilios, recipientes y envases habrán de reunir, además de las condiciones generales exigidas en los Capítulos IV y VI de este Código, las específicas siguientes para los recipientes y envases:

- a) Ser impermeables a las sustancias grasas.
- b) Ser resistentes a su acción disolvente.

**3. 16.11. Almacenamiento y transporte.**

Se realizará en recipientes secos, suficientemente llenos y cerrados, protegiendo a las grasas almacenadas o transportadas de la acción de la luz solar y condiciones de temperaturas extremas, debiendo cumplirse además las condiciones generales establecidas en el Capítulo VI de este Código.

**3. 16.12. Rotulación.**

En los preparados alimenticios que contengan grasas añadidas, se especificará la naturaleza de las mismas.

**3. 16.13. Prohibiciones.**

En la obtención o tratamiento de las grasas comestibles se prohíbe:

- a) Cualquier práctica que, a la presión ordinaria, las someta a temperaturas superiores a las admisibles para cada tipo de grasa y en la que se prevea una alteración sustancial de su estructura química.
- b) El empleo de disolventes que no reúnan las condiciones especificadas en 3.16.05.
- c) El tratamiento con aire, oxígeno, ozono u otras sustancias químicas oxidantes.
- d) La neutralización por medios o con sustancias distintas de las autorizadas.
- e) La esterificación a partir de los componentes, aunque éstos sean de origen natural.
- f) La mezcla de grasas comestibles, de distinta naturaleza, excepto en el caso de las transformadas.

**Sección 2.<sup>a</sup> Aceites de oliva**

**3. 16.14. Aceite.**

Se dará el nombre de «Aceite de oliva», o simplemente «Aceite», al líquido oleoso extraído de los frutos maduros del olivo «*Olea europaea*» L., sin que haya sido sometido a manipulaciones o tratamientos no autorizados por este Código.

**3. 16.15. Clasificación.**

Se distinguen los siguientes tipos de aceite de oliva:

1. Aceites de oliva vírgenes:

- a) Extra.
- b) Fino.
- c) Corriente.
- d) Lampante.

2. Aceites de oliva refinados.

3. Aceites puros de oliva.

4. Aceites de orujo de aceitunas.

5. Aceites refinados de orujo de aceituna.

6. Aceites de orujo de aceitunas para usos industriales.

**3. 16.16. Definiciones.**

1. Aceites de oliva vírgenes. Aceites de oliva extraídos por procedimientos mecánicos, en frío, sin que hayan sido sometidos a otras manipulaciones que las de sedimentación, centrifugación o filtración, ni llevar mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos de distinta forma, con las calidades siguientes:

a) Extra: Aceite de oliva de sabor absolutamente irreprochable y cuya acidez en ácido oleico deberá ser como máximo, de un gramo por 100 gramos.

b) Fino: Aceite de oliva que reúne las condiciones del aceite de oliva virgen extra, salvo en cuanto a la acidez en ácido oleico, que será, como máximo, 1,5 gramos por 100 gramos.

c) Corriente: Aceite de oliva de buen sabor y cuya acidez en ácido oleico será de tres gramos por 100 gramos como máximo, con un margen de tolerancia de un 10 por 100 respecto a la acidez indicada.

d) Lampante: Aceite de oliva de sabor defectuoso o cuya acidez en ácido oleico sea superior a 3 por 100. No comestible.

2. Aceites de oliva refinados. Obtenidos por refinación de los aceites de oliva vírgenes o de los extraídos directamente de la aceituna por otros procedimientos autorizados.

3. Aceites puros de oliva. Compuestos de una mezcla de aceite de oliva virgen y de aceite de oliva refinado.

4. Aceites de orujo de aceituna. Obtenidos por tratamiento de orujo de aceituna con un disolvente autorizado.

5. Aceites refinados de orujo de aceituna. Obtenidos por refinación de los aceites de orujo de aceituna y que reúnan los caracteres de las grasas comestibles refinadas (3.16.02). Las mezclas de aceite de orujo refinado y de aceite de oliva virgen, destinadas al consumo interior exclusivamente, se denominan «Aceite de orujo refinado y de oliva». Estas mezclas no podrán denominarse simplemente «Aceite de oliva» o «Aceite».

6. Aceites de orujo de aceituna para usos industriales. Todos los demás aceites de orujo de aceituna.

**3. 16.17. Características.**

Además de las consignadas en 3.16.02, los aceites de oliva destinados al consumo directo tendrán las siguientes:

Líquido oleoso, de aspecto limpio y transparente, con olor y sabor característicos, y de color variable desde el verde amarillento al amarillo claro. La reglamentación correspondiente señalará las características específicas de cada tipo de aceite.



**3. 16.18. Publicidad.**

Para la rotulación de envases, propaganda y documentación comercial se establece, además de lo dispuesto en el Capítulo IV de este Código, lo siguiente:

- a) La denominación única de «Aceite» corresponderá siempre al de oliva.
- b) La denominación «virgen» se referirá exclusivamente a los aceites obtenidos por medios mecánicos, no pudiendo aplicarse, en ningún caso, a los refinados ni a sus mezclas con los vírgenes.
- c) La representación gráfica del olivo, sus hojas o sus frutos, denominaciones extranjeras o de fantasía que contengan su nombre o que alegoricen regiones o motivos que recuerden al olivo o la aceituna, sólo podrán figurar cuando se refieran al aceite de oliva o a la aceituna.

**3. 16.19. Prohibiciones.**

Se prohíbe:

- a) La mezcla de aceites de oliva con los de semillas o con cualquier otra grasa.
- b) La presencia en el aceite de oliva de aceites minerales.
- c) La adición al aceite de oliva de cualquier sustancia que modifique alguna de sus características o constantes físicas y químicas.

**Sección 3.ª Aceites de semillas**

**3. 16.20. Consumo humano.**

Se autoriza la utilización de aceites de semillas para consumo humano cuando reúnan las características que este Código determina para las distintas variedades.

**3. 16.21. Clasificación de aceites de semillas.**

A efectos de este Código se establece la siguiente:

- a) Aceite de soja.
- b) Aceite de cacahuete.
- c) Aceite de girasol.
- d) Aceite de algodón.
- e) Otros aceites de semillas.

**3. 16.22. Aceite de soja.**

Es el procedente de las semillas de la soja «*Glycine Soja*, Sieb et Zucc» (Soja hispida, Unch, *Dolichos Soja*, L.), que haya sido sometido a una refinación completa y que reúna además de las características generales las siguientes:

Calentado a 160 grados centígrados durante quince minutos, conservará su sabor agradable después de enfriado.

**3. 16.23. Aceite de cacahuete.**

Es el procedente de la semilla de cacahuete («*Arachis Hypogaea*», L.). El aceite de cacahuete podrá emplearse virgen o refinado, siempre que cumpla las condiciones establecidas para los aceites comestibles.

**3. 16.24. Aceite de girasol.**

Es el procedente de las semillas del girasol cultivado («*Helianthus annuus*», L.). El destinado a la alimentación deberá ser sometido a una refinación completa, y que reúna las características generales.

**3. 16.25. Aceite de algodón.**

Es el procedente de las semillas de algodónero cultivado (Gen. «*Gossypium*»). El destinado a la alimentación deberá ser sometido a procesos de refinación completa, y que reúna las características generales.

**3. 16.26. Otros aceites de semillas.**

Los elaborados y refinados para el consumo reunirán las características generales que los haga aptos para la alimentación; responderán a las constantes físicas y químicas correspondientes a su naturaleza y origen.

Las reglamentaciones correspondientes señalarán las características específicas de cada uno de estos aceites.

**Sección 4.ª Grasas animales**

**3. 16.27. Grasas animales comestibles.**

Son las obtenidas por distintos procedimientos a partir de diversos depósitos adiposos de determinados animales en perfecto estado sanitario.

**3. 16.28. Clasificación de grasas animales.**

A efectos de este Código se establecen las siguientes:

- a) Manteca de cerdo.
- b) Sebos alimenticios.

**3. 16.29. Manteca de cerdo.**

Es la grasa de depósito de esta especie animal, obtenida directamente o por fusión de sus acúmulos grasos y libre de cualquier otro tejido.

**3. 16.30. Clasificación.**

Según la región anatómica de procedencia, métodos de preparación y calidad comercial, se distinguen varias clases principales de mantecas.

a) Manteca en rama o en pella. Es la grasa que recubre los riñones del cerdo, mesenterios y epiplones, extraída directamente del animal.

b) Manteca fundida. Obtenida calentando las grasas del cerdo a una temperatura máxima de 80 grados centígrados y depositada luego en moldes de los que toma su forma al enfriarse.

c) Manteca al vapor. Procedente de trozos de grasa recogida en el despiece y recortes, sometidos a la acción directa del vapor de agua.

**3. 16.31. Características.**

De modo genérico presentarán color blanco, consistencia blanda y untuosa, siendo de olor y sabor característicos. En las reglamentaciones correspondientes se señalarán las características específicas de cada una de estas clases.

**3. 16.32. Envasado y rotulación.**

La manteca de cerdo se venderá envasada, empaquetada o a granel. El envasado se hará en recipientes de hojalata, cristal u otro material autorizado que no comunique olor o sabor al producto.

Los envases que la contengan serán rotulados con una inscripción perfectamente legible, indicando el título del producto, nombre del fabricante, número del registro sanitario correspondiente y fecha de envasado o número de identificación del lote.

**3. 16.33. Sebos alimenticios.**

Se llama sebo al producto obtenido por fusión de las grasas de depósito del ganado vacuno sacrificado en perfectas condiciones sanitarias. El procedente de ganado ovino o caprino se designará además con el apelativo de la especie de procedencia.

**3. 16.34. Características.**

El sebo de vacuno es de color blanco mate o ligeramente amarillento, de olor y sabor característicos y de consistencia firme.

El sebo del ganado ovino es de coloración más blanca que el anterior, ofreciendo mayor dureza a la presión de los dedos. El sebo de caprino tiene características semejantes a las de ovino, si bien su olor es más acentuado. Las reglamentaciones correspondientes señalarán las características específicas de cada tipo.

**3. 16.35. Manipulaciones.**

En la obtención de las mantecas y sebos se permitirán, además de las especificadas en el 3.16.04, las siguientes:

- a) Lavado con agua.
- b) Secado y oreo.
- c) Picado o trituración.
- d) Difusión y agitación simultánea.
- e) Clarificación por sedimentación.
- f) Separación de la oleomargarina y de las estearinas.
- g) Refinación.
- h) Adición de sustancias autorizadas en este Capítulo.

**Sección 5.ª Grasas vegetales**

**3. 16.36. Grasas vegetales comestibles.**

Son las obtenidas de frutos o semillas, de estado sólido a la temperatura de 20 grados, de buen color, limpias, exentas de impurezas y sin actividad a la luz polarizada.

**3. 16.37. Clasificación.**

A efectos de este Código se establece la siguiente:

- a) Manteca de coco.
- b) Aceite de palmiste.
- c) Manteca de palma.
- d) Manteca de cacao comestible.
- e) Otras grasas vegetales.

**3. 16.38. Manteca de coco.**

La procedente del fruto del cocotero («Cocos nucifera», L.), adecuadamente refinada y con las siguientes características, además de las generales.

Masa de consistencia pastosa, o fluida, según la temperatura ambiente, de color blanco o de marfil, inodora, insípida o de sabor suave característico.

**3. 16.39. Aceite de palmiste.**

Procedente de la semilla del fruto de la palmera («Elaeis guineensis», L.), adecuadamente refinado, con las siguientes características, además de las generales.

Líquido oleoso o masa de consistencia pastosa o fluida, según la temperatura ambiente, de color amarillo claro, olor característico y sabor agradable, suave y un tanto aromático.

**3. 16.40. Manteca de palma.**

Es la obtenida exclusivamente de la pulpa del fruto de la palmera, con caracteres semejantes al anterior, pero de mayor firmeza, excepto el color que es amarillo rojizo.

**3. 16.41. Manteca de cacao.**

La obtenida por presión del cacao descascarillado o de la pasta de cacao, con las características indicadas en el artículo 3.25.43 de este Código.

**Sección 6.ª Grasas hidrogenadas alimenticias**

**3. 16.42. Concepto y características.**

A efectos de este Código, se consideran grasas hidrogenadas alimenticias las obtenidas por saturación selectiva de las grasas naturales comestibles, por hidrogenación catalítica, refinación y eliminación completa del catalizador utilizado.

Llevarán la denominación del aceite o grasa de origen, seguido de la palabra «hidrogenado», y reunirán las características generales indicadas en el artículo 3.16.02.

**3. 16.43. Aplicación.**

Las grasas hidrogenadas alimenticias se utilizarán exclusivamente para la elaboración de grasas transformadas.

**Sección 7.ª Grasas transformadas**

**3. 16.44. Margarina.**

Es un alimento en forma de emulsión líquida o plástica, principalmente de grasas y aceites comestibles que no proceden de la leche o sólo proceden de ella parcialmente.

**3. 16.45. Características.**

El producto terminado y dispuesto para el consumo reunirá las siguientes características fundamentales:

- a) Masa ligeramente amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres organolépticos.
- b) Humedad: Inferior al 16 por 100.
- c) Extracto al éter de petróleo (de 30 a 60 grados de punto de ebullición): Superior al 80 por 100 en peso.
- d) Prueba de la fosfatasa: Negativa.
- e) Ausencia de gérmenes coliformes en 0,1 gramos.
- f) Reacción positiva de fécula, almidón soluble o aceite de sésamo.
- g) En la materia grasa: Punto de fusión inferior a 42 grados centígrados.
  - Ácidos grasos esenciales, mínimo de 7 por 100, expresado en ácido linoleico.
  - Acidez, inferior al 2 por 100, expresada en ácido oleico.

**3. 16.46. Materias primas.**

Las materias primas para la elaboración de la margarina serán las siguientes:

- a) Aceites y grasas comestibles que reúnan las condiciones exigidas en este Código.
- b) Agua potable, leche natural o sus productos, en las condiciones exigidas en este Código.
- c) Emulgentes incluidos en las listas positivas de este Código.

**3. 16.47. Manipulaciones.**

En la elaboración de la margarina queda autorizado:

- a) Las manipulaciones mecánicas y físicas adecuadas.
- b) La adición de grasas hidrogenadas alimenticias que reúnan las condiciones establecidas en el artículo 3.16.42.
- c) La adición de leche o nata de leche pasteurizada o las mismas deshidratadas, con tal que el contenido máximo de grasa procedente de la leche, en el producto terminado, no exceda del 10 por 100.
- d) La adición de azúcares comestibles, glicerina y otros correctores permitidos en las listas positivas de este Código, siempre que no rebajen la cifra de grasa en el producto terminado.
- e) La adición de vitaminas incluidas en las listas positivas de sustancias enriquecedoras.

f) La adición de colorantes naturales, conservadores, antioxidantes, sinérgicos, incluidos en las listas positivas de este Código.

g) La adición de aromas permitidos y fermentos lácticos seleccionados o sus cultivos en leche magra.

h) La adición de sal comestible, en cantidad inferior al 1 por 100, expresada en cloruro sódico.

**3. 16.48. Prohibiciones.**

En la elaboración de la margarina queda expresamente prohibido:

a) La presencia de neutralizantes y cualquier otra sustancia no autorizada en el artículo anterior.

b) La utilización de aceites polimerizados, oxidados o de elevada viscosidad.

**3. 16.49. Envasado y venta.**

La margarina se presentará en bloques o porciones normalizados por la reglamentación correspondiente, de forma que no pueda haber confusión con los envases de mantequilla.

Se prohíbe su fraccionamiento para la venta al público.

**3. 16.50. Rotulación y publicidad.**

En las etiquetas, rótulos, propaganda y documentos comerciales se tendrá en cuenta lo dispuesto en el Capítulo IV de este Código y en la reglamentación correspondiente, y además las siguientes normas:

a) La denominación de «Margarina» figurará claramente impresa en los envases, así como el número de registro sanitario y el de identificación del lote.

b) Podrá añadirse la palabra «Vegetal» si los componentes son exclusivamente de esta naturaleza.

c) No podrán usarse frases que induzcan a confusión con la mantequilla u otras grasas, así como emplear marcas o dibujos relacionados con la industria láctea.

**3. 16.51. Margarina salada.**

Es la que contiene como máximo 5 por 100 de sal comestible, expresada en cloruro sódico. Se expresará con esta denominación.

**3. 16.52. Usos prohibidos.**

Se prohíbe la adición, uso o empleo de la margarina en los siguientes casos:

a) En todos los productos a que hace referencia el Capítulo XV de este Código.

b) En los servicios al público, por los establecimientos de hostelería, si no se hace saber al consumidor la clase de producto que se le sirve.

**3. 16.53. Grasas concretas.**

Son las constituidas por grasas comestibles refinadas, o mezclas homogéneas de las mismas, destinadas al fin específico de utilizarlas en la elaboración de productos alimenticios.

**3. 16.54. Características.**

Las grasas concretas, dispuestas para su empleo, habrán de ser masas sólidas, homogéneas y con las siguientes características, además de las generales.

a) Extracto al éter de petróleo (de 30 a 60 grados de punto de ebullición), en proporción no inferior al 98 por 100.

b) Punto de fusión, inferior a 42 grados centígrados.

**3. 16.55. Manipulaciones.**

En la elaboración de las grasas concretas queda autorizado:

- a) Las manipulaciones mecánicas y físicas adecuadas.
- b) La adición de grasas hidrogenadas alimenticias.
- c) La adición de emulgentes, antioxidantes y sinérgicos incluidos en las listas positivas de este Código.

**3. 16.56. Prohibiciones.**

Se prohíbe:

La utilización de grasas concretas para el consumo directo de boca y en la elaboración de productos alimenticios para los que no estén expresamente autorizadas.

**3. 16.57. Rotulación y publicidad.**

En las etiquetas, rótulos, propaganda y documentación mercantil, además de tenerse en cuenta lo dispuesto en el Capítulo IV de este Código y reglamentaciones complementarias, se observarán las normas específicas que siguen:

- a) Se utilizará la denominación de «Grasa concreta», seguida de su aplicación específica.
- b) Se incluirá el calificativo «Vegetal» si todos sus componentes son de esta naturaleza.
- c) No podrán usarse palabras que induzcan a considerarla como producto natural, ni tampoco marcas o alegorías que lleven al mismo error.

**CAPÍTULO XVII**

**3.17.00. Cereales**

**3. 17.01. Denominación genérica.**

Se conocerá bajo la denominación de cereal a las plantas gramíneas y a sus frutos maduros, enteros, sanos y secos. También se considerará en este epígrafe el alforfón o trigo sarraceno, de la familia de las Polygonáceas.

**3. 17.02. Usos alimenticios.**

Cualquier cereal de los definidos en este Código podrá ser utilizado para la alimentación humana o del ganado.

Se considerarán útiles para la alimentación los siguientes cereales:

- 1.º Alpiste («Phalaris canariensis», L.).
- 2.º Arroz («Oryza Sativa», L.).
- 3.º Avena («Avena Sativa», L.).
- 4.º Cebada («Hordeum Vulgare», L.).
- 5.º Centeno («Secale Cereale», L.).
- 6.º Maíz («Zea Mays», L.).
- 7.º Mijo («Panicum Miliaceum», L.), Panizo («Setarin Italica P.», L.) y Panizo de Daimiel («Pennisetum glaucum»).
- 8.º Sorgo («Sorghum Vulgare», Pers.).
- 9.º Trigo («Triticum», L.).
- 10.º Alforfón o trigo sarraceno («Fagopyrum Esculentum» Moench).

Las reglamentaciones correspondientes indicarán los que deben ser destinados para consumo humano o para piensos.

**3. 17.03. Transporte.**

Los cereales se podrán transportar en sacos o a granel, utilizando cualquiera de los medios conocidos, siempre que se ajusten a las condiciones exigidas en el Capítulo VI de este Código.

**3. 17.04. Almacenamiento.**

El almacenamiento podrá realizarse en paneras, bodegas, cámaras, almacenes horizontales (graneros) y verticales (silos).

Cualquiera que sea el sistema de almacenamiento, los granos deberán hallarse en buen estado de conservación, para lo cual será necesario:

- a) Que estén comercialmente limpios, sanos y secos.
- b) Los porcentajes máximos admitidos para materias extrañas y humedad serán los que se establezcan por el organismo competente.
- c) Cuando el porcentaje de materias extrañas sea superior al normal se podrá someter el grano a un proceso de limpia previo al almacenamiento.
- d) Cuando el contenido de humedad del grano sea superior al normal, se podrá proceder a la desecación del mismo, según métodos y normas industriales adecuadas a cada cereal, debidamente controlados, para evitar el posible deterioro de la mercancía por excesivo recalentamiento.

**3. 17.05. Graneros.**

Los graneros deberán estar constituidos de materiales idóneos y dotados de medios adecuados para facilitar la carga y descarga a granel y poder realizar trasiegos del grano cuando sea necesario.

**3. 17.06. Silos.**

Los silos deberán reunir las siguientes características:

- a) Serán de fábrica de ladrillo, hormigón armado, paredes metálicas, de bloques o de cualquier otro material de uso corriente en la construcción.
- b) Estarán integrados por depósitos o celdas de forma prismática o cilíndrica y de altura variable.
- c) Estarán provistos de maquinaria adecuada para poder realizar la pesada de la mercancía, la limpia de ésta y el trasiego entre celdas.
- d) Dispondrán de instalaciones adecuadas de carga y descarga, apropiadas según se prevea la recepción y salida de productos por carretera, ferrocarril, vía fluvial o marítima.
- e) Todos los silos dispondrán de los medios adecuados que permitan la desinfección del grano depositado cuando sea necesario.

**3. 17.07. Saneamiento de almacenes.**

La desinfección, desinsectación y desratización de los almacenes de cualquier clase se realizará por una de las siguientes causas:

- a) La desinfección y desinsectación se efectuará, por lo menos, una vez al año, cuando se hallen vacíos, para destruir los microorganismos y los insectos en cualquier fase de su ciclo vital en que se hallen.
- b) La desratización se llevará a cabo siempre que se encuentren roedores.
- c) Siempre que se vacíen de un producto que durante su almacenamiento haya sufrido algún ataque.

**3. 17.08. Saneamiento de mercancías.**

La desinfección y desinsectación de los granos almacenados se efectuará:

- a) Cuando se reciba grano que presente indicios claros de haberse iniciado un proceso de infección o ataque.
- b) Cuando se aprecie la aparición de algún foco de infección o plaga en el grano almacenado.

Se efectuará un trasvase del grano almacenado cuando se aprecie aumento de temperatura en la masa almacenada.



**3. 17.09. Desección.**

Los silos, almacenes o fábricas de harinas que dispongan de instalaciones de secado, cuando reciban grano con elevada humedad, que dificulte su conservación, someterán el producto a un proceso de desecación para rebajar su contenido en agua hasta límites variables, según el grano y climatología de la región, y que garanticen su conservación.

La temperatura máxima que deberá emplearse para el secado se fijará en el oportuno reglamento, según se trate de productos dedicados a la siembra, a la alimentación humana o a la de los animales.

**3. 17.10. Fumigación.**

Siempre que sea necesario efectuar fumigaciones o pulverizaciones de locales que contengan granos en existencia se utilizarán productos inocuos, y si esto no fuera posible, se cubrirá la mercancía con lonas o papel para evitar la contaminación con los agentes empleados.

**3. 17.11. Alpiste.**

Se considerará come alpiste («*Phalaris Canariensis*», L.) la planta y los frutos procedentes de la mencionada especie. Las características tipo serán las siguientes:

Peso mínimo del hectolitro, 75 kilogramos.

Humedad máxima, 13 por 100.

Elementos extraños, máximo, 1 por 100.

**3. 17.12. Arroz.**

Es el fruto procedente de la especie «*Oryza sativa*», L.:

a) Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, medianos, granos manchados, amarillos y cobrizos, impurezas, etc.

b) Denominaciones:

Arroz cáscara: Granos de arroz revestidos por las glumas.

Arroz descascarillado o integral: Granos de arroz sin glumas, pero revestidos aún por el pericarpio.

Arroz pulido o blanco: Grano sin pericarpio y pulido mediante tratamiento mecánico.

Arroz glaseado o perlado: Granos sin pericarpio, tratados con talco o glucosa.

c) Para la estimación de defectos se utilizarán las siguientes denominaciones:

1. Medianos. Son fragmentos de granos de tamaño inferior a tres cuartas partes de un grano.

2. Granos amarillos. Son granos que, por haber sufrido un proceso de fermentación, se ha modificado su color normal en más de la mitad de su superficie. El color que presenta va del amarillo claro al amarillo anaranjado.

3. Granos manchados. Se considera manchado el grano que presenta en menos de la mitad de su superficie un color distinto al normal (amarillento, rojizo, etc.).

4. Granos rojos y veteados rojos. Se denominan granos rojos aquellos granos de arroz elaborado en los que la cutícula roja cubre al menos el 25 por 100 de la superficie del grano. Se llaman granos veteados rojos los que presentan vetas rojas de una longitud igual a la mitad o más de la del grano entero, pero sin llegar a cubrir el 25 por 100 de la superficie del grano.

5. Granos yesosos. Son los granos que se presentan totalmente opacos y harinosos, ofreciendo aspecto de yeso.

6. Granos verdes. Se llaman granos verdes los que, por no estar suficientemente maduros en el momento de la recolección, presentan su superficie de color verdoso o verde hoja seca.

7. Granos picados. Son aquellos que, por picadura de insecto durante su maduración, tienen una mancha circular penetrante de color oscuro.

8. Impurezas. Por impurezas se entienden los granos de arroz revestidos, cáscara, semillas extrañas y otras materias.

**3. 17.13. Avena.**

Son los frutos procedentes de la especie «Avena sativa», L. Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

**3. 17.14. Cebada.**

Son los frutos sanos y secos procedentes de las diferentes especies de «Hordeum». Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

**3. 17.15. Centeno.**

Son los frutos procedentes de la especie «Secale cereale», L. Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

**3. 17.16. Maíz.**

Es el fruto procedente de la especie de «Zea mays», L. Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

**3. 17.17. Mijo, Panizo y Panizo de Daimiel.**

Se entenderá por mijo los frutos procedentes del «Panicum miliaceum», L.; por panizo, los procedentes del «Setaria italica P», L., y por panizo de Daimiel, los procedentes del «Pennisetum glaucum».

Las características tipo de cada uno de ellos serán las siguientes:

a) Mijo.

Peso mínimo del hectolitro, 68 kilogramos.

Humedad máxima, 14 por 100.

Elementos extraños que no sean cereal base, 1 por 100.

b) Panizo.

Peso mínimo del hectolitro, 76 kilogramos.

Humedad máxima, 14 por 100.

Elementos extraños que no sean cereal base, 1 por 100.

c) Panizo de Daimiel.

Peso mínimo del hectolitro, 72 kilogramos.

Humedad máxima, 13 por 100.

Elementos extraños que no sean cereal base, 1 por 100.

**3. 17.18. Trigos.**

Son los frutos procedentes de las diferentes especies del género «Triticum», L. Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

**3. 17.19. Alfarfón.**

Es el fruto del «Fagopyrum Esculentum, Moench». Las características tipo serán las siguientes:

Peso mínimo del hectolitro, 62 kilogramos.

Humedad máxima, 13 por 100.

Elementos extraños que no sean de cereal base, 1 por 100.

**3. 17.20. Sorgo.**

Es el fruto procedente del «Sorghum Vulgare», Pers. Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

**3. 17.21. Semillas de siembra.**

Las semillas para la siembra se proporcionarán en la forma que se señale de acuerdo con las normas oficiales.

**3. 17.22. Semillas Puras.**

Para todo lo referente a semillas puras se tendrán en cuenta las reglas internacionales de análisis de semillas, aprobadas en España.

En el reglamento correspondiente se indicarán las características de pureza, poder germinativo y valor real de las diferentes especies y variedades.

**3. 17.23. Manipulaciones.**

Queda permitido el pulimento, glaseado o abrillantado de los cereales a los que se haya sometido previamente a un proceso de descortezado o privación de sus capas externas. Se pueden emplear la glucosa, talco y grasas comestibles, siempre que el aumento de peso por esta operación no sea superior al 0,6 por 100 sobre el peso final.

Queda permitido el tratamiento de los granos de cereales con el anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en SO<sub>2</sub> no exceda del 0,04 por 100 sobre el peso final.

**3. 17.24. Prohibiciones.**

Queda prohibido el abrillantado del arroz con productos que no estén expresamente autorizados en este Código.

**CAPÍTULO XVIII**

**3.18.00. Leguminosas**

**Sección 1.ª Legumbres secas**

**3. 18.01. Denominación.**

Con la denominación genérica de «Legumbres secas» se conocerán las semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, de uso corriente en el país y que directa o indirectamente resulten adecuadas para la alimentación.

**3. 18.02. Clasificación.**

A efectos de este Código se consideran legumbres secas las siguientes:

a) Judía.

Judía común, «Phaseolus vulgaris», L., exp. Savi.

Judía de España o judía escarlata, «Phaseolus multiflorus», Wild.

Judía de Lima, «Phaseolus lunatus», L.

Judía carilla, «Vigna sinensis», L.

b) Lenteja, «Lens sculenta», Moench.

c) Garbanzo, «Cicer arietinum», L.

d) Guisante seco, «Pisum sativum», S.

e) Haba seca, «Vicia faba», L.

f) Altramuz:

Altramuz blanco, «Lupinus albus», L.

Altramuz amarillo, «Lupinus luteus», L.

Altramuz azul, «Lupinus angustifolius», L.

g) Soja, «Glycine Soja», L., Sub y Lucc.

h) Cacahuete, «Arachis hypogea», L.

i) Garrofa, «Ceratonia siliqua», L.

j) Algarroba, «Vicia monanthos».

### **Sección 2.ª Derivados**

#### **3. 18.03. Derivados de leguminosas.**

Son los productos obtenidos por la elaboración de legumbres secas, aptos para la alimentación o destinados a servir de materia prima para fabricación de productos alimenticios.

#### **3. 18.04. Clasificación.**

Los derivados de leguminosas se clasifican en:

a) Legumbres mondadas.

b) Purés de legumbres.

c) Harinas de legumbres.

#### **3. 18.05. Legumbres mondadas.**

Son los cotiledones sin tegumentos, procedentes de las semillas secas de leguminosas.

#### **3. 18.06. Purés de legumbres.**

Son los productos obtenidos por trituración de las semillas secas de leguminosas mondadas.

#### **3. 18.07. Harinas de legumbres.**

Es el producto resultante de la molienda de las legumbres secas, despojadas de la parte cortical.

### **Sección 3.ª Disposiciones comunes**

#### **3. 18.08. Condiciones especiales.**

Las legumbres secas y sus derivados presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos, ácaros o roedores, y su contenido máximo de humedad será del 15 por 100.

Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiere a humedad, cuerpos extraños, impurezas, manchados, partidos y malformaciones.

Los purés y harinas de legumbres deberán contener, como mínimo, un 20 por 100 de proteínas, tolerándose máximos del 3 por 100 de grasas y 6 por 100 de cenizas. En los purés y harinas de garbanzos se tolerarán un mínimo del 17 por 100 de proteínas y un máximo del 8 por 100 de grasa, y en la harina de soja desengrasada un mínimo del 40 por 100 de proteínas.

Las legumbres secas y sus derivados que no reúnan estas condiciones serán considerados «alimento alterado».

#### **3. 18.09. Prohibiciones.**

Queda prohibido:

a) El consumo humano de las semillas de almortas (género «Lathyrus») y de los productos resultantes de su elaboración.

b) El consumo humano de las semillas y derivados que contengan en cantidades tóxicas, glucósidos cianogénicos y alcaloides.

c) El consumo humano de los turtos crudos obtenidos de la extracción de aceites de leguminosas.

d) Los tratamientos de las legumbres con pesticidas, en cuanto no se ajusten a lo dispuesto en los Capítulos XXXV y XXXVII de este Código y disposiciones complementarias.

**3. 18.10. Envasado.**

Los purés y harinas de legumbres deberán venderse envasados, indicando en el rótulo o etiqueta, además de los datos establecidos en el artículo 2.04.17 de este Código la especie de que procedan, y si son mezclas de varias, las especies y la proporción de cada una de ellas. Se autoriza su mezcla con harinas de cereales, cuando se especifiquen las especies y su proporción.

**3. 18.11. Conservación.**

Para la conservación de los purés y harinas de legumbres se tendrán en cuenta las normas especificadas en el Capítulo XX de este Código para las harinas de cereales.

**CAPÍTULO XIX**

**3.19.00. Tubérculos y derivados**

**Sección 1.ª Patatas**

**3. 19.01. Denominación.**

Con la denominación genérica de «Patatas» se conocerán los tubérculos procedentes de la planta «*Solanum tuberosum*» L., sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, sean aptos para el consumo humano.

**3. 19.02. Clasificación.**

A efectos de este Código las patatas se clasifican en:

- a) Patatas frescas.
- b) Patatas peladas.

**3. 19.03. Patatas frescas.**

Son las que se presentan en su estado natural para destinarlas al consumo humano, pudiendo ser sometidas previamente a procesos de calibrado, selección y lavado. Se distinguen dos clases:

- a) Patatas corrientes.
- b) Patatas de calidad.

La reglamentación correspondiente señalará las características de cada clase.

**3. 19.04. Patatas peladas.**

Son las obtenidas a partir de «patatas frescas de calidad», a las que se ha desprovisto de la piel y acondicionado convenientemente para mantenerlas durante un cierto tiempo en buen estado sanitario y con su alto nivel de calidad.

**3. 19.05. Condiciones especiales y tolerancias.**

Además de las condiciones establecidas en el Capítulo VI, se establecen las siguientes:

a) En el almacenamiento de «patatas frescas» se mantendrán las condiciones ambientales adecuadas que impidan la excesiva pérdida de agua, el desarrollo de organismos parásitos, el crecimiento de los brotes o la excesiva acumulación de azúcares.

b) Las tolerancias en las «patatas frescas» para los residuos de productos fitoterapéuticos serán las autorizadas en el Capítulo XXXVII de este Código y reglamentaciones complementarias.

c) En la elaboración de «patatas peladas» se podrán emplear, únicamente, blanqueantes autorizados en las listas positivas complementarias del Capítulo XXXI de este Código.

d) En el almacenamiento y transporte se mantendrá el producto a temperatura superior a 5 grados e inferior a 35 grados centígrados.

**3. 19.06. Prohibiciones.**

Queda prohibido:

a) Tratar las «patatas frescas» con productos que comuniquen mal sabor al tubérculo.

b) El consumo humano y la distribución para el mismo de «patatas frescas» heladas o que hayan brotado.

**Sección 2.ª Derivados de las patatas**

**3. 19.07. Derivados.**

Son los productos obtenidos por la elaboración de patatas, aptos para la alimentación, o destinados a servir de materia prima para fabricación de productos alimenticios.

**3. 19.08. Clasificación.**

Los derivados de patatas se clasifican en:

a) Patatas conservadas.

b) Patatas deshidratadas.

c) Patatas congeladas.

d) Patatas fritas.

e) Harina de patata.

f) Fécula de patata.

g) Gránulos y copos de patata.

h) Otros productos.

**3. 19.09. Patatas conservadas.**

Son las obtenidas a partir de «patatas peladas», dispuestas adecuadamente en envases herméticos.

**3. 19.10. Patatas deshidratadas.**

Son las obtenidas a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas o no que han sufrido proceso técnico de industrialización hasta reducir su contenido acuoso a una proporción no superior al 10 por 100, en frío.

**3. 19.11. Patatas congeladas.**

Son las preparadas a partir de «patatas frescas», lavadas, peladas, cortadas en formas diversas, fritas en aceite o grasa comestible y congeladas; se presentarán en envases con cierre de ajuste adecuado para garantizar su conservación y distribución mediante transporte frigorífico hasta el punto final de venta.

**3. 19.12. Patatas fritas.**

Son las obtenidas a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas, cortadas y fritas en aceite o grasa comestible; se conservarán en envases con cierre de ajuste adecuado.

**3. 19.13. Harina de patata.**

Es el producto obtenido a partir de «patatas frescas» mediante pelado, cocido, desecado, molido, tamizado y conservado adecuadamente en envases con cierre de ajuste adecuado.

**3. 19.14. Fécula de patata.**

Es el producto obtenido a partir de «patatas frescas», lavadas, peladas y trituradas, con decantación y desecación de los granos de almidón. Se conservará en envases con cierre de ajuste adecuado.

**3. 19.15. Gránulos y copos de patata.**

Son productos obtenidos a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas, mediante un proceso de cocción, enfriado y deshidratado de características determinadas. Su conservación se hará en envases con cierre de ajuste adecuado.

**3. 19.16. Otros productos.**

Son todos aquellos que por sus características de preparación no están incluidos en las clasificaciones anteriores. Deberán ser autorizados previamente.

**3. 19.17. Condiciones especiales.**

Se establecen las siguientes:

a) En la preparación de patatas conservadas, deshidratadas y fritas y copos de patata, se podrán emplear los aditivos autorizados en las listas positivas complementarias del libro IV de este Código.

b) Los «gránulos de patata» tendrán consistencia adecuada para convertirse rápidamente en puré cuando se mezclen con un líquido caliente o hirviendo.

c) El envase de los «copos de patata» será opaco, impermeable y suficientemente consistente.

**3. 19.18. Prohibiciones.**

Queda prohibido:

Contenidos de humedad, superiores al 3 por 100 en las «patatas fritas», al 7 por 100 en la «harina de patata» y al 5 por 100 en los «gránulos y copos de patata».

**Sección 3.ª Otros tubérculos y sus derivados**

**3. 19.19. Boniatos y batatas.**

Son los tubérculos de distintas variedades de la planta «Ipomea Batatas» L., sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, resulten aptos para el consumo humano.

**3. 19.20. Chufas.**

Son las tubérculos de la planta «Cyperus esculentus», sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas, sometidos o no a un proceso de calibrado y selección, que resulten aptos para el consumo humano o elaboración de horchata.

**3. 19.21. Clases de chufas.**

A efectos de este Código se considera sólo el tubérculo lavado y seco, distinguiéndose dos clases:

a) Chufa granza.

b) Chufa cosechero o de calidad.

La reglamentación correspondiente señalará las características de cada clase.

**3. 19.22. Derivados.**

Son los productos obtenidos por la elaboración de boniatos, batatas o chufas, aptos para la alimentación o destinados a servir de materia prima para la fabricación de productos alimenticios.



Las reglamentaciones correspondientes fijarán las características y calidades comerciales de estos productos.

**3. 19.23. Conservación.**

Desecados en el grado conveniente los tubérculos o derivados, se mantendrán en condiciones ambientales apropiadas, que impidan el desarrollo de organismos parásitos y la putrefacción. En todo caso, el contenido de agua no deberá exceder del adecuado para que no se produzcan alteraciones.

**CAPÍTULO XX**

**3.20.00. Harinas y derivadas**

***Sección 1.ª Molinería***

**3. 20.01. Molienda y molturación.**

En lo que respecta a este Capítulo, es la operación mediante la cual los granos de cereales y/o leguminosas, libres de materias extrañas (semillas adventicias, cuerpos extraños y granos diversos) y debidamente dispuestos, son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños, separables entre sí por medios mecánicos.

**3. 20.02. Productos de molinería.**

Son los productos obtenidos por molturación de los cereales y/o leguminosas, industrialmente limpios, y que se destinen al consumo humano. Se clasifican en dos grupos:

- a) Productos integrados por las sustancias de mejor calidad, procedentes de la parte interna del grano.
- b) Subproductos, formados por el resto de las partículas procedentes del grano.

**3. 20.03. Grado de extracción.**

Es la cantidad de harina de unas características determinadas que se obtiene en la molturación de 100 kilogramos de grano limpio, referidos una y otro al mismo tanto por ciento de humedad.

**3. 20.04. Rendimientos:**

Comercial.

Es la cantidad de harina de unas características determinadas extraída de 100 kilogramos de grano comercial.

Técnico.

Es la cantidad de harina de unas características determinadas extraída de 100 kilogramos de grano comercial, una vez deducidas y separadas del mismo las impurezas o restos de limpia.

**3. 20.05. Definición.**

Deberá entenderse por harina sin otro calificativo el producto de la molturación del trigo industrialmente limpio. Las harinas de otros cereales y/o leguminosas deberán llevar adicionado a su nombre genérico el del grano del cual procedan.

**3. 20.06. Características de la harina.**

De modo genérico, serán las siguientes:

- a) La humedad de la harina no excederá del 15 por 100.
- b) El gluten seco no será inferior al 5,5 por 100.
- c) El contenido de cenizas, insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100, referido a sustancia seca, no será superior al 3 por 1.000.

La reglamentación correspondiente especificará el contenido máximo de acidez y cenizas totales, expresadas ambas sobre sustancia seca para cada tipo de harina.

d) Las harinas estarán exentas de toda clase de impurezas, cualquiera que sea su origen.

**3. 20.07. Harina enriquecida.**

Bajo esta denominación se incluye la harina a la que se ha adicionado algún producto que eleve su valor nutritivo.

Se permite el enriquecimiento de las harinas con los productos y en las proporciones máximas fijadas en las listas positivas complementarias del Capítulo XXXVI de este Código. Las harinas enriquecidas deberán reunir las condiciones exigidas a las harinas ordinarias, haciéndose constar en la etiqueta de los envases el tipo o calidad y su condición de enriquecido.

**3. 20.08. Harina acondicionada.**

Bajo esta denominación se comprende la harina cuyas características organolépticas y plásticas se modifiquen o complementen para mejorarlas, mediante tratamientos físicos o adición de productos debidamente autorizados.

Se permite el acondicionamiento de las harinas con los productos y en las proporciones fijadas en las listas positivas complementarias del Capítulo XXXIV de este Código.

Estas harinas se expendrán en envases apropiados, presentados con etiqueta en la que figure de manera clara y bien visible la leyenda «Harina acondicionada», fecha de su envasado y referencia numérica de la autorización para realizar el acondicionamiento.

**3. 20.09. Harina mezclada.**

Es la resultante de la mezcla de harinas de diferentes cereales.

Los envases en que se expendan estas harinas deberán llevar en su etiqueta la leyenda «Harina mezclada», y, seguidamente la especificación cuantitativa y cualitativa de las harinas que los integran.

**3. 20.10. Harina integral.**

Es el producto resultante de la trituración del cereal, previa limpieza y acondicionamiento, sin separación de ninguna parte de él.

Los envases en que se expendan estas harinas deberán llevar en su etiqueta una leyenda en la que figuren las palabras «Harina integral», seguidas de la denominación del cereal del que procede.

**3. 20.11. Harinas alteradas.**

Se considerarán como alteradas, averiadas y enfermas, todas las que tengan olor anormal, sabor ácido o en las que el gluten presenta propiedades anormales.

**3. 20.12. Harinas envasadas.**

Los envases que contengan harinas han de llevar obligatoriamente etiqueta en la que, además de los requisitos exigidos en el Capítulo IV de este Código, se harán figurar los siguientes:

a) Leyenda con la palabra «Harina» y la denominación del cereal de que proceda la misma.

b) Denominación o tipo comercial de la harina, conforme a las características que establezca la reglamentación correspondiente.

c) Peso neto del contenido.

d) En el caso de harinas enriquecidas o acondicionadas, leyenda con el nombre comercial y denominación y dosis del aditivo utilizado.

e) Fecha de elaboración.

f) Cualquier característica técnica que el fabricante voluntariamente quiera garantizar, y que sea distinta a las correspondientes al tipo comercial reglamentado.

Las harinas destinadas para condimentación se expendrán envasadas.

**3. 20.13. Almacenamiento.**

Para las harinas es de aplicación lo establecido, al respecto, en el Capítulo VI de este Código.

**3. 20.14. Transporte de harinas.**

El transporte de harinas se podrá realizar a granel, si se dispone de medios adecuados, o envasada en sacos de yute, algodón o papel u otro material autorizado y destinados exclusivamente a esta finalidad.

**3. 20.15. Sémolas y semolinas.**

Independientemente de otras características que oportunamente se fijarán en el reglamento correspondiente, los productos procedentes de molturación de los cereales, limpios, libres de restos de sus tegumentos y germen, se clasificarán, según su granulosis, en:

- a) Sémola gruesa. Es la sémola con gránulos de diámetro superior a seis décimas de milímetro.
- b) Sémola fina. Es la sémola con gránulos de diámetro comprendido entre cuatro y seis décimas de milímetro.
- c) Semolina. Es la sémola con gránulos de diámetro comprendido entre dos y cuatro décimas de milímetro.

**3. 20.16. Harinas especiales.**

Son las obtenidas mediante procesos especiales de elaboración, distinguiéndose, a efectos de este Código, las siguientes:

- a) Malteadas.
- b) Dextrinadas.
- c) Preparadas.
- d) De yuca y otras procedencias.

Deberán presentarse al consumo en envases con etiqueta en la que figurará denominación que recuerde el proceso especial seguido para su elaboración o alguna de las características distintivas de estas harinas.

**3. 20.17. Harinas malteadas.**

Son las obtenidas a partir de cereales que hayan sufrido un malteado previo. Se clasificarán según el contenido en almidón soluble en agua.

**3. 20.18. Harinas dextrinadas.**

Son aquellas que, por tratamiento térmico o por adición de una pequeña cantidad de ácido no perjudicial, contengan dextrina.

**3. 20.19. Dextrina.**

Es el producto obtenido por tratamiento técnico de fécula de patata o de maíz y ha de responder a las siguientes características:

- a) Polvo blanco o amarillento soluble en agua fría en proporción mínima del 25 por 100, calculado sobre materia seca.
- b) Contenido máximo del 12 por 100 de humedad, 15 por 10.000 de sustancias insolubles en agua, 5 por 1.000 de cenizas y acidez máxima del 4 por 1.000, calculada en ácido sulfúrico.
- c) Estará exenta de metales pesados.

**3. 20.20. Harinas preparadas.**

Son las mezclas de harinas especiales, con productos lácteos y otras sustancias nutritivas.

Estas harinas se designarán añadiendo las palabras «malteada», «destrinada» precedidas del nombre «preparada» e indicando en los envases los elementos que entran en su composición.

**3. 20.21. Harina de yuca.**

Obtenida por molienda de la pulpa lavada y deshidratada de yuca (Gen. Manihot).

**Sección 2.ª Productos amiláceos**

**3. 20.22. A efectos de este Código se establece la siguiente clasificación:.**

- a) Féculas y almidones.
- b) Arrurruz.
- c) Tapioca.
- d) Sagú.
- e) Inulina.

**3. 20.23. Féculas y almidones.**

Son las materias amiláceas que se obtienen por tratamientos adecuados de determinadas especies de tubérculos, rizomas, raíces tuberosas, granos de cereales y de leguminosas, así como de otras partes de los vegetales.

**3. 20.24. Arrurruz.**

Son las féculas extraídas de los rizomas, de la «Maranta arundinacea», L.; «Canna cocinea», L.; «Canna edulis», L., y otras especies.

**3. 20.25. Tapioca.**

Es la fécula extraída de la raíz de yuca, género «Manihot», lavada y desecada, en granos duros e irregulares.

**3. 20.26. Sagú.**

Es la fécula extraída de la médula de la palmera sagú, género «Metroxylon».

**3. 20.27. Inulina.**

Es la fécula extraída de los tubérculos de la patata («Helianthus tuberosum», L.), la dalia («Dahlia pinnata», Cav.) y de las raíces de la achicoria («Cichorium intybus», L.).

**3. 20.28. Denominaciones, manipulación y empleo de materias amiláceas.**

Serán de aplicación las siguientes normas:

- a) Las denominaciones de fécula o almidón serán completadas, en todo caso, con el nombre de la planta de que procedan.
- b) El arrurruz se denominará, indistintamente, con ese nombre y con el de «almidón de maranta».
- c) En la elaboración de tapiocas se utilizarán procedimientos tecnológicos que garanticen la eliminación de sustancias tóxicas.
- d) La «inulina» podrá utilizarse libremente como materia prima para la industria.
- e) La denominación de los sucedáneos del «sagú» y de la «tapioca» se completará con el nombre de la materia prima de que procedan.

**Sección 3.ª Productos varios**

**3. 20.29. Granos mondados.**

Se conocerá con tal nombre a los granos de cereales, privados de pericarpio, glumas y brácteas por procedimientos mecánicos. Sus cenizas serán inferiores al 3 por 100 sobre sustancia seca.

**3. 20.30. Granos perlados.**

Son los granos mondados que han sufrido una operación destinada a redondear los extremos para darles una forma más o menos esférica.

**3. 20.31. Granos inflados.**

Se conocerá con este nombre el producto resultante de la rotura del endospermo en los granos mediante procedimientos industriales, que produzca su hinchamiento.

**3. 20.32. Granos machacados.**

Se conocerá con el nombre de granos machacados o aplastados a los productos que resulten de privarles de parte de su pericarpio por medio de cilindros o por laminado.

La calidad de estos productos dependerá de la proporción de tegumentos y cenizas que contengan.

**3. 20.33. Grañones.**

Son los productos resultantes de la trituración de los cereales limpios y de forma que los fragmentos obtenidos sean de tamaño mayor que los de la sémola.

**3. 20.34. Copos de cereal.**

Es el producto resultante de someter el grano mondado a la acción del vapor de agua y posteriormente al laminado y tostado. Podrá llevar ingredientes autorizados.

**3. 20.35. Gofio.**

Es el producto obtenido por tostación de las harinas de trigo o maíz o de sus granos someramente machacados con posterior pulverización.

**Sección 4.ª Productos de panadería**

**3. 20.36. Pan.**

Se designará con el nombre de pan al producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas. Cuando se empleen harinas de otros cereales, el pan se designará con el apelativo correspondiente a la clase de cereal que se utilice.

**3. 20.37. Denominaciones.**

Quedan permitidas para los elaborados con harina de trigo las siguientes denominaciones principales:

a) «Pan bregado, de miga dura, español o candeal». Es el obtenido mediante elaboración especial, en la cual es indispensable el uso de cilindros refinadores.

b) «Pan de flama» o de miga blanda. Es el obtenido con mayor proporción de agua que el anterior y no está refinado por cilindros.

c) «Pan integral». Con este nombre se designará un pan elaborado con harina integral o a partir de grañones convenientemente tratados.

d) «Pan de Viena» o «pan francés». Se designará con estos nombres al pan de flama elaborado a base de masa blanda, entre cuyos ingredientes entran, además de los citados, el azúcar, la leche o ambos al mismo tiempo.

e) «Pan de gluten». Se designará con este nombre el pan de harina de trigo enriquecida con gluten en proporción no inferior al 30 por 100 de gluten seco.

Si la cantidad de gluten seco fuera superior al 16 por 100 e inferior al 30 por 100, se denominará «Pan glutinado».

f) «Pan especial». Se designará con este nombre toda clase de pan diferente a las anteriores y que tenga alguna cualidad característica: no llevar sal, no llevar levadura, llevar grasas o algún otro complemento panario o la forma de moldeado.

Otras denominaciones podrán ser autorizadas en las reglamentaciones correspondientes.

### **3. 20.38. Características del pan.**

Las características de las diversas clases de pan, excepto los integrales y de gluten, serán las siguientes:

- a) Color de la miga: blanca, crema o amarillenta.
  - b) Color de la corteza: dorada, uniforme y brillante o mate, según la clase de pan, y estará exenta de manchas.
  - c) Olor agradable y suave, exento de rancidez o de cualquier otro anormal.
  - d) Sabor agradable característico: ni agrio ni amargo.
  - e) La corteza al tacto será más o menos fina, según la clase de pan, y no deberá resultar excesivamente dura, debiendo quebrarse y crujir ligeramente al hacer presión sobre la pieza.
  - f) Textura: la miga será suave al tacto y tendrá una textura de alvéolos finos y gruesos, de paredes delgadas, distribuidos regularmente según la clase de pan.
  - g) La acidez no será superior al 5 por 1.000, expresada en ácido láctico, referida a materia seca y determinada sobre extracto acuoso.
  - h) Examen al microscopio: estará exento de gránulos de almidón de otros cereales, de mohos, de residuos de insectos, huevos o larvas, o de cualquier otra materia extraña que denote un deficiente estado higiénico-sanitario.
  - i) La humedad del pan no podrá ser superior del 30 por 100 para los casos a), c) y e) del artículo 3.20.37 y del 35 por 100 para los b) y d) del mismo artículo.
- La reglamentación correspondiente fijará los límites máximos del contenido de humedad conforme al peso y forma de las piezas, sin rebasar los límites antes establecidos.

### **3. 20.39. Pan enriquecido.**

Es el elaborado con harinas enriquecidas.

### **3. 20.40. Complementos panarios.**

En la elaboración de artículos de panadería y bollería se permitirá la incorporación a la masa panaria de las siguientes sustancias alimenticias:

- a) Gluten de trigo seco o húmedo, no desnaturalizado.
- b) Leche entera, concentrada, en polvo, total o parcialmente desengrasada, o suero lácteo.
- c) Huevos frescos o en polvo.
- d) Harina de leguminosas (soja, habas, guisantes, lentejas y judías), en proporción inferior al 3 por 100 del peso de la harina empleada y la de soja hasta 5 por 100.
- e) Harina de malta o extracto de malta y azúcares comestibles.
- f) Grasas comestibles.
- g) Esencia de limón y naranja.
- h) Cacao, vainilla y otras especies.

Queda prohibido agregar a los artículos de panadería y bollería sustancias diferentes a las reseñadas anteriormente.

### **3. 20.41. Agua para panificación.**

El agua empleada para elaborar el pan será potable, y no podrá adicionársele sustancia extraña alguna.

El agua utilizada en las panaderías deberá reunir las condiciones anteriores, aunque no se utilice directamente en la elaboración del pan.

**3. 20.42. Condiciones de venta.**

El pan se expendirá en establecimientos autorizados. Para su venta o consumo directo fuera de los mismos se presentará protegido con envoltura apropiada.

En los establecimientos de elaboración o de venta se observarán especialmente las siguientes reglas:

a) Las harinas y primeras materias se almacenarán en depósitos que reunirán las condiciones generales consignadas en el Capítulo VI, sin que se permita el apilamiento en los mismos locales de elaboración.

b) Los productos elaborados que no lleven envolturas deberán tenerse en estantes o vitrinas, protegidos con medios que eviten el acceso de insectos y en perfecto estado de limpieza. No se permitirá el amontonamiento sobre el suelo.

**3. 20.43. Prohibiciones.**

Queda prohibido poner a la vitrina con la designación:

a) De huevo o con huevo: Los productos panarios que lleven menos de 150 gramos de huevos frescos o su equivalente en huevo en polvo por kilogramo de harina empleada.

b) De leche o con leche: Los productos panarios que lleven menos de 50 gramos de leche en polvo, o sus equivalentes de otros productos lácteos autorizados, por kilogramo de harina empleada.

**3. 20.44. Condiciones de transporte.**

El transporte se hará de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo VI. Los productos de panadería que no lleven envolturas se harán en bolsas o recipientes apropiados. Los vehículos llevarán dispositivos que eviten la contaminación durante el transporte.

**3. 20.45. Pan rallado.**

Es el producto resultante de la trituración industrial del pan de trigo.

El pan rallado se elaborará únicamente en las fábricas de pan y se expendirá exclusivamente empaquetado en envases cerrados, con la rotulación correspondiente.

No se permite fabricar pan rallado con restos del mismo procedentes de establecimientos de consumo.

**3. 20.46. Productos de bollería.**

*Son aquellos elaborados de masa panaria fermentada y cocida a la que se han añadido complementos panarios en cantidades que modifiquen sus características básicas.*

**Sección 5.ª Otros derivados de harinas**

**3. 20.47. Pastas alimenticias.**

Con este nombre se designarán los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada confeccionada con harinas, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio («Triticum Durum») o trigo candeal («Triticum vulgare») o sus mezclas y agua potable.

Las reglamentaciones correspondientes determinarán las distintas calidades de estas pastas, exigiéndose para la calidad primera que sea elaborada exclusivamente con sémolas o semolinas procedentes de trigo duro.

**3. 20.48. Pastas alimenticias compuestas.**

Son aquellas que elaboradas exclusivamente con sémolas o semolinas de trigo duro, se les ha incorporado alguna o algunas de las siguientes sustancias alimenticias: gluten,



huevos, leche, carnes, grasas comestibles, hortalizas y verduras desecadas, sus jugos y extractos, harina de soja y otras leguminosas y sal.

Se hará constar esta circunstancia en la etiqueta del envase, así como la cantidad añadida de cada uno de ellos.

El contenido en sal comestible, expresado en cloruro de sodio, será inferior al 1,5 por 100, calculado en materia seca.

En las elaboradas con huevos, que no sean de gallina, se deberá hacer constar la naturaleza del huevo empleado.

**3. 20.49. Prohibiciones.**

Queda prohibido:

a) Poner a la venta con la designación de «pastas alimenticias de huevo» productos que contengan menos de 150 gramos de huevos frescos o congelados o 40 gramos de huevo en polvo entero, por kilogramo de harina, de sémola o semolina.

b) Contener cualquier colorante u otras sustancias no autorizadas en este Capítulo.

c) La venta a granel de las pastas alimenticias.

**3. 20.50. Productos de pastelería y repostería.**

*Son los productos no fermentados de diversa forma, tamaño y composición, considerados de fantasía y elaborados a base de harina de trigo o de otras procedencias, con féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios.*

**3. 20.51. Manipulaciones y rotulación.**

Sólo podrán utilizarse en su confección productos alimenticios que se hallen en perfectas condiciones de conservación, colorantes incluidos en las listas positivas y agentes aromáticos autorizados en 4.31.16.

Recibirán nombres adecuados o tradicionales que no induzcan a error al consumidor en cuanto a su composición.

**3. 20.52. Prohibiciones.**

Queda prohibido:

a) La fabricación y consumo de productos de repostería y pastelería cuya denominación no corresponda a su composición.

b) La utilización de cualquier color que imite el de la yema de huevo y el uso de agentes conservadores no incluidos en las listas positivas.

**3. 20.53. Masas fritas.**

Son los productos formados por una masa integrada por agua potable, harina de cereales y patata, adicionados o no de levaduras, sal y azúcar, fritos en aceite comestible.

Podrán llevar además leche, miel, especias, otros productos alimenticios y los aditivos autorizados en las listas positivas complementarias de este Código.

Se denominarán churros, buñuelos, frutas de sartén o con aquellos otros nombres que correspondan al tipo y forma de presentación, en sus diferentes variedades.

**3. 20.54. Manipulaciones.**

La elaboración de las masas fritas se hará en instalaciones apropiadas que reúnan las condiciones que determine la reglamentación correspondiente.

**3. 20.55. Polvos para productos de confitería y repostería.**

Son los formados por una mezcla en la que figuran varias de las siguientes sustancias:

a) Harina de cereales o de leguminosas.

b) Féculas de cereales, de patata o de otros tubérculos.

c) Huevo en polvo.

- d) Leche en polvo, entera o desgrasada y/o sueros lácteos.
- e) Frutos secos, deshidratados o enteros.
- f) Zumos concentrados de frutas.
- g) Vainilla, cacao, canela, extractos de café.
- h) Especies y aromas autorizados.
- i) Colorantes y estabilizadores incluidos en las listas positivas de este Código.
- j) Levadura natural o gasificantes autorizados.
- k) Azúcares y sal comestible.
- l) Grasas comestibles.

**3. 20.56. Manipulaciones y rotulación.**

Los polvos para productos de confitería y repostería irán siempre convenientemente envasados y etiquetados.

Los productos cuya denominación indique que contienen leche o productos lácteos deberán tener, como mínimo, una riqueza del 10 por 100 de éstos, expresados en materia seca.

Los productos cuya denominación indique que contienen huevo, deberán llevar como mínimo 150 gramos de huevo fresco o su equivalente en polvo por cada kilogramo.

Los elaborados deberán contener los elementos correspondientes a su denominación.

**3. 20.57. Prohibiciones.**

Queda prohibido:

- a) El empleo o la adición de harinas de bellota y residuos de molturación.
- b) Emplear sal comestible en proporción superior al 5 por 100, expresada en cloruro sódico.

**3. 20.58. Galletas.**

Son los productos obtenidos por la tostación de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios.

**3. 20.59. Galleta molida.**

Producto resultante de la molturación industrial de la galleta de barco, elaborada con masa galletera, sin azúcar, no fermentada y cocida.

**3. 20.60. Manipulaciones y rotulación.**

Se observarán las siguientes normas:

- a) Su denominación y fórmula corresponderá a su composición.
- b) No contendrán conservadores, colorantes o aromatizantes no incluidos en las listas positivas de este Código.
- c) Se expendrán envasadas en origen, en paquetes o cajas.

**3. 20.61. Levadura prensada húmeda.**

Es el producto obtenido por proliferación del «*Saccharomyces cerevisiae*», de fermentación alta, en medios azucarados adecuados.

**3. 20.62. Características.**

Las levaduras prensadas tendrán las siguientes:

- a) Color: puede variar del blanco al crema.
- b) Olor: característico, agradable y ligeramente alcohólico, pero no amoniacal repulsivo.
- c) Sabor: casi insípido, característico y nunca repugnante.
- d) Estabilidad: manteniendo el bloque de levadura en termostato a 30 grados centígrados, durante un mínimo de tres días, no debe descomponerse ni desprender olores desagradables.

e) Actividad fermentativa: será capaz de fermentar los azúcares presentes en la masa y en un tiempo de tres a cuatro horas. En la reglamentación correspondiente se indicará el método «standard» de determinación.

f) Humedad: no superior al 75 por 100.

g) Pureza: no contendrá microorganismos patógenos, no contendrá cargas amiláceas, no contendrá otras materias extrañas a la levadura.

h) Presentación: toda pastilla, bloque o recipiente que contenga levadura deberá llevar las indicaciones mencionadas en el Capítulo IV y además la fecha de envasado en fábrica.

### **3. 20.63. Levadura deshidratada.**

Productos obtenidos por la deshidratación de levaduras seleccionadas («*Saccharomyces cerevisiae*») u otras especies (diversas razas y variedades) cultivadas en medios azucarados y nitrogenados apropiados. Puede presentarse en polvo, granulada o comprimida.

### **3. 20.64. Características.**

Las levaduras deshidratadas tendrán las siguientes:

a) Humedad: no más del 8 por 100 de su peso.

b) Cenizas sulfúricas: no más del 9 por 100, calculado sobre materia seca.

c) La materia grasa no será superior al 4 por 1.000.

d) La cifra de proteína total no será inferior al 50 por 100, calculado sobre materia seca.

e) Estará exenta de almidón, azúcares y sustancias extrañas.

### **3. 20.65. Gasificantes.**

Son las sustancias de elaboración que se caracterizan por producir gas carbónico sin afectar al gluten de la pasta de trigo.

Estarán compuestos por productos activos que se incluyen en las listas positivas de este Código.

### **3. 20.66. Manipulaciones y rotulación.**

Se observarán las siguientes normas:

a) Como diluyente de los productos activos utilizados se emplearán féculas.

b) Los gasificantes que se utilicen tendrán que desprender al menos 4.500 centímetros cúbicos de gas por cada 100 gramos de producto en condiciones normales. En la correspondiente reglamentación habrán de fijarse las cantidades de gas que habrá de desprender cada uno de los productos que se empleen.

c) La cantidad de gasificante agregada a cada kilogramo de harina para su elaboración posterior deberá desprender al menos 1.500 centímetros cúbicos de anhídrido carbónico en condiciones normales, y su excedente de bicarbonato sódico, después de la reacción, no será superior a tres gramos.

d) La proporción de los distintos gasificantes deberá estar autorizada.

e) Estos productos estarán finalmente pulverizados y responderán al uso que se indique en el rótulo.

f) Los envases serán apropiados al contenido, inatacables por las sustancias que entren en la composición del producto y los rótulos deberán ajustarse a lo establecido en el Capítulo IV de este Código.

## **CAPÍTULO XXI**

### **3.21.00. Hortalizas y verduras**

#### **Sección 1.ª Hortalizas, verduras y legumbres**

### **3. 21.01. Productos hortícolas.**

Con la denominación genérica de «Hortaliza» se designa a cualquier planta herbácea hortícola en sazón que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinada.

La denominación de «Verdura» distingue a un grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencias), y la de «Legumbres frescas» a los frutos y semillas no maduros de las hortalizas leguminosas.

**3. 21.02. Clasificación de las hortalizas.**

A efectos de este Código se establecen las tres clasificaciones siguientes:

- a) Por la parte de la planta a que pertenecen: Frutos, bulbos, coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tallos jóvenes.
- b) Por su forma de presentación al consumidor. Hortaliza fresca, desecada, deshidratada y congelada.
- c) Por su calidad comercial: Las que determine la reglamentación correspondiente.

**3. 21.03. Frutos.**

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Berenjena	Solanum melongena, L.
Guindilla	Capsicum annuum, L., var. fasciculatum y conoides, Bailey.
Maíz dulce	Zea mays, var. saccharatum.
Pimiento dulce	Capsicum annuum, L., var. grosum, Bailey.
Pimiento picante	Capsicum annuum, L., var. longum, Bailey.

**3. 21.04. Bulbos.**

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Ajo	Allium sativum, L.
Cebolla	Allium cepa, L.
Puerro	Allium porrum, L.
Cebolleta francesa	Allium fistulosum, L.
Chalote	Allium ascalonicum, L.

**3. 21.05. Coles.**

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo.

Nombre generalizado	Nombre científico
Berza	Brassica oleracea, L, var. Acephala, D. C.
Brocoli	Brassica oleracea, L, var. Botrytis, f. cymosa, Duch.
Brocoli americana	Brassica oleracea, L., var. Italica, Planck.
Col de Bruselas	Brassica oleracea, L., var. Gemmifera Zenker.
Coliflor	Brassica oleracea, L. var. Botrytis f. cauliflora, Duch
Col de Milán	Brassica oleracea, L., var. Bullata, D. C.
Lombarda	Brassica oleracea, L., var. Capitata f. D. C.
Repollo	Brassica rubra oleracea L., var. capitata f. alba, D. C.
«Bordes»	Híbridos de coliflor y de brocoli.

**3. 21.06. Hojas y tallos tiernos.**

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Acedera	Rumex actosa, L.
Acelgaza	Beta vulgaris, L., var. Cyclo, L.
Berro	Nasturtium officinalis, R. Br.
Borraja	Borrigo officinalis, L.
Cardo	Cynara Cardunculus, L.
Endivis	Cichorium Intybus, L.
Escarola	Cichorium Endivia, L.
Espinaca	Spinacia oleracea, L.
Grelos	Brassica Napus, L.
Lechuga	Lactuca sativa, L.
Mastuerzo	Lepidium sativum, L.

**3. 21.07. Inflorescencia.**

Se distingue, entre otras, la siguiente variedad de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Alcachofa (alcaucil)	Cynara Scolymus, L.

**3. 21.08. Legumbres verdes.**

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Guisante	Pisum sativum, L. var. vulgare, L.
Haba	Vicia faba, L., var. mayor L.
Judía	Phaseolus vulgaris, Savi
Tirabeque	Pisum sativum, L. var. macrocarpon, Ser.

**3. 21.09. Pepónides.**

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Calabacín	Curcubita pepo, L. var. medullusa, Alef
Calabaza	Curcubita pepo, L.
Calabaza de cidra o confitera	Curcubita máxima, Duch
Pepino	Cucumis sativus, L.

**3. 21.10. Raíces.**

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Achicoria	Cichorium Intybus, L.

Nombre generalizado	Nombre científico
Apio	<i>Apium graveolens</i> , L.
Colinabo	<i>Brassica oleracea</i> , L., var. <i>napobrassica</i> , L.
Colirrábano	<i>Brassica oleracea</i> , L., var. <i>caulorapa</i> , L.
Chirivía	<i>Pastinaca sativa</i> , L.
Escorzonera (salsifi negro)	<i>Scorzonera hispánica</i> , L.
Nabo	<i>Brassica napus</i> , L., var. <i>sculenta</i>
Nabo gallego o redondo	<i>Brassica rapa</i> , L., var. <i>sculenta</i>
Rabanito	<i>Raphanus sativus</i> , L., var. <i>radicula</i>
Rábano	<i>Raphanus sativus</i> , L., var. <i>Alba</i>
Remolacha de mesa	<i>Raphanus sativus</i> , L., var. <i>Cruenta</i> , L.
Salsifi	<i>Tragopogon porrifolius</i> , L.
Zanahoria	<i>Dacus carota</i> L., var. <i>sativa</i> , D. C.

**3. 21.11. Tallos jóvenes.**

Se distinguen, entre otras, las siguientes variedades de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Apio	<i>Apium graveolens</i> , L.
Espárrago de huerta y triguero	<i>Asparagus officinalis</i> , L.

**3. 21.12. Condiciones generales.**

Las hortalizas destinadas para el consumo en fresco, para la desecación o deshidratación, para la congelación y para la elaboración de derivados y conservas, reunirán las siguientes condiciones:

- a) Estarán recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños.
- b) Estar exentas de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
- c) Estar exentas de artrópodos, gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos.
- d) Estar exentas de enfermedades criptogámicas.
- e) Estar libres de partes marchitas y de materias extrañas adheridas a su superficie.
- f) Estar exentas de agentes microbianos patógenos.
- g) No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que este Código establece.

**3. 21.13. Almacenamiento y transporte.**

En el almacenamiento y transporte de hortalizas, verduras y legumbres, además de las condiciones generales establecidas en el Capítulo VI de este Código, se observarán las siguientes:

- a) Los lugares donde se almacenen no podrán utilizarse simultáneamente para fines que constituyan un foco de contaminación por gérmenes, residuos de pesticidas o de fertilizantes.
- b) Se evitará el apilamiento y transporte, a granel, sin protección alguna entre ellas y el suelo y paredes.
- c) Los vehículos donde se transporten no podrán utilizarse simultáneamente para llevar otros productos que puedan originar contaminaciones o alteraciones en sus características.

**3. 21.14. Hortalizas desecadas.**

Son las privadas de parte del agua de constitución, por exposición al aire y radiación solar.

**3. 21.15. Hortalizas deshidratadas.**

Son las desecadas por procedimientos tecnológicos apropiados.

**3. 21.16. Mezcla juliana o de hierbas.**

Es la mezcla de hortalizas cortadas y desecadas o deshidratadas.

Los diversos componentes requerirán el mismo tiempo de remojo y cocción.

**3. 21.17. Condiciones generales para los productos desecados y deshidratados.**

Se establecen las siguientes:

a) Procederán de hortalizas, verduras o legumbres recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, sanas y limpias, privadas de pedúnculos, partes leñosas, fibrosas o dañadas y, en general, de las que usualmente no sean comestibles.

b) Aquellas que lo precisen se cortarán en formas finas que aseguren mejor desecación.

c) Como tratamientos previos a la desecación se admiten la lejía caliente y el anhídrido sulfuroso, gaseoso o en disolución, pero nunca el residuo que quede de este último en las hortalizas y verduras será superior a 12,5 gramos por 1.000 en peso.

d) No podrán contener más del 12 por 100 de agua, del 10 por 100 de cenizas totales ni del 15 por 1.000 de cenizas solubles en ácido clorhídrico.

e) La capacidad de reconstitución para cada clase de producto desecado se establecerá en las reglamentaciones complementarias.

f) El envasado se hará en condiciones que aseguren una perfecta protección de la humedad y del contacto directo con el aire.

**3. 21.18. Hortalizas y verduras congeladas.**

Son las sometidas a procesos tecnológicos adecuados con disminución de temperatura hasta grados inferiores al de congelación.

Las hortalizas y verduras congeladas habrán de cumplir las normas generales del artículo 3.21.12 y las específicas que se señalen en las reglamentaciones correspondientes.

**Sección 2.ª Hongos o setas**

**(Derogada)**

**Sección 3.ª Derivados de hortalizas y verduras**

**3. 21.24. Encurtidos.**

Son las hortalizas y verduras que después de haber sido curadas en salmuera o de haber sufrido una fermentación láctica se conservan en vinagre y sal con o sin adición de azúcares o condimentos («encurtidos ácidos») o en vinagre con azúcares y condimentos («encurtidos dulces»).

Los encurtidos se ajustarán a las condiciones siguientes:

a) Todos los ingredientes cumplirán las exigencias de este Código para cada uno de ellos.

b) No contendrán anhídrido sulfuroso, sulfitos, bisulfitos o metabisulfitos en cantidades superiores a las señaladas en las listas de tolerancia de este Código, aun cuando las hortalizas, verduras o legumbres utilizadas hayan sido tratadas con alguno de ellos.

c) No contendrán cobre ni ningún otro metal tóxico en mayor proporción que la señalada en las listas de tolerancia de este Código.

d) La acidez no deberá ser inferior al 2 por 100 en ácido acético, y el cloruro sódico no deberá ser menor del 2,5 por 100, con excepción de los encurtidos esterilizados en sus propios envases.



**3. 21.25. Chucrut.**

Son las diversas variedades hortícolas de la «Brassica olerácea», L., sometidas a un proceso tecnológico adecuado de maceración y fermentación láctea con 2 a 3 por 100 de sal y condimentos. El chucrut debe presentar buen estado de conservación, de sabor ácido característico con una acidez no inferior al 1 por 100, expresada en ácido láctico.

Para su obtención ha de partirse de hortalizas que se ajusten a las condiciones generales del artículo 3.21.12; debiendo ajustarse los demás ingredientes a las exigencias de este Código para cada uno de ellos.

Los recipientes donde se someta la hortaliza al proceso de fermentación se instalarán en locales adecuados, renovándose cada vez el líquido que cubre la masa por una salmuera previamente hervida.

**3. 21.26. Extractos de verduras, legumbres y hortalizas.**

Son productos obtenidos por extracción de estas materias con o sin ayuda de agua potable y ulterior concentración hasta la consistencia adecuada.

**CAPÍTULO XXII**

**3.22.00. Frutas y derivados**

**Sección 1.ª Frutas**

**3. 22.01. Definición y caracteres de la fruta.**

Con la denominación genérica de frutas se comprende, a efectos de este Código, el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano.

Las frutas frescas se presentarán para el consumo enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, estación y zona de producción.

**3. 22.02. Fruta sana.**

Es la fruta que no posee señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico o mecánico que afecte a su integridad. No presentarán señales de descomposición, aunque sea de forma parcial. Las reglamentaciones correspondientes señalarán las tolerancias admitidas a este respecto.

**3. 22.03. Fruta limpia.**

Es la fruta que presenta su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberán contener residuos de productos empleados en su tratamiento en cantidad superior a los límites de tolerancia señalados en este Código.

**3. 22.04. Madurez comercial.**

Es el estado que precede a la maduración fisiológica de la fruta y que permite que los frutos puedan soportar el transporte y manipulación, ser almacenada en buenas condiciones hasta el momento de su consumo y responder a las exigencias comerciales que se establezcan en el oportuno reglamento.

**3. 22.05. Clasificación de las frutas.**

A efectos de este Código se establecen las tres clasificaciones que seguidamente se señalan:

- a) Por su naturaleza, frutas carnosas, secas y oleaginosas.
- b) Por su estado, frutas frescas, desecadas, deshidratadas y congeladas.
- e) Por su calidad comercial, las que se determinen en cada caso por la reglamentación correspondiente.

**3. 22.06. Frutas carnosas.**

Son aquellas cuya parte comestible posee en su composición cuando menos el 50 por 100 de agua. Se distinguen entre otras las siguientes especies de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Acerola	Crataegus azarolus, L.
Aguacate	Persea americana, Mill
Albaricoque	Prunus armeniaca, L.
Arándano	Vaccinium myrtillus, L.
Azufaifa	Zyzyphus vulgaris, Lam.
Bergamota	Citrus Bergamia Risso
Breva (primero de los dos frutos anuales de la higuera)	Ficus carica, L.
Calabaza para dulce	Cucurbita ficifolia, W., y Cucurbita maxima, Duch.
Caqui	Diospyrus Kaki, L.
Casis (grosella negra)	Ribes nigrum, L.
Cereza	Prunus avium, L.
Cidra	Citrus Medica, var. macrocarpa Risso.
Ciruela	Prunus domestica, L.
Chirimoya	Annona cherimolia, Mill.
Dátil	Phoenix dactylifera, L.
Frambuesa	Rubus ideaeus, L.
Fresa	Fragaria vesca, L.
Fresón	Fragaria elatior, Ehrh.; F. Virginiana, Duch; F. Chiloensis, Duch
Granada	Punica Granatum, L.
Granadilla	Passiflora quadrangularis, L.
Grosella	Ribes sp.
Guanábana	Annona muricata, L.
Guayaba	Annona squamosa, L.
Guayabo	Psidium guajava, L.
Guinda	Prunus cerasus, L.
Higo (segundo de los frutos de la higuera).	Ficus carica L.
Higo chumbo	Opuntia sp.
Lima	Citrus limetta, Anet.
Limón	Citrus limonis, Osbeck
Madroño	Arbutus Unedo, L.
Mandarina	Citrus deliciosa, Ten
Mango	Mangifera indica, L.
Manzana	Pyrus Malus, L.
Manzanilla	Crataegus pubescens, Stued
Melocotón	Prunus persica, Sieb y Zuce
Melón	Cucumis Melo, L.
Membrillo	Cidonia vulgaris. Pers.
Mora	Morus nigra, L.
Naranja agria	Citrus Aurantium, L.
Naranja dulce	Citrus sinensis, L.
Níspero	Mespilus germanica, L.
Níspero del Japón	Eriobotrya japonica, L.
Papaya	Carica Papaya, L.
Pera	Pyrus communis, L., y otras especies.
Piña	Ananas sativus, Schult.

Nombre generalizado	Nombre científico
Plátano	Musa paradisiaca, L.
Pomelo	Citrus decumana, L.
Sandía	Citrullus vulgaris, Schered
Serbol	Sorbus domestica, L.
Tamarindo	Tamarindus indica, L.
Tomate	Solanum lycopersicon Mill.
Uva	Vitis vinifera, L.
Zarzamora	Rubus fruticosus, L.

**3. 22.07. Frutas secas o de cáscara.**

Son aquellas cuya parte comestible posee en su composición menos del 50 por 100 de agua. Se distinguen las siguientes variedades de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Almendra	Prunus Amygdalus, Stokes. (Amigdalus comunis.)
Avellana	Corylus Avellana, L.
Castaña	Castanea vesca, G.
Nuez	Junglans regia, L.
Nuéz de Málaga	Carya olivaeformis, Koch.
Piñón	Pinus Pinea, L.

Las frutas secas, además de presentarse al consumidor en su forma natural, con o sin cáscara pueden adoptar las siguientes formas.

1. Almendra tostada: Es la almendra que ha sido sometida a la acción del calor seco hasta incipiente consistencia vítrea, conservando el tegumento seminal (o piel).

2. Almendra pelada: Es la almendra tostada a la que previamente se le ha desprovisto del tegumento o piel.

3. Almendra salada: Es la almendra tostada con sal.

4. Almendra pelada y salada: Es la almendra pelada a la que se ha añadido sal durante la tostación.

5. Almendra repelada: Es la que sin tostación ha sido desprovista del tegumento o piel.

6. Avellana tostada: Es la avellana pelada o no, sometida al calor seco.

7. Avellana salada: Es la avellana tostada en presencia de sal.

8. Castaña asada: Es la castaña sometida a la acción del calor seco.

9. Castaña pelada: Es la castaña asada despojada de los tegumentos que la recubren.

En las Reglamentaciones correspondientes se fijarán las clases comerciales de cada uno de estos productos.

**3. 22.08. Frutas y semillas oleaginosas.**

Son aquellas empleadas para la obtención de grasas y para el consumo humano. Entre otras se distinguen las siguientes especies y variedades botánicas.

Nombre generalizado	Nombre científico
Aceituna u oliva	Olea europaea sativa, Hoffg. Link.
Cacahuete	Arachis Hypogea, L.
Coco	Cocos nucifera, L.
Girasol	Helianthus annuus, L.
Sésamo o ajonjolí	Sesamum orientale, L.

Las frutas y semillas oleaginosas, además de presentarse al consumidor en su forma natural, pueden adoptar las siguientes:

Aceitunas verdes. Obtenidas de frutos verdes cogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero, cuando han alcanzado su tamaño normal.

Aceitunas de color cambiante. Obtenidas con frutos de color rosado, rosa vinoso o castaño, cogido antes de su completa madurez, sometidos o no a tratamiento alcalino y listos para consumo.

Aceitunas negras. Obtenidas con frutos firmes, casi maduros, tratados con lejía y, tras oxidación natural, conservados en salmuera y/o esterilización, pasterización y/o adición de productos conservadores autorizados.

Aceitunas partidas. Obtenidas mediante el tratamiento de frutos enteros, frescos o previamente tratados con salmuera y sometidos a un procedimiento destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso, que permanece entero en el fruto.

Aceitunas rellenas. Es la aceituna verde privada del hueso y rellena con un producto adecuado (pimiento, anchoa, aceituna, cebolla, almendra, apio, etc.). Los rellenos de estas aceitunas han de ajustarse a las exigencias de este Código para cada uno de ellos por separado.

La reglamentación correspondiente establecerá los tratamientos autorizados de aplicación en las aceitunas y las características de los distintos tipos.

Las aceitunas no podrán exponerse para su venta al público en recipientes destapados. Los líquidos de cobertura para las aceitunas a granel o conservadas en recipientes con cierre de ajuste adecuado se ajustarán a las normas establecidas en este Código y reglamentaciones correspondientes; no pudiendo contener otros fijadores de color ni otros agentes conservadores que los autorizados en las listas positivas complementarias de este Código.

Cacahuete tostado. Es el cacahuete que ha sido sometido a la acción del calor seco, conservando el tegumento seminal.

Cacahuete tostado y pelado. Es el cacahuete tostado desprovisto del tegumento seminal.

Cacahuete tostado, pelado y salado. Es el cacahuete tostado y desprovisto del tegumento seminal en presencia de sal.

Coco molido. Es el producto resultante de la molienda o trituración industrial de la parte carnosa blanca comestible de Cocos nucifera L.

El coco molido se expenderá empaquetado en bolsas cerradas. En las mismas figurará la razón social o nombre del fabricante y sitio de elaboración.

Semillas de girasol tostadas. Es la semilla de girasol sometida a la acción del calor seco.

Semillas de girasol tostadas y saladas. Es la semilla de girasol tostada en presencia de sal.

### **3. 22.09. Fruta fresca.**

Es la destinada al consumo inmediato sin sufrir tratamiento alguno que afecte a su estado natural.

Los frutos deben de haber sido recogidos a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección deben tener la madurez comercial adecuada para que se presenten al consumidor en condiciones normales.

No deberán contener residuos de pesticidas superiores a los tolerados en los Capítulos XXXV y XXXVII de este Código, ni serán tratados con productos que no estén autorizados en el mismo.

Las frutas carnosas que no hayan alcanzado la madurez adecuada y se destinen a la industrialización, deberán expenderse y almacenarse, independiente y aisladamente, de las frutas maduras para consumo directo, debiendo colocarse bien visible un letrero que indique el estado y destino de las mismas.

### **3. 22.10. Fruta desecada.**

Es el producto obtenido a partir de frutas frescas, a las que se ha reducido la proporción de humedad por la acción natural del aire y del sol.

Las frutas destinadas a la desecación deberán ser limpias y sanas, y haber alcanzado la maduración adecuada, tendrán el aroma, color y sabor característico de la variedad.

Como tratamientos previos a la desecación se admitirán la lejía caliente y el anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución, pero nunca el residuo que quede de este último en la fruta será superior a 12,5 gramos por 1.000 en peso.

Los tratamientos previos inmediatos a la desecación empleados para las pasas de Denia se darán exclusivamente con lejía de sosa cáustica del 1 al 7,5 por 1.000 en peso, o con lejías de carbonato de sodio, en una proporción que no exceda del 5 por 1.000 en peso.

Se prohíbe desecar frutos desechados para el consumo en fresco que estén enfermos o tengan daño físico, mecánico o parasitario, así como los que estén insuficientemente maduros.

Las reglamentaciones que se establezcan para cada clase de fruta determinarán los límites máximos de humedad en cada caso.

### **3. 22.11. Tipos de fruta desecada.**

Las frutas desecadas de consumo, entre otras, son las siguientes:

1. Aceituna pasa u oliva pasa.
2. Albaricoque desecado: Se puede presentar entero o en mitades con o sin hueso.
3. Castaña desecada o pelada: Es la desecada libre del mesocarpio y tegumento.
4. Ciruela pasa: Es la ciruela entera desecada naturalmente.
5. Dátil: Se distinguen, entre otras, las clases: «jugosos o blandos» y «secos o duros», según su contenido en agua.
6. Higos-pasa: Según el color de su epidermis pueden ser blancos y «negros». Se pueden presentar en forma redondeada, aplanada, prensados en hileras compactas y adicionados o no de sustancias autorizadas.
7. Manzanas desecadas: Se pueden presentar con o sin piel, enteras, seccionadas longitudinalmente o en tiras.
8. Medallones: Melocotones desecados sin piel ni huesos, que han sido aplanados para cerrar el hueco del hueso, tomando la forma de un disco.
9. Melocotones deshuesados en mitades: Son los melocotones desecados, sin hueso, con o sin piel, partidos longitudinalmente por la mitad. Se indicará en el envase, con un rótulo, cuando se expendan a granel, la presencia o no de piel.
10. Melocotones en tiras: Son melocotones sin piel ni hueso que han sido cortados en tiras o lonchas largas y luego desecados.
11. Pelones o melocotones con hueso: Son los melocotones desecados sin piel, pero con hueso.
12. Peras desecadas: Antes de su desecación pueden someterse a la acción del anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución (sulfitos o metabisulfitos). Se presentan con o sin piel, seccionados longitudinalmente en mitades o en tiras.
13. Uvas pasas: Se presentan en racimos o en granos sueltos. Además de la denominación de «uvas pasas», podrán llevar el nombre de la variedad de que procedan.

### **3. 22.12. Fruta deshidratada.**

Es el producto obtenido a partir de frutas carnosas frescas a las que se ha reducido la proporción de humedad mediante procesos apropiados y autorizados. El grado de humedad residual será tal que impida toda alteración posterior.

### **3. 22.13. Envasado y rotulación.**

Los envases para frutas serán de cualquier material que, adaptándose a las condiciones generales del Capítulo IV de este Código, las proteja de daños durante el transporte y almacenamiento. En los reglamentos correspondientes se podrán fijar unos envases tipo para ciertas categorías de frutas.

Los envases que contengan frutas deberán rotularse con arreglo a la variedad y clase de su contenido, según se establezca en las correspondientes reglamentaciones.

Las frutas secas, peladas, tostadas o saladas, así como los cacahuets y semillas de girasol, tostados y salados, se expendrán en envases cerrados.

**3. 22.14. Transporte.**

Para efectos de este Código se considerará:

- a) Expedición a granel, la carga directa en un medio de transporte cualquiera.
- b) Expedición a granel en embalaje, cuando el producto se expenda embalado sin ordenación especial.

- c) Expedición envasada, la embalada, clasificada y ordenada convenientemente.

En las reglamentaciones correspondientes se indicará el embalaje adecuado para las distintas calidades de fruta.

**3. 22.15. Almacenamiento.**

El almacenamiento cumplirá las condiciones establecidas en el Capítulo VI y las específicas contenidas en las reglamentaciones correspondientes.

**Sección 2.ª Derivados de frutas**

**3. 22.16. Concepto genérico.**

A efecto de este Código tienen la consideración de «Derivados de frutas» los zumos, néctares, derivados de tomate y confecciones obtenidos a partir de cualquier tipo o variedad de fruta o fruto frescos, mediante tratamiento o manipulación adecuados.

**3. 22.17. Zumos y néctares.**

Se integran en este grupo los siguientes productos.

1. Zumos frescos de fruta: Son jugos obtenidos a partir de frutos sanos, frescos, maduros y lavados obtenidos por proceso industrial autorizado. No podrán diluirse ni presentar indicio alguno de fermentación. Estarán constituidos por el líquido sólo, clarificado, o por el líquido y pulpa en suspensión correspondiente al endocarpio, y estarán exentos de restos de epicarpio, mesocarpio y semillas. La pulpa estará finamente dividida.

2. Zumos naturales: Son los zumos frescos que han sido estabilizados por tratamiento físico autorizado que garantice su conservación. Debe existir la posibilidad de hacerlos fermentar.

3. Zumos conservados: Son los zumos frescos o naturales a los que se ha añadido algún agente conservador, incluido en las listas positivas complementarias del Capítulo XXXIII.

4. Zumos básicos de frutas: Son zumos frescos cuya conservación definitiva está asegurada por procedimientos físicos o agentes conservadores incluidos en las listas positivas complementarias del Capítulo XXXIII y que no se pueden consumir en estado natural, sino que sirven de base a otros productos.

5. Zumos concentrados: Son los obtenidos a partir de zumos frescos o zumos naturales, mediante la extracción del 50 por 100, como mínimo, del agua de constitución empleando procesos tecnológicos autorizados y podrán conservarse para procedimientos físicos. Estos concentrados, diluidos en agua potable y devueltos a su densidad original, han de presentar las mismas características de los zumos empleados. En el oportuno reglamento se indicarán las denominaciones según el grado de concentración.

6. Zumos concentrados conservados: Son los zumos concentrados a los que se ha añadido algún agente conservador incluido en las listas positivas complementarias del Capítulo XXXIII.

7. Zumos ligeramente azucarados: Son los zumos frescos, naturales, concentrados y conservados, a los que se ha añadido alguno de los edulcorantes naturales señalados en 3.22.19, cuarta. La cantidad total de edulcorantes añadidos será inferior a 70 gramos, expresados en sacarosa, por kilogramo de zumo.

8. Zumos azucarados: Son los zumos frescos, naturales, concentrados y conservados a los que se ha añadido edulcorantes naturales señalados en 3.22.19, cuarta, en cantidad superior a 70 e inferior a 150 gramos por kilogramo de producto.

9. Zumos gasificados: Serán los procedentes de los zumos de frutas anteriormente definidos a los que se ha añadido anhídrido carbónico puro.

10. Néctares: Son los productos obtenidos con zumos frescos, naturales y conservados a los que se ha añadido un jarabe del mismo grado Brix que el zumo original, en proporción superior al 40 por 100 e inferior al 60 por 100. Los azúcares totales expresados en sacarosa serán inferiores al 30 por 100.

11. Zumo deshidratado de frutas: Es el obtenido a partir de zumos frescos clasificados en los que el contenido en agua es inferior al 10 por 100.

12. Crema de frutas: El producto procedente de la molturación de frutas frescas, sanas, limpias y maduras que han sufrido una homogeneización posterior y que se conservan por procedimientos físicos.

13. Crema de frutas diluida: Producto obtenido a partir de la crema de frutas mediante adición de agua, jarabe o zumo natural y conservable por procedimientos físicos.

### **3. 22.18. Cortezas.**

Se denominarán así los productos elaborados con el epicarpio y mesocarpio (flavedo y albedo) de los frutos cítricos.

Corteza al natural. Las conservadas en estado fresco por medio de anhídrido sulfuroso o cloruro sódico. Cantidad máxima residual de anhídrido sulfuroso, 0,2 gramos por kilogramo, y de cloruro sódico, 25 gramos por kilogramo.

Corteza deshidratada o desecada. Es aquella cuyo contenido en agua se ha reducido menos del 10 por 100.

Corteza edulcorada. A la que se han añadido los edulcorantes naturales señalados en 3.22.19, cuarta. Se distinguirán tres tipos principales: confitadas, en almíbar o escarchadas.

### **3. 22.19. Elaboración de zumos y néctares.**

Se ajustarán a las siguientes normas.

1.<sup>a</sup> Las frutas destinadas a la fabricación deberán ser sanas, maduras, estarán bien lavadas y no presentarán señales de ataques de insectos, infecciones criptogámicas ni de podredumbre, con las tolerancias que señalen las reglamentaciones complementarias.

2.<sup>a</sup> Los zumos estarán desprovistos de trozos de corteza o de piel, albedos y semillas en fragmentos duros, con las tolerancias que señalen las reglamentaciones complementarias.

3.<sup>a</sup> Los zumos deberán conservar el color y sabor característicos, excluyéndose aquellos que tengan color, olor y sabor anormales.

4.<sup>a</sup> Se admiten como edulcorantes el azúcar, la glucosa, la fructosa y la miel. También se admite el empleo de zumo de uva concentrado, en cantidad no superior al del zumo tratado, expresado éste siempre en zumo fresco.

5.<sup>a</sup> No se admitirá la adición de colorantes extraños, ya sean naturales o artificiales. En cuanto a conservadores, en su caso, sólo podrán utilizarse los que figuren en las listas positivas del Capítulo XXXIII.

6.<sup>a</sup> Se admiten como clarificantes la albúmina, gelatina, caseína, tierra de infusorios y bentonita.

7.<sup>a</sup> Se permite la adición de preparados enzimáticos que puedan facilitar la filtración y que se autoricen previamente.

8.<sup>a</sup> Los zumos deberán conservar las características de sabor, aroma y valor nutritivo propias de las frutas de procedencia.

9.<sup>a</sup> En las reglamentaciones correspondientes se establecerán las categorías comerciales, teniendo en cuenta los caracteres físicos, químicos y organolépticos.

10.<sup>a</sup> Se admite la adición posterior de aromas recuperados durante el proceso tecnológico de concentración.

11.<sup>a</sup> Se autoriza la adición de ácido cítrico en cantidad máxima de 5 gramos por kilogramo de zumo fresco.

12.<sup>a</sup> Se autoriza la adición máxima de 100 miligramos de ácido ascórbico por litro de zumo fresco.

### **3. 22.20. Prohibiciones.**

En la elaboración y manipulaciones de zumos y néctares se prohíbe:



- a) La adición de cualquier sustancia no autorizada en el presente Capítulo.
- b) Añadir agua al zumo obtenido por expresión.
- c) Añadir a los zumos el producto de extracción de los orujos y frutos agotados de ácidos orgánicos y de aromas no autorizados en este Capítulo.
- d) Un contenido en arsénico superior a 0,4 p.p.m., en plomo superior a 0,5 p.p.m., en cobre superior a 5 p.p.m., en cinc superior a 5 p.p.m., en hierro superior a 12 p.p.m. y en estaño superior a 250 p.p.m. de producto.

**3. 22.21. *Envasado y venta.***

Se ajustará a las siguientes normas.

- 1.<sup>a</sup> Los zumos frescos se prepararán exclusivamente a partir de frutas frescas.
- 2.<sup>a</sup> Los zumos naturales, concentrados, conservados, edulcorados, azucarados y néctares se presentarán siempre envasados, y en la etiqueta figurará claramente la clase de fruta con que ha sido elaborado. Si se trata de zumo azucarado se indicará en gramos la cantidad de azúcar añadida por kilogramo de zumo tratado; cuando sean gaseados se especificará esta condición. Si se trata de zumo concentrado se indicará el grado de concentración con relación al zumo fresco o natural.  
Si se trata de zumo conservado, se especificará el nombre y cantidad del conservador utilizado.
- 3.<sup>a</sup> El envase no modificará la calidad del producto ni introducirá sustancias extrañas por disolución en proporción superior a los límites que autoricen las listas de tolerancia de este Código.

**3. 22.22. *Derivados de tomate.***

Se consideran como tales el tomate al natural y los zumos, purés, pastas y concentrados de tomate.

**3. 22.23. *Tomate al natural.***

Producto obtenido de tomates enteros o partidos, desprovistos de la epidermis o no y envasados sin otro líquido que su propio jugo. El mínimo de extracto seco será del 4 por 100. El valor máximo del pH será de 4,5. El contenido de calcio no sobrepasará las 26 centésimas de gramo por kilogramo de producto preparado. El ácido cítrico presente no excederá del 2 por 1.000 en peso.

**3. 22.24. *Zumo de tomate.***

Producto obtenido por presión del fruto maduro, desprovisto de la epidermis, de pedúnculo y semillas. Podrá contener sal comestible añadida. Contendrá como máximo 0,01 por 100 de cobre en materia seca e igual cantidad de arsénico, plomo y cinc que la autorizada en los jugos y zumos. El recuento microscópico de hongos por el método Howard no sobrepasará el 30 por 100 de campos positivos.

**3. 22.25. *Puré, pasta y concentrados de tomate.***

Son los productos obtenidos del fruto triturado, pasado por tamiz y convenientemente concentrado. Podrán contener sal comestible añadida. La acidez total expresada en ácido cítrico anhidro y referida a los sólidos totales deducida la sal, no excederá del 14 por 100. El examen microscópico de hongos por el método Howard no sobrepasará el 40 por 100 de campos positivos para cualquiera de estos derivados.

Los sólidos totales, deducida la sal, en estos derivados se hallarán comprendidos entre las siguientes cifras: Del 7 al 12 por 100 en el puré de tomate; del 12 al 18 por 100 en la pasta de tomate; del 18 al 28 por 100 en el concentrado simple de tomate; del 28 al 30 por 100 en el concentrado doble y más del 30 por 100 en el concentrado triple.

**3. 22.26. Características generales de los derivados de tomate.**

1. Los productos derivados del tomate se elaborarán a partir de frutos maduros, sanos, seleccionados, limpios y sin muestras de podredumbre.
2. Se entiende por tomate entero aquel que mantiene su forma original, aun cuando parezca algo aplastado, magullado y recortado.
3. La presencia de partículas de epidermis, semillas y puntos negros no afectará el buen aspecto del producto.
4. En la elaboración de purés, pastas y concentrados no se podrán utilizar residuos de tomate que hayan servido para la elaboración de zumo ni purés de otros vegetales.
5. En los purés, pastas y concentrados se podrá añadir azúcar en proporción no superior al 20 por 100, expresado en sacarosa sobre materia seca, haciendo constar de forma bien visible en la etiqueta la palabra «azucarado».
6. Los purés, pastas y concentrados podrán contener sal comestible, siempre que se especifique en sus etiquetas, en cantidad no superior al 15 por 100 del residuo seco (deducida la sal), para los purés de concentración superior al 20 por 100 y 3 por 100 del peso del producto para los purés de concentración igual o inferior al 20 por 100.
7. A los derivados de tomate no se les podrá añadir espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes naturales o artificiales. Podrán utilizarse conservadores autorizados para este fin en las listas positivas de este Código.
8. La reglamentación correspondiente establecerá las calidades comerciales de estos derivados atendiendo a sus caracteres físicos, químicos y organolépticos.

**3. 22.27. Confecciones de frutas.**

Se da este nombre genérico a los productos obtenidos a partir de frutas frescas o de sus zumos sometidos o no a un proceso de preparación mecánica previo, tratadas, en todo caso, por cocción con o sin materias azucaradas, y que se conservan posteriormente mediante procedimientos adecuados.

**3. 22.28. Denominaciones.**

Se integran en este grupo los siguientes productos.

- 1.º Compota: Es la confección preparada con fruta entera o partida en trozos regulares y con solución azucarada. No contendrá una riqueza superior al 15 por 100 de azúcares, expresada en sacarosa.
- 2.º Confitura: Es la confección preparada con solución azucarada y frutas partidas irregularmente, pero cuyo origen puede reconocerse. La riqueza en azúcares no será inferior al 50 por 100, expresada en sacarosa.
- 3.º Mermelada: Es la confección en que el azúcar está íntimamente mezclada con el fruto previamente tamizado y cuyo origen no se puede identificar morfológicamente. La riqueza en azúcares podrá variar entre el 45 y el 63 por 100, expresada en sacarosa.
- 4.º Pasta: Es la mermelada en que los frutos se han triturado y pasado por tamiz cociéndose hasta consistencia de pasta.
- 5.º Jalea: Es el producto elaborado a partir de zumos de frutas y azúcares hasta consistencia semisólida o gelatinosa. Al elaborarlo pueden incluirse algunos trozos de frutas. La cantidad de azúcar no será superior a una vez y media el peso del zumo natural.
- 6.º Pulpa: Es el producto elaborado a partir de fruta fresca que contiene elementos pastosos, trozos partidos y trozos mayores que no estén destinados al consumo directo.
- 7.º Pectina de fruta: Es el producto líquido elaborado a partir de residuos de frutas con adición de ácido tartárico o láctico. Contendrá, al menos, el 25 por 100 de pectina, expresado en pectato cálcico.
- 8.º Pectina en polvo: Es el producto en polvo obtenido a partir de la pectina de frutas. En solución acuosa al 10 por 100, debe reunir las características de la pectina de frutas.
- 9.º Purés: Son productos obtenidos a partir de pulpas con o sin azúcar, esta última se utiliza en la proporción máxima del 35 por 100.
10. Fruta hilada: Es el producto obtenido a partir de frutas frescas, mediante troceo adecuado, cocción y prensado o no, pero adicionado de sacarosa.

11. Crema de frutas: Es el producto obtenido mediante la cocción de pulpa tamizada, con adición o no de azúcar, especias y otros aromas autorizados, hasta obtener una masa semisólida de consistencia homogénea.

El azúcar puede utilizarse en la elaboración en proporción máxima del 60 por 100. Se autoriza la adición de aromas en proporción no superior al 1 por 100.

12. a) Frutas en almíbar: Son los productos obtenidos a partir de frutos enteros, medios frutos, segmentos, tiras o cubos a los que se ha adicionado un jarabe de cobertura y que se pueden conservar. La graduación mínima del jarabe debe ser de 14 grados.

b) Macedonia, ensalada y cóctel de frutas: Mezcla de frutas de diferente origen en almíbar.

13. Fruta confitada: Es el producto obtenido por la cocción reiterada de los frutos en jarabes, de concentraciones crecientes, hasta quedar completamente impregnados de azúcar. Recibirá la denominación de la fruta de procedencia, y presentará una capa exterior de azúcares.

14. Fruta glaseada: Es la fruta confitada y presentada en seco, recubierta de una capa de azúcar en polvo o cristalizada con o sin aglutinante autorizado en las listas positivas de este Código.

### **3. 22.29. Clasificación de las confecciones.**

Se distinguen las siguientes clases:

a) De una sola fruta: Cuando en su elaboración interviene una sola clase de fruta. Recibirá el nombre de la fruta con que se elaboró.

b) De varias frutas: Cuando en su elaboración intervienen dos o más clases de fruta. Recibirá el nombre de las frutas utilizadas.

c) Mezcla: Si se elaboran empleando confecciones varias, se indicará claramente la naturaleza de la mezcla.

### **3. 22.30. Condiciones de las jaleas.**

Se exigen las siguientes:

a) El color de la jalea será el natural, y no estará oscurecido por sobrecocción.

b) La jalea será transparente o translúcida, presentará el interior homogéneo, sin partículas de pulpa, burbujas, cristales visibles de azúcar, mohos, ni signos de fermentación.

c) Al vaciar la jalea en el recipiente que se utilice como envase, deberá mantener la forma del interior de éste, temblará al ser movida sin sufrir deformaciones ni agrietarse. Deberá cortarse fácilmente con una cuchara, y el corte habrá de ser brillante. No será pegajosa ni gomosa ni presentará cristales al ser degustada. No presentará separación de líquidos (sinéresis).

### **3. 22.31. Prohibiciones.**

En la elaboración y manipulaciones de las confecciones se prohíbe:

a) Emplear frutas que estén sucias, enmohecidas o que presenten color, olor o sabor extraños.

b) Emplear pulpas o frutas alteradas, que hayan sufrido alguna fermentación o que tengan olor o sabor a quemado.

c) Emplear residuos de frutas o fruta seca.

d) La adición de colorantes artificiales, materias minerales, agentes espesantes u otras sustancias no contenidas en las frutas.

e) La adición de más del 5 por 100 de pectina, calculada en pectato cálcico.

f) La adición de más del 5 por 1.000 de ácido tartárico o ácido láctico.

g) Que en el envase figure cualquier palabra, dibujo o signo que induzca a confusión sobre el producto que realmente contiene.

h) Que en el envase se omita figurar de una manera clara el nombre de las frutas que entran en su composición en orden descendente de la proporción en peso.

i) Omitir en el envase, cuando se trate de mermelada u otras confecciones mezcladas, los nombres de las originales y su proporción.

j) El consumo humano de las almendras amargas, semillas de melocotón y albaricoque o de otras partes de frutos que contengan, en cantidades tóxicas, glucósidos cianogenéticos.

## CAPÍTULO XXIII

### 3.23.00. Edulcorantes naturales y derivados

#### **Sección 1.ª Azúcares y derivados del azúcar**

##### **3. 23.01. Azúcar.**

Con el nombre específico de azúcar (sacarosa) se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la caña de azúcar («*Saccharum officinarum*», L.), de la remolacha azucarera («*Beta vulgaris*», L., var. *rapa*) y de otras plantas sacarinas, en suficiente estado de pureza para la alimentación humana.

##### **3. 23.02. Clasificación.**

A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases de azúcares y derivados del azúcar:

- a) Azúcares crudos: Azúcar terciado, azúcar blanquilla, azúcar pilé y azúcar granulado.
- b) Azúcares refinados: Azúcar refinado, azúcar de pilón, azúcar cortadillo, azúcar cande, azúcar granulado.
- c) Melazas: Melado, melaza de caña, melaza de remolacha.
- d) Derivados del azúcar: Azúcar glacé, azúcar caramelizado.
- e) Otros azúcares: Azúcar invertido, jarabe de fécula, azúcar de fécula, glucosa anhidra, jarabe de maltosa lactosa.

##### **3. 23.03. Azúcar rubio, moreno o terciado.**

Es el azúcar crudo de color amarillento o pardo, pegajoso al tacto, soluble casi totalmente en agua, dando una solución amarillenta y turbia.

Contendrá como mínimo 85 por 100 de sacarosa calculada sobre materia seca y un máximo de cenizas sulfúricas de 4 por 100.

El residuo insoluble en agua caliente no será superior al 0,15 por 100.

##### **3. 23.04. Azúcar blanco cristalizado o azúcar blanquilla.**

Es el proveniente de los primeros productos de extracción, de color blanco o ligeramente amarillento, soluble totalmente en agua.

Contendrá un mínimo de 99,7 por 100 de sacarosa calculada sobre materia seca.

El residuo insoluble en agua caliente no será superior al 0,15 por 100.

##### **3. 23.05. Azúcar pilé.**

Es el procedente de los primeros productos de extracción, aglomerado en las centrífugas y desmenuzado en terrones de tamaño irregular. De color blanco y soluble totalmente en agua.

##### **3. 23.06. Azúcar refinado.**

Es el obtenido a partir de un azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua dando una solución límpida y de reacción neutra.

Contendrá un mínimo de 99,9 por 100 de sacarosa, 0,5 por 100 de cenizas sulfatadas calculadas sobre materia seca y el residuo insoluble en agua caliente no será superior al 0,05 por 100.

##### **3. 23.07. Azúcar pilón.**

Es el azúcar refinado, cuando se presenta en panes de forma cónica.

**3. 23.08. Azúcar granulado.**

Es el azúcar refinado o crudo cuando se presenta en cristales más o menos gruesos.

**3. 23.09. Azúcar cuadrado o cortadillo.**

Es el azúcar granulado, cuando se presenta cortado en forma de prisma cuadrangular. Si se presenta empaquetado se denomina «Azúcar estuchado».

**3. 23.10. Azúcar cande.**

Es el azúcar refinado cuando se presenta en grandes cristales transparentes y de disolución difícil.

**3. 23.11. Melada.**

El producto siruposo que se obtiene por evaporación del jugo purificado de la caña antes de concentrarlo al punto de cristalización.

Deberá reunir las siguientes condiciones:

a) No contener menos del 75 por 100 de sólidos totales y más del 6 por 100 de cenizas y una acidez fija no mayor del 1 por 100, expresada en ácido láctico.

b) Ausencia de esencias, conservadores y, en general, de sustancias extrañas a su naturaleza.

**3. 23.12. Melaza de caña.**

Líquido más o menos viscoso, de color pardo oscuro, que queda como residuo en la fabricación del azúcar de caña o de la refinación de la misma.

Deberá reunir las siguientes condiciones:

a) No contener menos del 75 por 100 de sólidos totales, de los que el 35 por 100, como máximo, serán azúcares reductores expresados en glucosa; más del 12 por 100 de cenizas.

b) Ausencia de esencias, conservadores y, en general, de sustancias extrañas a su naturaleza.

**3. 23.13. Melaza de remolacha.**

Tiene características análogas a la melaza de caña, pero sabor y olor desagradables y reacción alcalina o neutra, pudiendo alcanzar en algunos casos reacción ligeramente ácida, sin que pierda sus cualidades características.

Su composición oscilará entre los siguientes límites:

a) Sacarosa, de 45 a 50 por 100.

b) Azúcar invertido, de 0 a 2 por 100.

c) Agua, de 15 a 25 por 100.

d) Sustancias minerales, un 15 por 100 como máximo.

**3. 23.14. Azúcar glacé.**

Es la mezcla de azúcar en polvo con 0,5 por 100 de fécula de arroz o maíz.

**3.23.15. Azúcar caramelizado, azúcar quemado o caramelo.**

Es el obtenido por la acción calorífica sobre el azúcar natural, neutralizado o no con carbonatos alcalinos químicamente puros.

**3. 23.16. Azúcar invertido.**

Es el producto obtenido por hidrólisis de soluciones de azúcar, y constituidos por mezcla de sacarosa, glucosa y fructosa.

Se presenta como líquido denso, viscoso y contendrá, como máximo, 30 por 100 de sacarosa, 35 por 100 de agua, 0,35 por 100 de acidez expresada en ácido sulfúrico y 0,5 por 100 de sustancias minerales.

**3. 23.17. Jarabe de glucosa o glucosa líquida.**

Es el producto incoloro o ligeramente amarillento obtenido de cualquier clase de almidón comestible, por sacarificación con ácidos y eliminación de estos últimos.

Su concentración mínima será de 41 grados Baumé y contendrá, como máximo, el 1 por 100 de cenizas y 0,1 por 100 de acidez, expresada en ácido sulfúrico.

**3. 23.18. Azúcar de fécula.**

Es el obtenido por hidrólisis incompleta del almidón comestible, mediante diversos procedimientos tecnológicos y concentración hasta consistencia sólida.

Se presenta en trozos o gránulos pegajosos, ligeramente amarillentos y totalmente solubles en agua.

Tendrá, como máximo, 20 por 100 de humedad, 15 por 100 de dextrina, 1,5 por 100 de sustancias minerales y 0,1 por 100 de acidez, expresada en ácido sulfúrico.

EL contenido mínimo de azúcares reductores será, expresado en glucosa, del 65 por 100.

**3. 23.19. Glucosa anhidra (dextrosa).**

Es el azúcar de fécula refinado y cristalizado. Responderá a las siguientes características:

- a) Polvo blanco cristalino.
- b) Reacción neutra.
- c) La solución al 50 por 100 será transparente e incolora.
- d) Tendrá, como máximo, 2 por 100 de humedad, 0,25 por 100 de sales minerales, 0,6 por 100 de maltosa y, como mínimo, 98 por 100 de glucosa calculada sobre materia seca.

**3. 23.20. Jarabe de maltosa.**

Es el obtenido por tratamiento enzimático de productos feculentos, y ha de responder a las siguientes características:

- a) Líquido siruposo, incoloro o débilmente amarillento.
- b) Reacción neutra.
- c) Concentración mínima de 43 grados Baumé.
- d) Contenido mínimo de 45 por 100 de materias reductoras, calculado en maltosa.
- e) No dará reacciones de cloruros o sulfatos.

**3. 23.21. Lactosa.**

Es un producto obtenido del suero de la leche, que se presentará en cristales o en polvo, inodoro y completamente soluble en agua, dando un líquido neutro.

Contendrá, como máximo, 0,5 por 100 de sustancias minerales, 3 por 100 de humedad y, como mínimo, 95 por 100 de lactosa.

**3. 23.22. Materias extrañas.**

Se tolerará la adición de anhídrido sulfuroso o sus derivados a los jarabes de fécula, jarabe de maltosa y azúcar de fécula, pero en proporción limitada a 40 miligramos de SO<sub>2</sub> por kilogramo de producto.

**3. 23.23. Prohibiciones.**

En la elaboración, fabricación y consumo de sustancias azucaradas, queda prohibido:

- a) Otras manipulaciones que las técnicas destinadas a la afinación y refinación.
- b) La adición de edulcorantes artificiales o cualquier sustancia no autorizada en este Capítulo.
- c) La presencia de sustancias insolubles, incluso el almidón, en límites que excedan a los autorizados.
- d) La presencia de arsénico, plomo y cobre en cantidades mayores de las toleradas.

- e) La presencia de sustancias reductoras en el azúcar refinado.
- f) La presencia de ácido oxálico, ácido sulfúrico y anhídrido sulfuroso en el azúcar invertido.
- g) La presencia de dextrina en la glucosa anhidra.
- h) La presencia de almidón, fructosa y sacarosa en la glucosa anhidra, lactosa, azúcar de fécula, jarabe de fécula y jarabe de maltosa.
- i) La presencia de rafinosa en el melado y melaza de caña.
- j) La presencia de glucosa en la lactosa.
- k) La presencia de cloruros alcalinos en la dextrina.
- l) La presencia de cloruros y sulfatos en el jarabe de maltosa.
- ll) La venta a granel para el consumo.
- m) El empleo directo en la alimentación humana de melaza de remolacha.

### **Sección 2.ª Miel**

#### **3. 23.24. Miel.**

Es el producto azucarado natural, elaborado por las abejas («*Apis mellifica*», L., y otras especies), a partir del néctar de las flores y otras exudaciones de las plantas, sin adición alguna, y que ha de responder a las siguientes características:

- a) Líquida, muy viscosa, pastosa o sólida, de color variable, olor aromático y sabor dulce agradable.
- b) Agua, no más del 22,5 por 100 del peso.
- c) Sólidos totales, no menos del 77,5 por 100 del peso.
- d) Sustancias insolubles, no más del 1 por 100 de los sólidos totales.
- e) Cenizas, más del 0,1 y menos del 0,6 por 100.
- f) Azúcares reductores, no menos del 70 por 100.
- g) Sacarosa, no más del 3 por 100.
- h) Dextrinas, no más del 8 por 100.
- i) Oximetil-furfurol, no más del 0,5 por 100.
- j) Índice de diastasas, no menos de un 8 ni más de un 10.
- k) Acidez máxima de 5 grados expresados en mililitros de lejía alcalina décimo-normal por 100 gramos del producto.

#### **3. 23.25. Denominaciones.**

Las mieles responderán, por su obtención y características, a las siguientes denominaciones:

- a) Miel en panal o en secciones: Cuando se presenta en los panales naturales no desoperculados, y envueltos cada uno en hojas de papel o plástico transparentes.
- b) Miel virgen o miel de gota: El producto que fluye espontáneamente de los panales al romperlos.
- c) Miel cruda: El producto extraído del panal por medios mecánicos.
- d) Miel cruda centrifugada: El producto obtenido exclusivamente por centrifugación.
- e) Miel cruda prensada: El producto obtenido exclusivamente por presión en frío.
- f) Miel gomosa: El producto obtenido por presión en caliente.
- g) Miel sobrecalentada o desenzimada: La que se ha sometido a la acción de temperaturas superiores a 70 grados centígrados.
- h) Miel batida: La obtenida por golpeo de los panales.
- i) Meloja: El producto siruposo obtenido por concentración de los líquidos acuosos procedentes del lavado de los panales.
- j) Mieles aromáticas: Con las denominaciones que responderán al aroma natural que posean.

#### **3. 23.26. Prohibiciones.**

En la elaboración, conservación y envasado de la miel, queda prohibido:



- a) Alimentar las abejas artificialmente, con azúcar o sustancias distintas a la propia miel, durante su período normal de producción.
- b) La caramelización o adición de caramelo.
- c) La adición de agua.
- d) La adición de cualquier clase de azúcar, melaza, dextrina, fécula, agar, gelatina y tanino.
- e) La adición de colorantes naturales o artificiales, edulcorantes artificiales, conservadores, sustancias aromáticas y cualquier otra extraña.
- f) Que exceda del 3 por 100 el contenido de impurezas constituidas por polen, cera, residuos de insectos y otras sustancias insolubles.
- g) El fraccionamiento del contenido de los envases y la venta a granel.

**3. 23.27. Otras prohibiciones.**

Se prohíbe asimismo:

- a) La elaboración y venta de sucedáneos de la miel.
- b) La utilización del nombre de «Miel» para cualquier producto azucarado de naturaleza distinta y el uso en las etiquetas de los envases de tales productos de nombres o dibujos de abejas, panales o colmenas, o cualquier otro que pueda llevar a confusión.
- c) La denominación o declaración de miel en aquellos productos que no la contengan.
- d) La sustitución de la miel en los productos alimenticios en que figure su nombre, o en los que por su tradicional preparación se presuma su existencia.

**3. 23.28. Envasado.**

Las mieles se presentarán envasadas en recipientes adecuados que reúnan las condiciones establecidas en el Capítulo IV de este Código, y que no alteren el producto.

**3. 23.29. Mieles alteradas.**

Se considerarán así, y por tanto no aptas para el consumo ni para confitería:

- a) Las que tengan color, olor o sabor anormales.
- b) Las que tengan sustancias insolubles en suspensión que, por dilución, den sedimento en cantidad que exceda al 1 por 100.
- c) Las que por su análisis químico, examen microscópico del sedimento u organoléptico, acusen enfermedad, alteración o defectos.
- d) Las que tengan características o composición distintas a las consignadas en este Código.

**Sección 3.<sup>a</sup> Jarabes**

**3. 23.30. Jarabes.**

Son líquidos viscosos constituidos por solución de azúcar en agua, en zumos de frutas, en infusiones o decocciones vegetales, o bien por mezcla de éstas con sustancias extraídas de vegetales.

El producto terminado tendrá una graduación mínima de 62 grados Brix.

La denominación de jarabe, jarabe simple o jarabe de azúcar será exclusiva de las disoluciones de azúcar en agua potable con la graduación indicada.

La denominación de jarabe de zumo, acompañada de la indicación de la especie o especies predominantes de frutas que entran en su fabricación, se aplicará a los que contengan tales zumos, ya sean naturales, conservados o concentrados, con contenido mínimo del 30 por 100 expresado en términos de zumo de fuerza natural.

La denominación de almíbar se aplicará a la solución acuosa de azúcar, en caliente, destinada a líquido de cobertura o a confecciones de confitería y repostería.

**3. 23.31. Manipulaciones.**

En la elaboración y envasado de jarabes se autorizan las operaciones siguientes:

a) La adición de aromas naturales o artificiales, caramelo y colorantes permitidos, glucosa o jarabe de glucosa, azúcar invertido y jarabe de maltosa, jugos refinados y concentrados de remolacha o caña de azúcar, ácidos cítrico, tartárico y láctico químicamente puros y agentes conservadores autorizados, todo ello en las dosis permitidas.

b) La decantación, centrifugación y filtración.

c) La clarificación y decoloración con albúmina de huevo, gelatina alimenticia, tanino, carbón activo, seguida de la consiguiente filtración.

d) La pasteurización y esterilización térmica.

e) Asimismo se autoriza la presencia de componentes tisulares de la pulpa de piña y de frutas cítricas o trozos de cáscaras de estas últimas en cantidades que no excedan del 5 por 100.

### **3. 23.32. Prohibiciones.**

En la elaboración, conservación y consumo de jarabes queda prohibido:

a) La utilización de agua no potable para la elaboración del producto, así como para la limpieza de maquinaria, materiales y envases.

b) La utilización o presencia de sustancias espumígenas o mucilaginosas, edulcorantes artificiales, melazas, anhídrido sulfuroso o sus compuestos en cantidad que exceda de 200 miligramos de SO<sub>2</sub> por kilogramo, y de alcohol en cantidad superior al 2 por 100 en volumen.

c) La venta y consumo de jarabes alterados, que son los que presentan coloración, aspecto o sabor anormal, los que están fermentados o en fermentación y los agrios con acidez que exceda a la de su composición normal.

### **3. 23.33. Envasado y rotulación.**

Los jarabes se expendrán envasados, en recipientes precintados, con etiquetas en las que, además de los datos exigidos por este Código con carácter general, habrán de constar las siguientes especificaciones:

a) En los elaborados con zumos de fruta, la denominación «Jarabe de zumo» o «Jarabe de .... (la fruta correspondiente)».

b) Los elaborados con esencias naturales llevarán la denominación «Jarabe de esencia .... (nombre de la fruta)», aunque lleven añadido zumo, si no llega éste a la proporción exigida.

c) Los de vegetales llevarán la denominación correspondiente.

d) Los elaborados con aromas artificiales autorizados podrán ser vendidos haciéndose constar en sus etiquetas, prospectos y toda clase de anuncios que son imitaciones, por medio de las palabras «fantasía» o «imitación». No podrán llevar representaciones de árboles, frutas o plantas aromáticas que lleven a confusión sobre su composición verdadera.

## **Sección 4.ª Productos de confitería**

### **3. 23.34. Caramelos.**

*Son pastas de azúcar y glucosa, concentradas al calor, endurecidas sin cristalizar al enfriarse, quebradizas y, generalmente, aromáticas y coloreadas.*

*Se designan como caramelos blandos o pastillas los que, por contener mantequilla, cacao, grasas comestibles u otras sustancias alimenticias, tienen consistencia blanda.*

*El caramelo puede estar relleno de pastas de fruta, mermeladas o cremas, en cuyo caso reciben la denominación de caramelo relleno.*

### **3. 23.35. Confite.**

*Es pasta maciza hecha con azúcar, de variado tamaño y forma, aromatizada y coloreada. Se distinguen los siguientes:*

*a) Confites menudos: De forma más o menos esférica y variados colores y sabores.*

*b) Confites rellenos: Rellenos de variadas sustancias y cuya cubierta, de consistencia variable, es de azúcar y glucosa con sustancias alimenticias diversas, ácidos, esencias y*

*colorantes permitidos. El relleno puede ser de masas de fruta, frutas enteras, cacao, coco, yema de huevo, jarabes, licores u otras sustancias alimenticias.*

**3. 23.36. Goma de mascar.**

*Modalidad de confite con una base masticatoria plástica, conteniendo azúcar, glucosa, aromatizantes, colorantes y otros ingredientes autorizados. La base masticatoria puede estar constituida por gomas y resinas naturales y las de síntesis autorizadas, bálsamos, aceites comestibles, grasas alimenticias y ceras.*

**3. 23.37. Peladillas.**

*Productos obtenidos al gragear frutos secos enteros hasta que quedan recubiertos de una capa continua de azúcar, añadida o no de otras sustancias alimenticias aromáticas o colorantes y pulimentada mecánicamente.*

**3. 23.38. Garrapiñado.**

*Producto formado por frutos secos mondados o sin mondar, tostados o no, revestidos de una capa de azúcar caramelizada, grumosa, de espesor variable. No llevarán otro colorante que el producido por el caramelizado.*

**3. 23.39. Productos de confitería.**

*Son los que utilizándose el azúcar como principal componente llevan además huevos enteros y sus componentes aislados, pulpa de coco o almendras o pastas de frutas con o sin harina y otros productos alimenticios consignados en 3.23.43.*

**3. 23.40. Pastas de confitería.**

*Productos formados por azúcar y frutos secos, frutas desecadas, cereales, harinas, féculas, aceites, mantequilla u otros productos alimenticios.*

*Se distinguen entre otras las siguientes:*

- a) Crocante: Pasta de frutos secos endurecida con caramelo.*
- b) Alfeñique: Pasta de azúcar y aceite de almendras dulces.*
- c) Aljófaro: Pasta de azúcar y especias.*
- d) Capuchina: Pasta de azúcar, féculas alimenticias y yema de huevo.*
- e) Azucarillos o bolados: Pasta esponjosa seca hecha con clara de huevo, almíbar, azúcar y zumo de limón o de otras frutas.*

**3. 23.41. Mazapán.**

*Masa obtenida por cocción de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas con azúcar y glucosa, sin adición de féculas.*

*El producto terminado no tendrá más de 20 por 100 de agua, 68 por 100 de azúcares totales y 4 miligramos de ácido cianhídrico por 100 gramos.*

*El mazapán podrá estar relleno o recubierto con diversos preparados de confitería y pastelería. La cobertura o relleno deberá distinguirse del mazapán. Se tolerará como máximo un 3 por 100 de harina o fécula.*

**3. 23.42. Mazapán con fécula.**

*Es el mazapán elaborado con adición de harinas o féculas alimenticias. El producto terminado tendrá la composición del definido en el artículo 3.23.41 y su contenido en almidón no sobrepasará del 15 por 100, expresado en materia seca.*

*En la rotulación de las etiquetas o envases figurará su condición de elaborado con féculas.*

**3. 23.43. Turrón.**

*Masa obtenida por amasado de almendras peladas, crudas o tostadas y miel. En ella puede agregarse clara de huevo, albúmina o gelatina alimenticia o sustituirse la almendra*

por piñones, avellanas, cacahuetes, nueces, yema de huevo, coco y frutas confitadas; la miel podrá sustituirse total o parcialmente por azúcar y glucosa.

No se permitirá la adición de harina, almidón ni de materias colorantes.

**3. 23.44. *Turrón con fécula.***

Es el turrón elaborado con la adición de harinas o féculas alimenticias, con un contenido máximo de almidón del 15 por 100, calculado sobre materia seca.

**3. 23.45. *Manipulaciones.***

Con exclusión de los casos específicos señalados en este Capítulo, para la elaboración de productos de confitería se autoriza, además del uso del azúcar comestible, el de los siguientes productos:

1. Agua potable.
2. Harinas y féculas que reúnan las condiciones exigidas.
3. Leche entera, condensada o deshidratada.
4. Nata, mantequilla o grasas comestibles.
5. Especies y alimentos estimulantes.
6. Esencias permitidas.
7. Colorantes y otros aditivos incluidos en las listas positivas de este Código.
8. Pastas de frutas y frutas confitadas.
9. Pulpa de coco.
10. Huevo entero o sus componentes aislados.
11. Ácido cítrico y bitartrato potásico, en proporción que no exceda de 25 gramos por kilogramo de producto elaborado.
12. Glucosa o jarabe de glucosa.
13. Gasificantes incluidos en las listas positivas de este Código.

La reglamentación correspondiente especificará las características de composición y calidad de cada tipo.

**3. 23.46. *Prohibiciones.***

En la elaboración de los productos de confitería se prohíbe utilizar:

- a) Edulcorantes artificiales.
- b) Esencias no permitidas.
- c) Colorantes y otros aditivos no incluidos en las listas positivas de este Código.
- d) Nitrobenceno y esencia de almendras amargas que contenga ácido cianhídrico.
- e) Productos o sustancias que, aun siendo inertes, puedan dañar al ser ingeridas.

**3. 23.47. *Envasado y rotulación.***

Los materiales que se utilicen para el envasado de caramelos y otros productos de confitería se habrán de ajustar a las disposiciones del Capítulo IV de este Código.

Los caramelos sin envoltura unitaria se presentarán y expenderán al público en envases apropiados debidamente precintados y rotulados.

Los caramelos pueden marcarse en forma legible en la misma masa, en cuyo caso la envoltura podrá estar desprovista de marca o rótulo cuando sea transparente.

**3. 23.48. *Almacenamiento y venta.***

Los productos azucarados se almacenarán en condiciones ambientales adecuadas y se protegerán contra posibles contaminaciones.

CAPÍTULO XXIV

**3.24.00. Condimentos y especias**

***Sección 1.ª Sal***

**3. 24.01. Sal para alimentación.**

Es el producto constituido por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios y se conoce con el nombre «sal comestible» o simplemente «sal».

**3. 24.02. Clasificación.**

A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases de sal de alimentación:

- a) Piedra o gema.
- b) Marina.
- c) De fuente o mineral.
- d) Común.
- e) Sales especiales.

**3. 24.03. Sal piedra o gema.**

Es la procedente de yacimientos naturales.

**3. 24.04. Sal marina.**

Es la procedente de la evaporación del agua de mar.

**3. 24.05. Sal de fuente o mineral.**

Es la procedente de la evaporización de aguas minerales.

**3. 24.06. Sal común.**

Es la sal piedra, marina o mineral, purificada por lavado o por disolución seguida de cristalización. En la reglamentación correspondiente se establecerán las diferencias granulométricas entre sus calidades gruesas, finas y entrefinas.

**3. 24.07. Sales especiales.**

Están constituidas por sal, a la que se han agregado diversas sustancias autorizadas, que se declararán en la rotulación de los envases.

Entre ellas se distinguen las siguientes:

- a) Sal de mesa: La que contiene añadido fosfato sódico, cálcico, silicatos o carbonatos magnésico y cálcico o sustancias incluidas en las listas positivas de aditivos de este Código.
- b) Sal yodada: La que contiene añadido yoduro sódico o potásico en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga de 10 a 15 partes de yodo por 1.000.000.
- c) Sal fluorada: La que contenga de 90 a 135 partes por 1.000.000 de flúor.
- d) Sal yodo-fluorada: La que contenga conjuntamente yodo y flúor en los límites establecidos.
- e) Otras sales: Las que elaboradas con sal se les han añadido otras sustancias alimenticias o incluidas en las listas positivas de este Código.

**3. 24.08. Características de la sal comestible.**

Los caracteres y composición de la sal comestible, cualquiera que sea su origen, serán los siguientes:

- a) Cristales blancos, inodoros, solubles en agua sin residuo perceptible a simple vista y con sabor salino franco.
- b) No contendrá una proporción de agua mayor de 5 por 100.

c) Su residuo insoluble no será mayor de 5 decigramos por 100 gramos ni excederá su contenido de sales de calcio, magnesio y potasio del 1 por 100, expresadas, respectivamente, en óxidos cálcico, magnésico o potásico y calculadas sobre producto seco.

d) Estará exenta de nitratos, nitritos y sales amónicas.

e) Se tolera la presencia de sal magnésica, calculada en óxido magnésico, hasta 2 por 100, sobre producto seco, cuando el producto vaya a destinarse a la salazón, en cuyo caso se denominará «sal de salazón».

f) El producto envasado y dispuesto para el consumo no contendrá más de 20.000 gérmenes banales por gramo y estará libre de agentes patógenos.

### **3. 24.09. Manipulaciones.**

Las operaciones de trituración, molienda y envasado se harán en locales apropiados, que reúnan las condiciones generales.

Las industrias de la alimentación que utilicen sal en la elaboración de sus productos la dispondrán, convenientemente envasada, sobre tarimas o estantes.

### **3. 24.10. Envasado y transporte.**

Los envases, que serán nuevos, reunirán las condiciones establecidas en el Capítulo IV y las que eviten la acción de la humedad y la posible contaminación del producto.

Sólo se permitirá el transporte a granel cuando se destine a industrias ajenas a la alimentación o para la purificación de la misma. La reglamentación correspondiente establecerá en qué casos podrá utilizarse este tipo de transporte en vehículos especiales para la industria de salazón.

### **3. 24.11. Casos especiales.**

En cuanto al consumo de sal se establecen los siguientes casos especiales:

a) Se prohíbe utilizar en la alimentación sal procedente de proceso químicos, recuperación de salazones, salmueras o de otros usos industriales.

b) La sal gema, con una riqueza mínima de 96 por 100 de cloruro sódico sobre materia seca, podrá utilizarse únicamente para la alimentación de animales.

### **3. 24.12. Salmueras.**

Se designan con este nombre las disoluciones en agua potable de sal comestible, adicionadas o no de azúcar, vinagre o ácido láctico, otras sustancias autorizadas y aromatizadas o no con diversas especias o plantas.

### **3. 24.13. Preparación y uso de salmuera.**

Se observarán las siguientes normas:

a) Su preparación se efectuará con agua potable y sal comestible o de salazón que reúna las condiciones mínimas especificadas en este Código.

b) Tendrán reacción ácida y la flora microbiana estará exenta de bacterias patógenas.

c) No contendrán colorantes artificiales orgánicos o inorgánicos ni agentes conservadores.

d) Las salmueras en uso deberán renovarse cuando absorban más de 10 por 100 de yodo décimo normal.

e) Se prohíbe su preparación con sal recuperada de salazones, salmueras, pesca y otros usos industriales.

## **Sección 2.<sup>a</sup> Vinagres**

(Sin contenido)

**Sección 3.ª Especies**

**3. 24.21. Condimentos aromáticos.**

Se designa con el nombre de especias o de condimentos aromáticos a las plantas, frescas o desecadas, enteras o molidas, que, por tener sabores u olores característicos, se destinan a la condimentación o a la preparación de ciertas bebidas.

**3. 24.22. Clasificación.**

Cada especie responderá a la denominación característica y composición propia. Las principales, distinguiéndose conforme a la parte vegetal que las constituyen, se clasifican en:

- a) Cortezas: Canela.
- b) Flores o partes florales: Alcaparra, azafrán y clavo.
- c) Frutos: Anís, apio, badiana, cardamomo, cilantro, comino, enebro, hinojo, pimentón, pimienta de Cayena, pimienta inglesa, pimienta negra y vainilla.
- d) Hojas y sumidades: Ajedrea, artemisa, estragón, té de roca, laurel, menta, orégano, perejil, poleo, romero, salvia, tomillo y espliego.
- e) Rizomas y raíces: Cálamo, cedoaria, galanga y jengibre.
- f) Semillas: Macis, mostaza, nuez moscada y pimienta blanca.

**3. 24.23. Canela.**

Es la corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica procedente del «*Cinnamomum zeylanicum*», Breyne; «*C. casia*», Blume, y «*C. Burmani*», Blume y otras especies.

No debe tener más del 14 por 100 de humedad, ni 6 por 100 de cenizas y 2 por 100 de sílice.

No contendrá menos de 4,5 por 100 de extracto alcohólico ni 8 por 1.000 de extracto etéreo volátil.

**3. 24.24. Alcaparras.**

Son los botones florales del «*Capparis spinosa*», L., y «*C. ovata*», Desp., conservados en vinagre, salmuera o sal seca.

No contendrán más de 30 por 100 de materia nitrogenada ni de 5 por 100 de materia grasa, calculados sobre la sustancia privada del líquido de cobertura y seca.

**3. 24.25. Azafrán.**

Es el constituido por los estigmas desecados del «*Crocus sativus*», L., con las tolerancias máximas de estilos y restos florales que se especifiquen para las diversas calidades en la reglamentación correspondiente.

No sobrepasará las cifras máximas siguientes: Humedad y materias volátiles, 15 por 100; cenizas, 8 por 100; sílice, 2 por 100; fibra bruta, 6 por 100; extracto etéreo, entre 35 y 145 por 1.000.

**3. 24.26. Clavo de especia.**

Es el botón floral maduro y desecado del «*Caryophyllus aromaticus*», L.

No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, 15 por 100; cenizas, 8 por 100; sílice, 1 por 100; fibra bruta, máxima 10 por 100 y, como mínimo, 10 por 100 de extracto etéreo volátil.

**3. 24.27. Anís.**

Constituido por los frutos sanos, limpios y desecado del «*Pimpinella anisum*», L.

No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 15 por 100; cenizas, máximo, 10 por 100; sílice, 2 por 100; esencia, mínimo, 1,5 por 100; fibra bruta, 25 por 100.



**3. 24.28. Apio.**

Frutos sanos, limpios y desecados del «*Apium graveolens*», L. No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 15 por 100; cenizas, máximo 10 por 100; sílice, máximo 2 por 100.

**3. 24.29. Badiana.**

Frutos sanos, limpios y desecados de «*Illicium verum*», Hooker. No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 15 por 100; cenizas, máximo 5 por 100; sílice, máximo 1 por 100; fibra bruta, máximo 30 por 100; aceite esencial, mínima 3,5 por 100.

**3. 24.30. Cardamomo.**

Fruto sano, limpio y desecado de «*Elettaria cardomomun*», White y Matan, y otras especies afines.

No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 12 por 100; cenizas, máximo 10 por 100; sílice, máximo 3 por 100; fibra bruta, máximo 20 por 100; aceite esencial, mínimo 2 por 100.

**3. 24.31. Cilantro.**

Frutas sanos, maduros, limpios y desecados del «*Coriandrum sativum*», L. No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 10 por 100; cenizas, máximo 7 por 100; sílice, 1,5 por 100; fibra bruta, 30 por 100; aceite esencial, mínimo 0,6 por 100.

**3. 24.32. Comino.**

Frutos sanos, limpios y desecados del «*Cuminum Cyminum*», L., o de la «*Margotia gumnifera*», Lge., respectivamente, «comino ordinario» y «comino romano» o «largo» y «comino rústico». No sobrepasará de las cifras siguientes: Humedad, 14 por 100; cenizas, 12 por 100; sílice, 4 por 100; fibra bruta, máximo 7 por 100; aceite esencial, mínimo 1,5 por 100.

**3. 24.33. Enebro.**

Son las arcéstides carnosas, maduras y sanas, limpias y desecadas del «*Juniperus communis*», L. No sobrepasará de las cifras siguientes: Humedad, máximo 30 por 100; cenizas, máximo 3 por 100; fibra bruta, máximo 22 por 100; aceite esencial, mínimo 0,4 por 100.

**3. 24.34. Hinojo.**

Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del «*Foeniculum vulgare*», Miller. No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 14 por 100; cenizas, máximo 9 por 100; sílice, máximo 2 por 100; fibra bruta, máximo 15 por 100; aceite esencial, mínimo 3 por 100.

**3. 24.35. Pimentón.**

Producto obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios y secos del pimiento «*Capsicum annum*», L., o «*C. longum*», D. C., o parte de los mismos, exentos de materias extrañas. Se podrán distinguir los tipos dulce, agridulce y picante.

La reglamentación correspondiente establecerá los límites y características de los distintos tipos o calidades.

Cualquiera que sea su calidad no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 14 por 100; extracto etéreo sobre sustancia seca, máximo 25 por 100; fibra bruta sobre materia seca, máximo 30 por 100; cenizas totales sobre materia seca, máximo 10 por 100; sílice sobre materia seca, máximo 1 por 100.

**3. 24.36. Pimienta de Cayena.**

Frutos enteros desecados del «*Capsicum frutescens*», L., y «*C. baccatum*», L., y «*C. fastigiatum*», Bl. No sobrepasará las siguientes cifras, Humedad, máximo 9 por 100; cenizas,

máximo 8 por 100; sílice, 1,25 por 100; fibra bruta, 28 por 100; extracto etéreo volátil, no menos de 15 por 100.

**3. 24.37. *Pimienta de Jamaica.***

Frutos desecados enteros o molidos del «*Pimenta Officinalis*», Berg.

No sobrepasará las cifras siguientes: Cenizas, máximo 6 por 100; sílice, máximo 0,4 por 100; fibra bruta, máximo 25 por 100; extracto etéreo volátil, no menos de 3 por 100.

**3. 24.38. *Pimienta negra.***

Es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del «*Piper nigrum*», L., con no más del 5 por 100 de pedúnculos y granos abortados.

No sobrepasará de las siguientes cifras: Humedad, máximo 14 por 100; cenizas, máximo 7 por 100; sílice, máximo 1,5 por 100; fibra bruta, máximo 14 por 100; extracto etéreo volátil, no menos de 5,5 por 100.

**3. 24.39. *Vainilla.***

Fruto inmaduro fermentado y desecado de la «*Vanilla planifolia*», Andrews, y «*V. pompona*», Schiede.

No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 30 por 100; cenizas, máximo 6 por 100; sílice, máximo 12 por 10.000; extracto alcohólico, no menos del 46 por 100; vainilla natural, no menos del 1,5 por 100; extracto etéreo fijo, entre 6 y 10 por 100.

**3. 24.40. *Ajedrea.***

Hojas y sumidades floridas, limpias, frescas o desecadas de la «*Satureja hortensis*», L. El producto seco no sobrepasará las cifras siguientes: Cenizas, máximo 10 por 100; sílice, máximo 0,5 por 100; aceite esencial, no menos del 0,7 por 100.

**3. 24.41. *Artemisa y espliego.***

Hojas y sumidades sanas, limpias y secas de «*Arthemisia vulgaris*», L., y «*Lavandula spica*», L., respectivamente, con un contenido de cenizas no superior al 8 por 100, expresado en materia seca.

**3. 24.42. *Estragón.***

Hojas y sumidades sanas, limpias y secas de la «*Arthemisia dracunculus*, L.

**3. 24.43. *Té de roca.***

Tallos, hojas y flores de la «*Jasonia glutinosa*», D. C. Limpios y secos, con un contenido máximo del 45 por 100 de fibra bruta, 1 por 100 de sílice y 10 por 100 de humedad.

**3. 24.44. *Laurel.***

Hojas sanas, limpias y secas del «*Laurus nobilis*», L. No sobrepasará de las cifras siguientes: Humedad, máximo 15 por 100; cenizas, máximo 6 por 100; sílice, máximo 1 por 100; fibra bruta, máximo 30 por 100; aceite esencial, no menos del 2 por 100.

**3. 24.45. *Menta (hierbabuena).***

Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o secas de la «*Mentha piperita*», L., «*M. viridis*», L., «*M. aquatica*» L., u otras. El producto seco no tendrá más de 15 por 100 de humedad.

**3. 24.46. *Orégano y mejorana.***

Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas de «*Origanum vulgare*», L., y «*O. virens*», Hoffgg, orégano, «*O. majorana*», L. «*Majorana cultivata*», o de jardín, y «*Thymus Mastichina*», L., mejorana silvestre, respectivamente. No sobrepasarán las cifras siguientes:

Humedad, máximo 15 por 100; cenizas, máximo 16 por 100; sílice, máximo 0,5 por 100; fibra bruta, máximo 25 por 100; extracto alcohólico, mínimo 13 por 100.

**3. 24.47. *Perejil*.**

Plantas sanas y limpias, frescas o desecadas del «*Petroselinum sativum*», Hofpm.

**3. 24.48. *Poleo y romero*.**

Hojas y sumidades floridas de la «*Menta pulegium*», L., o «*Rozmarinus officinalis*», L., respectivamente, recogidas en el período de floración. El producto seco no tendrá más del 15 por 100 de humedad.

**3. 24.49. *Salvia*.**

Plantas sanas, limpias, frescas o desecadas de la «*Salvia officinalis*», L., y «*S. lavandulaefolia*», Walp. El producto seco no sobrepasará las cifras siguientes: Cenizas, máximo 10 por 100; sílice, máximo 1 por 100; fibra bruta, máximo 25 por 100; aceite esencial, no menos del 1 por 100.

**3. 24.50. *Tomillo*.**

Planta y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del «*Thymus vulgaris*», L.: «*T. Eygis*», L., y «*T. piperella*», L., o «pebrella». El producto seco no sobrepasará las cifras siguientes: Cenizas, máximo 12 por 100; sílice, máximo 4 por 100; aceite esencial, no menos del 1,5 por 100.

**3. 24.51. *Cálamo*.**

Rizoma sano, limpio y seco del «*Acorus calamus*», L., entero o descortezado. El producto no sobrepasará las cifras siguientes. Entero: Humedad, máximo 12 por 100; cenizas, máximo 6 por 100; sílice, máximo 1 por 100; fibra bruta, máximo 1 por 100. Descortezado: Humedad, máximo 13 por 100; cenizas, máximo 3 por 100; sílice, máximo 0,3 por 100; fibra bruta, máximo 45 por 1.000.

**3. 24.52. *Cedoaria*.**

Rizoma sano y desecado de la «*Curcuma Zedoaria*», Rosc. El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 18 por 100; cenizas, máximo 5 por 100; fibra bruta, máximo 5 por 100; fécula, máximo 50 por 100.

**3. 24.53. *Galanga*.**

Rizoma sano de la «*Alpinia Officinarum*», Hange, y otras especies del mismo género. El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, 15 por 100; cenizas, máximo 8 por 100; fibra bruta, máximo 17 por 100.

**3. 24.54. *Jengibre*.**

Rizoma lavado y desecado del «*Zingiber officinale*», Rosc., entero (gris) o descortezado (blanco). El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 14 por 100; cenizas, máximo 7,5 por 100 (gris) y 10 por 100 (blanco); sílice, máximo 2 por 100; fibra bruta, máximo 9 por 100; óxido cálcico, máximo 1 por 100 (gris) y 2 por 100 (blanco); aceite esencial, no menos del 1 por 100.

**3. 24.55. *Macis*.**

Arilo desecado de la nuez moscada «*Myristica fragans*», Houttyl. El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 17 por 100; cenizas, máximo 3 por 100; sílice, máximo 5 por 1.000; fibra bruta, máximo 10 por 100 y no menos del 4 por 100 de esencia. El extracto etéreo debe oscilar entre 20 y 30 por 100, y el alcohólico entre 19 y 25 por 100.

**3. 24.56. Mostaza.**

Semillas de la «*Sinapis alba*», L., «mostaza blanca» o de la «*Brassica nigra*», Koch, «mostaza negra» o de especies afines. Los productos desengrasados no sobrepasarán las cifras siguientes: Humedad, máximo 14 por 100; fibra bruta, 17 por 100; almidón, 1,5 por 100, con un mínimo de 0,4 por 100 de aceite esencial; ceniza, 6 por 100; sílice, 1,5 por 100.

**3. 24.57. Nuez moscada.**

Semilla desprovista del arilo de la «*Myristica fragans*», Houttyl, y recubierta a veces con una delgada cobertura de cal. El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Extracto etéreo no volátil, mínimo 25 por 100; cenizas, máximo 5 por 100; sílice, máximo 0,5 por 100; fibra bruta, máximo 10 por 100 y no menos del 2 por 100 de aceite esencial.

**3. 24.58. Pimienta blanca.**

Es el fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio procedente del «*Piper nigrum*», L. No sobrepasará de las siguientes cifras: Humedad, máximo 18 por 100; cenizas, máximo 3,5 por 100; sílice, máximo 3 por 1.000; fibra bruta, máximo 9 por 100; extracto etéreo fijo, no más del 6 por 100.

**3. 24.59. Denominaciones.**

Toda especia entera o molida debe llevar el nombre vulgar de la especie vegetal de procedencia.

Las mezclas de especias se pueden admitir bajo un nombre de fantasía o con denominación genérica de «Condimento», con la designación de sus componentes principales o por el de su empleo, indicando preceptivamente estos nombres en las etiquetas de sus envases.

**3. 24.60. Manipulaciones.**

La elaboración de cualquier especia se realizará mediante molienda completa de la misma, sin adición o merma de componente alguno, con las excepciones siguientes:

a) En el pimentón podrá añadirse aceite de oliva en proporción que no exceda del 10 por 100 en peso del pimentón seco. Al producto se le denominará «pimentón aceitado».

b) En la mostaza molida se permite la separación de su grasa por medios mecánicos. Al producto se le denominará «mostaza desengrasada».

c) En la vainilla molida se permite la mezcla con azúcar en proporción no mayor del 75 por 100. Al producto se le denominará «polvo de vainilla azucarado». La mezcla que contenga al menos 10 por 100 de vainilla molida se le llamará «azúcar de vainilla». Puede sustituirse en esta última la vainilla molida por su extracto o esencia total en proporción correspondiente, en cuyo caso se denominará «azúcar de extracto o esencia de vainilla», respectivamente.

d) En el clavo de especia molido la separación parcial de la esencia, siempre que el producto quede con un mínimo de 5 por 100 de esta última.

**3. 24.61. Prohibiciones.**

Queda prohibido en la elaboración, molienda y comercialización de las especias, las adiciones, presencia y operaciones siguientes:

a) La extracción de sus principios activos, ya sea parcial o total, con las excepciones del artículo anterior y el empleo o mezcla de las especias agotadas.

b) El reforzamiento de las especias enteras o molidas con sus principios activos, esencias o extractos.

c) La adición a las especias enteras o molidas de azúcar, fécula, aceites, polvos vegetales extraños, sal común o sustancias minerales, aunque sean inocuas, con las excepciones permitidas.

d) La adición de materias colorantes, edulcorantes artificiales, sustancias oxidantes o reductoras, aceites minerales y, en general, de cualquier sustancia ajena a su naturaleza.

e) La presencia de insectos en cualquiera de sus fases de desarrollo y otras impurezas que denoten un deficiente estado higiénico sanitario.

f) La venta de toda especia entera o molida cuyas características no correspondan con el nombre bajo el que se expenda o esté averiada o alterada.

g) En la badiana si contiene falsa badiana (shikimi), «*Illicium religiosum*», Sieb, será inmediatamente decomisada.

h) El azafrán no contendrá flores de «alazor», «caléndula», «cardo», o de otros vegetales.

i) El enebro que contenga arcéstides de «sabina rastrera» («*Juniperus sabina*», var., humilis, Hook) o albar («*J. Thurifera*», L.), será decomisado.

j) El hinojo, comino y anís, si contienen cicuta («*Conium maculatum*», L.), serán decomisados.

### 3. 24.62. *Espicias industriales.*

Podrá autorizarse el comercio de las especias destinadas a la preparación de esencias u otros usos y que no reúnan las condiciones establecidas, siempre que en sus envases y documentos comerciales se les denomine «especia industrial impropia para el consumo humano».

### 3. 24.63. *Envasado y rotulación.*

Las especias enteras o en polvo se venderán envasadas y rotuladas en las condiciones establecidas en el Capítulo IV.

Todo alimento preparado que por su carácter o apariencia permita o presuma que posee alguna de las especias nombradas en este Capítulo y no la contenga, llevará en la rotulación de sus envases la indicación clara de la procedencia del sabor o aroma que le imprime dicho carácter.

## **Sección 4.ª Condimentos preparados**

### 3. 24.64. *Concepto.*

Son aquellas mezclas de especias, entre sí o con otras sustancias alimenticias, dispuestas para empleo inmediato o utilización culinaria.

### 3. 24.65. *Clasificación.*

A los efectos de este Código se distinguen como principales los siguientes:

- a) Azúcar vanillado.
- b) Extracto de estragón.
- c) Pimienta de apio.
- d) **(Sin contenido)**

### 3. 24.66. *Azúcar vainillado.*

Mezcla de azúcar con vainilla sintética o etil-vainillina en proporciones mínimas de 7 ó 2 por 1.000, respectivamente. No podrá destinarse al consumo ni venderse bajo los nombres de «Vainilla azucarada», «Azúcar de vainilla», o de «Extracto o esencia de vainilla».

### 3. 24.67. *Extracto de estragón.*

Macerado preparado a partir de estragón con vinagre y adición de sal comestible.

### 3. 24.68. *Pimienta de apio.*

Mezcla de grano de apio molido o apio deshidratado molido con pimienta negra molida. Tendrá como mínimo 70 por 100 de pimienta negra.

### 3. 24.69. *Vinagre aromático.*

**(Sin contenido)**

**Sección 5.ª Mostaza de mesa**

**3. 24.70. Mostaza de mesa.**

Mezcla homogénea de mostaza en polvo y de vinagre o vino y agua con o sin adición de sal, azúcar y otras especias.

Podrá llevar harinas o féculas alimenticias, siempre que la cifra de almidón referida a sustancia seca no sobrepase el 25 por 100 y los ácidos tartárico o cítrico, aceite comestible, conservadores y colorantes naturales incluidos en las listas positivas de este Código.

El producto no sobrepasará las cifras siguientes, referidas a sustancia seca: fibra bruta, 12 por 100; nitrógeno total, 5 por 100; esencia de mostaza, 0,1 por 100.

**Sección 6.ª Salsas**

**3. 24.71. Concepto genérico.**

Salsa, a efectos de este Código, es la composición o mezcla de varias sustancias comestibles utilizable para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.

**3. 24.72. Clasificación.**

Se distinguen como principales las siguientes:

- a) Salsa mayonesa.
- b) Salsa de ensalada.
- c) Escabeche.
- d) Salsa de tomate.
- e) Salsas picantes.

**3. 24.73. Salsa mayonesa.**

Emulsión espesa formada básicamente por aceite vegetal alimenticio, huevos o yemas de huevo y vinagre o zumo de limón.

Podrá contener agua, sal, azúcar o glucosa, féculas alimenticias, ácidos cítrico, tartárico o láctico y especias, con excepción del azafrán.

El producto terminado y dispuesto para el consumo, ya sea envasado o elaborado en los restaurantes, no tendrá menos del 65 por 100 de extracto etéreo. Deberá declararse la presencia de féculas cuando sobrepase al 0,5 por 100.

Cuando la naturaleza de su empleo así lo exija, podrá diluirse en su volumen de leche, denominándose entonces «mayonesa atenuada» y no tendrá menos de 35 por 100 de extracto etéreo.

**3. 24.74. Salsa de ensalada.**

Emulsión formada básicamente por aceite vegetal alimenticio, huevos o yema de huevo, vinagre o zumo de limón y harinas o féculas. Podrá contener o no agua, sal, azúcar, o glucosa, especias, agentes emulgentes o los ácidos cítrico, tartárico o láctico.

El producto terminado no contendrá menos de 35 por 100 de extracto etéreo.

**3. 24.75. Escabeche.**

Salsa o adobo con vino o vinagre, hojas de laurel, sal y otros ingredientes, para conservas de pescados y otros usos.

Su acidez no será inferior al 1,5 por 100, expresada en ácido acético. La reglamentación correspondiente señalará las características de los distintos tipos.

**3. 24.76. Salsa de tomate.**

Mezcla cocinada de pulpa de tomate, aceite vegetal comestible y sal. El producto elaborado no tendrá más de 5 por 100 de cloruro sódico ni menos de 10 por 100 de aceite, y la cantidad de extracto seco desengrasado oscilará entre 16 y 18 por 100.

**3. 24.77. Salsa picante «curry».**

Es la mezcla de varias especias de gusto muy picante constituida principalmente con diversas pimientas, jengibre con o sin condimentos o sustancias alimenticias, siempre que el nombre de ellas figure en los rótulos. Podrán colorarse con sustancias naturales incluidas en las listas positivas de este Código.

El contenido de cloruro sódico no excederá de 5 por 100 en materia seca.

**3. 24.78. Salsa picante «catchup».**

Es la salsa de tomate preparada con cebolla, pimienta, azúcar, mostaza, champiñón, pimienta, vinagre y otros ingredientes autorizados.

Su extracto seco no será menor de 35 por 100.

**Sección 7.ª Disposiciones comunes**

**3. 24.79. Envasado.**

Los condimentos preparados y salsas que hayan de venderse al público o a los establecimientos de consumo se presentarán en los envases que se autoricen.

**3. 24.80. Rotulación.**

En los rótulos, además de lo dispuesto en el Capítulo IV de este Código, figurará su composición cualitativa y los conservadores autorizados que lleven.

**3. 24.81. Prohibición.**

No se permitirá:

- a) La venta a granel de los condimentos preparados.
- b) La adición de colorantes artificiales a los condimentos preparados, mostaza de mesa y salsas.

CAPÍTULO XXV

**3.25.00. Aumentos estimulantes y derivados**

**Sección 1.ª Cafés y derivados**

**3. 25.01. Café.**

**(Derogado)**

**3. 25.02. Clasificación.**

**(Derogado)**

**3. 25.03. Café verde o crudo.**

**(Derogado)**

**3. 25.04. Café tostado natural.**

**(Derogado)**

**3. 25.05. Café tostado torrefacto.**

**(Derogado)**

**3. 25.06. Café descafeinado.**

**(Derogado)**



3. 25.07. *Extracto soluble de café.*

**(Derogado)**

3. 25.08. *Extracto soluble de café descafeinado.*

**(Derogado)**

**Atención:** el contenido de los apartados 3.25.01 a 3.25.08, queda sustituido por las definiciones, denominaciones y características incluidas en la norma de calidad contenida en el Real Decreto 1676/2012, de 14 de diciembre.

3. 25.09. *Infusión de café.*

Es la preparada por la lixiviación o infusión en agua caliente o vapor de café tostado y molido. Estará libre de sucedáneos y de sustancias extrañas.

3. 25.10. *Manipulaciones.*

En la elaboración y venta de café se permite:

- a) La mezcla entre sí de cafés de diversas clases o tipos, siempre que se declare en la etiqueta la proporción de cada uno.
- b) La descafeinización por procedimientos autorizados, que no dejen en el producto residuos de las sustancias empleadas en la extracción.
- c) La molienda, en la elaboración de café molido envasado con las condiciones que reglamentariamente se fijen y, a petición del comprador de café en grano tostado natural y/o torrefacto, únicamente en aparatos colocados a la vista del público.

3. 25.11. *Prohibiciones.*

No se permite:

- a) La tostación o torrefacción de cafés que contengan granos y semillas extrañas al café, materias inertes y otras impurezas; los granos partidos de café no se considerarán materias extrañas.
- b) El proceso industrial de tostado y torrefacto del café en grano que produzca mermas superiores al 20 por 100 o inferiores al 12 por 100, referidas al peso en crudo.
- c) Cualquier tratamiento destinado a producir aumento en el peso del café.
- d) La venta para el consumo humano de cafés «agotados» y de sus mezclas con otros cafés en cualquier proporción.
- e) La descafeinización por procedimientos que eliminen o reduzcan la proporción de los otros componentes activos.
- f) La extracción, con carbón activo, de la cafeína de una bebida preparada con café.
- g) **(Derogada)**
- h) *La venta de mezclas de productos descafeinados con otros que no hayan sido sometidos a este tratamiento, así como la mezcla de café con sucedáneos.*
- i) El tratamiento del café con hidróxidos y carbonatos alcalinos o alcalino-térreos, sus combinaciones, ácido sulfuroso o sus sales.
- j) La adición de agua, agentes conservadores, colorantes, aceites minerales, resinas, glicerina, taninos, melazas, bórax y otras materias extrañas al producto.
- k) La elaboración de cafés y sus derivados, alterados o con caracteres organolépticos anormales.
- l) La presencia en estos productos de residuos de sustancias tóxicas y metales pesados.
- m) La venta a granel del café y sus derivados, no pudiendo fraccionarse los envases ni aun en presencia del comprador.
- n) El empleo de la palabra «café» en cualquier producto que no proceda de la semilla del café.
- ñ) La venta de cualquier producto que no responda a la definición del café con la forma que recuerde los granos de café.

o) La venta de los cafés pobres en cafeína y los «agotados» con la denominación de «café descafeinado».

p) La utilización de calificativos, tales como «desintoxicados» o «atóxicos» en los productos descafeinados.

**3. 25.12. Almacenamiento y transporte.**

En el almacenamiento y transporte del café y sus derivados, además de las condiciones establecidas en el Capítulo VI de este Código, se mantendrá la humedad y temperaturas relativas y circulación de aire adecuadas, evitándose condiciones ambientales inadecuadas y absorción de olores extraños. Los extractos solubles en polvo se conservarán en envases con cierre hermético.

**3. 25.13. Envasado y rotulación.**

Los envases para la venta del café y derivados se ajustarán, en cuanto a su contenido, características y precintado, a lo establecido en este Código y disposiciones correspondientes.

**Sección 2.ª Sucedáneos del café y derivados**

**3. 25.14. Sucedáneos del café.**

Es el producto sólido o líquido o mezcla de productos compuesto de partes comestibles de vegetales o extractos de vegetales, tostado y destinado a efectuar preparaciones que reemplacen el café como bebida frutiva.

**3. 25.15. Clasificación.**

A efectos de este Código se distinguen entre otras las siguientes clases de sucedáneos del café:

- a) Achicoria.
- b) Malta tostada.
- e) Cebada tostada.

**3. 25.16. Achicoria.**

Es el producto elaborado con la rata de la planta «Cichorium intybus», L., convenientemente lavada, limpia, troceada, tostada, molida y tamizada.

Contendrá, como mínimo, 50 por 100 de materia seca soluble en agua, y, como máximo, 15 por 100 de humedad. Sus cenizas totales no excederán del 10 por 100 sobre materia seca.

**3. 25.17. Malta tostada.**

Es el producto obtenido por tostado de la malta.

Contendrá, como mínimo, 25 por 100 de materia seca soluble en agua, y como máximo, 8 por 100 de humedad. Sus cenizas totales no excederán del 3 por 100 sobre materia seca.

**3. 25.18. Cebada tostada.**

Es el producto obtenido por el tostado de la cebada, añadiendo en el proceso de elaboración el 10 por 100 de azúcar o glucosa.

Contendrá como mínimo, 12 por 100 de materia seca soluble en agua, y, como máximo, 6 por 100 de humedad. Sus cenizas totales no excederán del 3 por 100 sobre materia seca.

**3. 25.19. Materias primas.**

Las primeras materias utilizadas en la elaboración de sucedáneos deberán ser de buena calidad, bien conservadas y estarán exentas de principios tóxicos y alcaloides, así como de cualquier otra sustancia cuya presencia no se permita en los alimentos destinados para el consumo humano.

**3. 25.20. Manipulaciones.**

En la elaboración y consumo de sucedáneos del café se permite:

- a) La adición a la achicoria y malta de azúcar o glucosa en proporción no superior al 10 por 100 en peso.
- b) La adición a la achicoria de aceites comestibles en proporción no superior al 3 por 100 en peso.
- c) La adición a la malta y cebada tostada de aceites vegetales, azúcares, jarabes y goma arábrica en proporción total no superior al 2 por 100 en peso.
- d) La comercialización en forma de grano, granulado o prensado, molido con textura de sémola o polvo, concentrado líquido y extracto seco soluble.

**3. 25.21. Prohibiciones.**

No se permite:

- a) La adición de materias inertes sin valor alimenticio.
- b) La elaboración y venta para el consumo humano de sucedáneos alterados, enmohecidos, agrios, quemados o con caracteres organolépticos anormales.
- c) La elaboración y venta de sucedáneos que contengan granos y semillas extrañas u otras impurezas o estén mezclados con cafés «agotados».
- d) La venta para el consumo humano de sucedáneos del café «agotados» y de sus mezclas con otros sucedáneos en cualquier proporción.
- e) La adición de agentes conservadores, colorantes, aceites minerales, resinas, glicerina, taninos y melazas, bórax y otras materias extrañas al producto.
- f) La presencia en estos productos de residuos de sustancias tóxicas y metales pesados.
- g) El empleo en cualquier sucedáneo de las palabras «café», «esencia o extracto de café», «descafeinado» o vocablos análogos, simples o compuestos, que pueda inducir a error o engaño al consumidor.
- h) La venta, con el nombre de achicoria, malta tostada o cebada tostada, con o sin otro calificativo, de cualquier producto que no se adapte a las definiciones del sucedáneo correspondiente.
- i) La venta de sucedáneos con aspecto o forma similar a la del grano de café, que pueda inducir a confusión o engaño.
- j) La venta a granel de sucedáneos del café, no pudiendo fraccionarse los envases ni aun en presencia del comprador.

**3. 25.22. Almacenamiento y transporte.**

Se efectuarán en las mismas condiciones que establece el artículo 3.25.12 de este Código para el café y sus derivados.

**3. 25.23. Envasado y rotulación.**

Los envases para la venta de sucedáneos del café se ajustarán en cuanto a su contenido, características y precintado, a lo dispuesto en este Código y reglamentación correspondiente.

**Sección 3.<sup>a</sup> Té y derivados**

**3. 25.24. Té.**

Son las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias de las distintas especies del género botánico «Thea», en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano y poseyendo el aroma y gusto característico de su variedad y zona de producción.

**3. 25.25. Clasificación.**

A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases de té y derivados:

- a) Té verde.

- b) Té negro.
- c) Té descafeinado.
- d) Extracto soluble de té.

**3. 25.26. *Té verde.***

Es el té preparado, sin el proceso de fermentación, y que no haya sufrido disminución alguna de sus principios activos.

Contendrá, como mínimo, 1 por 100 de cafeína y 28 por 100 de extracto acuoso, y, como máximo, 12 por 100 de humedad. Sus cenizas totales, expresadas en materia seca, no excederán del 7 por 100, debiendo ser soluble en agua al menos el 30 por 100 de ellas.

**3. 25.27. *Té negro.***

Es el té convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos.

Contendrá, como mínimo, 1 por 100 de cafeína y 25 por 100 de extracto acuoso, y, como máximo, 12 por 100 de humedad. Sus cenizas totales, expresadas en materia seca, no excederán del 7 por 100, debiendo ser solubles en agua al menos el 30 por 100 de ellas.

**3. 25.28. *Té descafeinado.***

Es el té, verde o negro, desprovisto de la mayor parte de su cafeína.

Contendrá, como máximo, 1 por 1000 de cafeína. Sus restantes características corresponderán, según el caso, a las establecidas en los artículos 3.25.26 y 3.25.27 de este Código.

**3. 25.29. *Extracto soluble de té.***

Es el producto, soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de té.

Contendrá, como mínimo, 4 por 100 de cafeína, y, como máximo, 4 por 100 de humedad.

**3. 25.30. *Manipulaciones.***

En la elaboración y consumo de té se permite:

- a) La mezcla entre sí de diversas especies de té.
- b) La presencia de los pecíolos de sus hojas, en mayor o menor cantidad, según el origen del té.

**3. 25.31. *Prohibiciones.***

No se permite:

- a) El envasado para la venta de tés que contengan hojas y tallos extraños al té, materias inertes y otras impurezas.
- b) El tratamiento destinado a producir aumento en su peso.
- c) La venta para el consumo humano de tés «agotados».
- d) La mezcla de tés verdes con negros dentro de un mismo envase, aun cuando sean del mismo origen.
- e) La adición de agua, agentes conservadores, colorantes y otras materias extrañas al producto.
- f) El envasado y venta de tés y derivados, alterados o con caracteres organolépticos anormales.
- g) La presencia en estos productos de residuos de sustancias tóxicas y metales pesados.
- h) La venta a granel del té y sus derivados, no pudiendo fraccionarse los envases ni aun en presencia del consumidor.
- i) El empleo de la palabra «té» en cualquier producto que no proceda de las especies del género botánico «Thea».

j) La utilización de calificativos tales como «desintoxicados» o «atóxicos» en los productos descafeinados.

**3. 25.32. Almacenamiento y transporte.**

El almacenamiento y transporte del té y derivados se realizará, por análoga al café, conforme a lo dispuesto en el artículo 3.25.11 de este Código, protegiéndoles, además, de la acción intensa de la luz solar.

**3. 25.33. Envasado y rotulación.**

Los envases, etiquetas y venta del té y derivados se ajustarán por las mismas razones a lo dispuesto en el artículo 3.25.12 de este Código.

Se permite, en los envases de origen, el empleo de hojas de plomo o de aleaciones de estaño y plomo.

En las cajas o fardos de origen, una vez abiertos, se deberá interponer una hoja de papel entre el producto y las láminas metálicas para evitar el contacto con ellas.

**Sección 4.ª Estimulantes varios**

**3. 25.34. Hierba mate.**

Son las hojas de ciertas especies del géneros «Illex», en buen estado de conservación y convenientemente preparadas para el consumo, poseyendo las propiedades estimulantes, aroma y gustos característicos de la especie a que pertenecen.

**3. 25.35. Cola (nuez de cola).**

Es la semilla de la «Cola vera», K. Sch.

Para su utilización en el consumo humano deberá reunir las características fundamentales siguientes:

- a) Contendrá, como mínimo, 2,2 por 100 de cafeína, y, como máximo, 12 por 100 de humedad.
- b) Sus cenizas totales no excederán del 3 por 100.

**3. 25.36. Otras especies.**

Las semillas y plantas de diferentes especies aromáticas, utilizadas en la elaboración de otras infusiones estimulantes, tales como anís, manzanilla, menta y poleo, se ajustarán a lo dispuesto en el Capítulo XXIV de este Código y disposiciones en vigor de genérica aplicación.

**3. 25.37. Prohibiciones.**

No se permite:

- a) La venta de productos que contengan saponinas, materias inertes y otras impurezas.
- b) El envasado y venta de productos alterados, o con caracteres organolépticos anormales.
- c) La presencia de palos o ramas secas jóvenes en proporción superior al 15 por 100 y peciolas y pedúnculos florales en la misma proporción.
- d) Las manipulaciones, en su caso, que por analogía no se autorizan para el té.

**3. 25.38. Comercialización.**

El almacenamiento y transporte, envases, etiquetas y venta de estos productos se ajustarán, en cuanto sea de aplicación a lo dispuesto para el té en los artículos 3.25.32 y 3.25.33 de este Código.

**Sección 5.ª Cacao y derivados**

**3. 25.39. Clasificación.**

A efectos de este Código se distinguen los siguientes productos:

- a) Semilla de cacao.
- b) Cacao descascarillado o cacao en grano.
- c) Pasta de cacao.
- d) Manteca de cacao.
- e) Torta de cacao.
- f) Cacao en polvo.

**3. 25.40. Semilla de cacao.**

Es la procedente del cacaotero «Theobroma cacao», L., separada del resto del fruto fermentada y desecada.

Sus características fundamentales serán:

- a) Aspecto, olor y sabor característicos.
- b) Contendrá, como máximo, 7 por 100 de humedad y 5 por 100 de impurezas (granos defectuosos y otros desperdicios de cacao) en materia seca desengrasada.

**3. 25.41. Cacao descascarillado.**

Es el procedente de los granos de cacao limpios, tostados o no, y desprovistos de su cáscara dentro de las tolerancias admitidas.

Sus características fundamentales serán:

- a) Contendrá, como máximo, 6 por 100 de humedad y 4 por 100 de impurezas (cascarilla y otros desperdicios de cacao) en materia seca desengrasada).
- b) Las cenizas totales no excederán del 10 por 100, en materia seca desengrasada, con un 0,3 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico como máximo.

**3. 25.42. Pasta de cacao.**

Es el producto obtenido por la molturación del cacao descascarillado tostado, con las características indicadas en 3.25.41.

Contendrá, como mínimo, el 50 por 100 de manteca de cacao en materia seca. Cuando se elabore con fines industriales podrá denominarse «Cobertura amarga».

**3. 25.43. Manteca de cacao comestible o de presión.**

Es el producto obtenido por presión del cacao descascarillado, o de la pasta de cacao.

Sus características fundamentales serán:

- a) Masa sólida que funde al paladar, de color blanco o amarillento, con olor y sabor a cacao.
- b) Tendrá acidez inferior al 2,25 por 100, expresada en ácido oleico.
- c) Contendrá, como máximo, 0,5 por 100 de humedad e impurezas.
- d) No contendrá grasas extrañas ni ninguna otra adición.

**3. 25.44. Torta de cacao.**

Es el producto que resulta después de la separación de la manteca de cacao por presión.

Contendrá, como mínimo, 10 por 100 de manteca de cacao, y como máximo, 4 por 100 de impurezas (cascarilla, embriones y otros desperdicios del cacao) en materia seca desengrasada.

**3. 25.45. Cacao en polvo.**

Es el producto obtenido de la pulverización de la torta de cacao.

Según su contenido en materia grasa, será:

a) «Normal», el que contiene un mínimo de 20 por 100 de manteca de cacao en materia seca, y, como máximo, 8 por 100 de humedad y 4 por 100 de impurezas en materia seca desengrasada.

b) «Semidesengrasado», el que contiene un mínimo del 100 por 100 de manteca de cacao, sin llegar al 20 por 100, ambos en materia seca, y sin que varíen los demás componentes.

**3. 25.46. Cacao azucarado en polvo.**

Es el obtenido de la mezcla de polvo de cacao y azúcar. Contendrá, como mínimo, 32 por 100 de «cacao en polvo», normal o semidesengrasado, con ausencia total de otras sustancias.

**3. 25.47. Manipulaciones.**

Se permite:

a) Solubilizar el cacao descascarillado, la pasta y torta de cacao y el cacao en polvo con carbonatos o hidróxidos alcalinos, carbonato y óxidos magnésicos, soluciones amoniacales o vapor de agua. A los productos así tratados podrá añadirse 0,5 por 100, como máximo, de ácidos cítrico o tartárico.

Los cacaos en polvo solubilizados no contendrán más del 14 por 100 de cenizas sobre materia seca desengrasada, y su alcalinidad no excederá del 5 por 100, expresada en carbonato potásico, en materia seca desengrasada.

b) Purificar la manteca de cacao por filtración o centrifugación y desodorizarla con vapor de agua.

c) Adicionar lecitina vegetal pura, en proporción no superior al 0,3 por 100 en el cacao en polvo. Su declaración no es obligatoria.

**3. 25.48. Prohibiciones.**

No se permite:

a) Emplear grasas extrañas, ni aceites minerales en la elaboración de estos productos.

b) Adicionar cascarillas de cacao, sustancias inertes, harinas o féculas, dextrinas y otros productos extraños, así como conservadores, colorantes, edulcorantes artificiales y otras sustancias no mencionadas en el artículo anterior.

c) Utilizar cacaos en mal estado de conservación o atacados por parásitos, con síntomas de enranciamiento y sustancias nocivas.

d) La venta a granel de las distintas clases de cacao, no pudiendo fraccionarse los envases, ni aun en presencia del público.

e) Sustituir la denominación de estos productos por otros que comprendan o tengan relación con la palabra chocolate.

**3. 25.49. Almacenamiento y transporte.**

En el almacenamiento y transporte del cacao y sus derivados, además de las condiciones establecidas en el Capítulo VI de este Código, se mantendrá la humedad y temperatura relativas y circulación de aire adecuadas y se protegerán de la luz solar y de olores extraños.

**3. 25.50. Envasado y rotulación.**

El cacao y sus derivados se envasarán y rotularán conforme a las normas del Capítulo IV de este Código, asegurando la perfecta protección y aislamiento de su contenido.

Las características del precintado, forma y peso de los envases y embalajes se detallarán en la respectiva reglamentación.



**Sección 6.ª Chocolate y derivados**

**3. 25.51. Chocolate.**

Es el producto obtenido por la mezcla íntima y homogénea de cantidades variables de cacao en polvo o pasta de cacao y azúcar finamente pulverizada, adicionada o no de manteca de cacao.

Contendrá, como mínimo, el 35 por 100 de componentes del cacao. El contenido en cacao seco desengrasado no será nunca inferior al 14 por 100 ni el de manteca de cacao inferior al 18 por 100, todo ello expresado sobre materia seca.

Se denominará «chocolate fino» el que contenga más del 26 por 100 de manteca de cacao, sin exceder del 32 por 100, todo ello expresado sobre materia seca, y «chocolate fundente» si excediera de dicho 32 por 100.

**3. 25.52. Chocolate con leche.**

Es el producto homogéneo obtenido de cantidades variables de los componentes del chocolate, descrito en el artículo anterior, adicionados de leche, desengrasada o no.

Contendrá como mínimo en materia seca, 4 por 100 de cacao seco desengrasado; 22 por 100 de componentes totales del cacao; 10,5 por 100 de los sólidos desengrasados de la leche en sus proporciones naturales, y 20 por 100 de materia grasa total.

Se denominará «chocolate a la nata» el que contenga más de 7 por 100 de grasa de la leche, siempre que el extracto seco magro de la misma se encuentre comprendido entre el 3 y el 14 por 100.

**3. 25.53. Chocolate con frutos secos o con cereales.**

Es el «chocolate» o «chocolate con leche» al que se han adicionado, enteros o troceados, almendras, avellanas, nueces y piñones o granos de cereales tostados o insuflados.

El contenido mínimo en tales frutos o granos será del 8 por 100, sin sobrepasar el 40 por 100.

La masa del chocolate, una vez separada en su totalidad de tales adiciones, responderá, según el caso, a las características establecidas en los artículos 3.25.51 y 3.25.52 de este Código.

**3. 25.54. Chocolate con frutas.**

Es el «chocolate» o «chocolate con leche» adicionado de frutas, enteras o troceadas, desecadas o confitadas.

El contenido mínimo en tales frutas será del 5 por 100, sin sobrepasar el 40 por 100.

La masa del chocolate, una vez separada en su totalidad de tales adiciones, responderá, según el caso, a las características establecidas en los artículos 3.25.51 y 3.25.52 de este Código.

**3. 25.55. Cobertura dulce.**

Es la mezcla de pasta de cacao y azúcar, con o sin adición de manteca de cacao para fines industriales.

Contendrá, como mínimo, 31 por 100 de manteca de cacao y 35 por 100 de componentes del cacao, expresados sobre materia seca.

**3. 25.56. Cobertura con leche.**

Es la cobertura que, ajustándose a las características propias del chocolate con leche, contiene un 31 por 100, como mínimo, de grasa total, expresado sobre materia seca.

**3. 25.57. Manipulaciones.**

Se permite:

a) Aromatizar el chocolate y las coberturas con especias y sustancias aromáticas autorizadas.

b) Adicionar lecitina vegetal pura en proporción no superior al 3 por 1.000. Su declaración no es obligatoria.

c) Reemplazar parcialmente la sacarosa por glucosa, fructosa o lactosa, en cantidades no superiores al 5 por 100 del peso total del producto terminado, sin declaración específica. Cantidades superiores precisarán su mención cuantitativa en la etiqueta.

**3. 25.58. Prohibiciones.**

No se permite:

a) Emplear en la elaboración de chocolates y coberturas cascarilla de cacao, harinas y féculas, dextrina, sustancias inertes y otros productos no autorizados en este Código.

b) Utilizar aceites minerales, semillas y tortas de oleaginosas, grasas concretas, grasas hidrogenadas y cualquier otra ajena a la manteca de cacao, con excepción de la grasa de la leche.

c) Adicionar productos que entorpezcan la identificación de las grasas del chocolate.

d) Adicionar conservadores, colorantes, edulcorantes artificiales y otras sustancias no mencionadas en el artículo anterior.

e) Poner a la venta chocolates y coberturas alteradas o en mal estado de conservación.

**3. 25.59. Almacenamiento y transporte.**

Serán de aplicación para los chocolates y coberturas las mismas normas de almacenamiento y transporte que se establecen para el cacao en el artículo 3.25.49 de este Código y en las respectivas reglamentaciones.

**3. 25.60. Envasado y rotulación.**

Se observarán las siguientes normas:

a) Los chocolates y coberturas se envasarán conforme a lo dispuesto en el Capítulo IV de este Código, utilizándose envolturas adecuadas que eviten la transmisión de grasas y absorción de humedad, asegurando la perfecta protección y aislamiento de su contenido.

b) Las características de los envases de las distintas calidades serán regulados por la respectiva reglamentación.

c) En la documentación comercial y etiquetas se consignará lo previsto en el Capítulo IV de este Código, indicando claramente la clase de elaboración, con arreglo a las denominaciones indicadas en los artículos 3.25.51 al 3.25.56 del mismo, incluyendo, en su caso, el nombre de frutos secos, frutas o cereales adicionados.

d) En las etiquetas se consignará además la fórmula cualitativa o los datos necesarios para identificar la composición y calidad de estos productos, permitiéndose emplear dibujos relacionados con las adiciones que las impriman un carácter específico, siempre que cumplan los mínimos establecidos en este Código.

e) Cuando las cantidades de especias y sustancias aromáticas no superiores al 5 por 100 estén destinadas a completar los caracteres organolépticos, no será necesaria declaración alguna. Por el contrario, cuando el carácter del chocolate se modifique de forma sensible, será mencionada esta circunstancia en la etiqueta, aunque la adición sea inferior al 5 por 100.

f) En el etiquetado de los formatos de reducido tamaño se indicarán los datos estrictamente necesarios que aseguren la identificación del producto. No obstante, las cajas o envases de dichos formatos deberán cumplir con todos los requisitos indicados.

**Sección 7.<sup>a</sup> Derivados especiales del cacao, del chocolate y de la manteca de cacao**

**3. 25.61. Derivados especiales.**

Tendrán esta consideración los productos preparados con determinada proporción de cacao, manteca de cacao, chocolate o coberturas, que a continuación se enumeran:

- a) Cacao azucarado en polvo, con harina.
- b) Chocolate con harina.
- c) Chocolates especiales.
- d) Chocolates de régimen.
- e) Chocolates rellenos.
- f) Bombones de chocolate y artículos de confitería, de cacao y chocolate.
- g) Derivados de manteca de cacao.

**3. 25.62. Cacao azucarado en polvo y con harina.**

Es el cacao azucarado en polvo adicionado de harinas de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz, para su consumo cocido.

Sus características fundamentales son:

Contenidos mínimos de 32 por 100 de cacao en polvo y 50 por 100 de azúcares en materia seca, y máximo de 15 por 100 de harinas de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz.

**3. 25.63. Chocolate con harina.**

Es el «chocolate» o «chocolate con leche» elaborado con harinas de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz para su consumo cocido.

Sus características fundamentales son:

Contendrá, como mínimo, 14 por 100 de cacao seco y desengrasado, 16 por 100 de manteca de cacao, y máximo de 15 por 100 de harinas de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz.

**3. 25.64. Chocolates especiales.**

Son el «chocolate» o «chocolate con leche», adicionado de miel, extracto de malta, huevos, café, concentrados y zumos de frutas, que formen un todo homogéneo con la masa del chocolate.

Sus características fundamentales serán, según el caso, las establecidas para el «chocolate» y el «chocolate con leche», modificadas por los alimentos añadidos.

El contenido en café del «chocolate al café» no será inferior al 15 por 1.000 de café tostado natural molido, o a la cantidad correspondiente de extracto de café.

**3. 25.65. Chocolates de régimen.**

Son aquellos productos derivados del cacao o chocolate que, cumpliendo los mínimos establecidos en este Capítulo para las proporciones de manteca de cacao y cacao seco desengrasado, se ajusten a lo dispuesto en los artículos 3.26.26 al 3.26.29, ambos inclusive.

Estos productos deberán presentarse de tal forma que no puedan confundirse con el cacao en polvo, el chocolate u otros de sus derivados. En la envoltura, además de la fórmula cualitativa, se consignará, de manera destacada, la expresión «Chocolate dietético» o «Chocolate de régimen».

**3. 25.66. Chocolates rellenos.**

Son preparados de composición variada, presentados en forma de barras o tabletas, recubiertas de chocolates o coberturas, con o sin leche, cuyo interior o «relleno» está constituido por diversos productos de confitería o licores.

La cobertura exterior de chocolate representará, como mínimo, el 35 por 100 del peso total.

El «relleno» deberá distinguirse de la cobertura exterior y responder a las características exigidas para los productos que los componen.

**3. 25.67. Bombones de chocolate y artículos de confitería de cacao y chocolate.**

Son preparados de forma y composición variada, con un contenido mínimo del 10 por 100 de chocolate, designados con la denominación que caracteriza a cada uno de ellos.

Las características fundamentales del chocolate serán, según el caso, las establecidas para el «chocolate», «chocolate fino», «chocolate fundente», «chocolate con leche» y coberturas.

Las características de las masas y rellenos responderán a las exigidas para las primeras materias empleadas en su elaboración, con las variaciones propias de sus distintos componentes.

Cuando estos productos lleven el nombre de una fruta, deberán contener en sus masas o rellenos al menos el 5 por 100 de la fruta o la cantidad correspondiente de zumo, concentrado o pulpa.

Los preparados con licores no deberán contener más alcohol, calculado en alcohol absoluto, que el de 6 por 100 del producto total.

**3. 25.68. Derivados de manteca de cacao.**

Son mezclas en distintas proporciones de manteca de cacao con azúcar y componentes naturales de la leche, con un mínimo del 20 por 100 de manteca de cacao, 14 por 100 de los componentes sólidos de la leche y un máximo del 55 por 100 de azúcar.

**3. 25.69. Características de los componentes.**

La composición del cacao y chocolate utilizados en la elaboración de sus derivados cumplirán las características señaladas en este Capítulo para el cacao en polvo, chocolate, chocolate con leche o coberturas, admitiéndose las manipulaciones indicadas en sus artículos 3.25.47 y 3.25.57.

El resto de los componentes de estos derivados deberán, asimismo, reunir las condiciones exigidas para cada uno de ellos en este Código, permitiéndose únicamente aquellas manipulaciones autorizadas para los respectivos productos de confitería y pastelería.

**3. 25.70. Manipulaciones.**

En la elaboración y comercio de derivados especiales del cacao y del chocolate se permite:

- a) Barnizar los derivados de fantasía del chocolate con goma laca o benjuí.
- b) Aromatizar los derivados del cacao con arreglo a lo dispuesto para el chocolate en el artículo 3.25.57 de este Código.
- c) Adicionar a los derivados del cacao y chocolate lecitina vegetal pura en las proporciones señaladas en este Capítulo.

**3. 25.71. Prohibiciones.**

En la elaboración y comercio de derivados especiales del cacao y del chocolate se prohíbe:

- a) Añadir al cacao y chocolate utilizados las sustancias prohibidas en los artículos 3.25.48 y 3.25.58 de este Código.
- b) Emplear dibujos relacionados con las frutas u otros alimentos añadidos cuando los chocolates rellenos, bombones de chocolate y artículos de confitería de cacao o chocolate se hayan aromatizado con aromas artificiales autorizados.
- c) La fabricación, elaboración y venta de sucedáneos del cacao, del chocolate y derivados de ambos.
- d) La adición en la masa de los chocolates especiales de pastas de frutos secos.

**3. 25.72. Almacenamiento y transporte.**

Serán de aplicación para los derivados especiales del cacao y del chocolate las mismas normas de almacenamiento y transporte que se establecen para el cacao en el artículo 3.25.49 de este Código.

**3. 25.73. *Envasado y rotulación.***

Se observarán, por analogía, las mismas normas establecidas en los artículos 3.25.50 y 3.25.60 de este Código, y además las siguientes:

a) En las denominaciones específicas de los chocolates rellenos se reflejarán las características de la cobertura y contenido interior.

b) Podrá usarse la denominación al «cacao» en los productos alimenticios sólidos a los que, por adición practicada, contengan un mínimo del 10 por 100 de cacao en materia seca, y en los líquidos que contengan un mínimo del 6 por 100.

c) Los productos alimenticios adicionados de cacao que no alcancen los mínimos establecidos en el apartado anterior podrán denominarse «Gusto a cacao».

d) En la propaganda y etiquetas se indicará claramente la clase de elaboración con arreglo a las denominaciones indicadas en el artículo 3.25.61 de este Código, complementándolas con los datos necesarios para identificar el tipo de preparado alimenticio a que corresponde.

e) En la rotulación y etiquetado del «chocolate especial» se declararán sus componentes. En las del «cacao en polvo con harina» y «chocolate con harina» se hará constar además la indicación «Para su consumo cocido».

En la reglamentación correspondiente se fijarán características de las envolturas y otros detalles que permitan distinguir estas derivados de los cacaos y chocolates a que se refieren los artículos 3.25.39 y 3.25.51 al 3.25.54 de este Código.

**Sección 8.ª *Tabaco***

**3. 25.74. *Tabaco.***

Son las hojas de diversas variedades de la especie «*Nicotiana Tabacum*», L., convenientemente desecadas, fermentadas, elaboradas y conservadas.

**3. 25.75. *Clasificación.***

A efectos de este Código los tabacos genuinos y tratados se clasificarán, en función de su contenido en alcaloides, en los siguientes grupos:

- a) Tabaco genuino.
- b) Tabaco pobre en nicotina.
- c) Tabaco desnicotinizado.

**3. 25.76. *Tabaco genuino.***

Es el elaborado con sus hojas, sin contaminación alguna, y que responde al aroma y gustos características de su clase, variedad y zona de producción.

Contendrá, como mínimo, 8 por 1.000 de alcaloides totales, expresados en nicotina sobre materia seca, y, como máximo, 15 por 100 de humedad.

**3. 25.77. *Tabaco pobre en nicotina.***

Es el «tabaco genuino» cuyo contenido en nicotina sea superior al 4 por 1.000, pero sin exceder del 8 por 1.000 sobre materia seca.

**3. 25.78. *Tabaco desnicotinizado.***

Es el «tabaco genuino» cuyo contenido en nicotina no exceda del 4 por 1.000 sobre materia seca.

**3. 25.79. *Manipulaciones.***

En la elaboración de tabaco, cigarros y cigarrillos se permite utilizar o adicionar:

- a) Agua, amoníaco, ácido acético, láctico, cítrico y tartárico.
- b) Azúcar de caña, de higos, de arce o invertida, glucosa, melaza, miel, regaliz, sustancias aromáticas autorizadas y agua de rosas.

c) Mentol, vainillina, cumarina, cacao, goma, cloruro sódico, nitratos, carbonatos, cloruros alcalinos y hasta 1 por 100 de cal en forma de agua de cal.

d) Jugos concentrados de frutas y extractos o partes de haba Tonka («*Dipterix odorata*», Willd), meliloto («*Mellilotus officinalis*», Ders.), asperilla («*Asperula odorata*», L.), vainilla de carolina («*Liatris odoratissima*», Mich.) y otras especies que contengan cumarina.

f) Glicerina, etilenglicol o propilenglicol.

g) Los edulcorantes artificiales y productos conservadores autorizados para estas elaboraciones en las listas positivas complementarias de los Capítulos XXXI y XXXIII de este Código.

h) En la elaboración de cigarros y cigarrillos, el empleo de adhesivos a base de agua con caseína, almidón, dextrina, goma tragacanto o arábica y otros productos inofensivos.

### **3. 25.80. Papeles para cigarrillos.**

Reunirán fundamentalmente las siguientes condiciones:

a) Serán elaborados con fibra de lino, cáñamo, cereales, algodón, «cargas» autorizadas, y los edulcorantes artificiales incluidos en las listas positivas de este Código.

b) Estarán exentos de sustancias nocivas.

c) No producirán en la combustión olor o gusto desagradable.

d) Contendrán solamente indicios de acidez, cloruros y nitratos.

### **3. 25.81. Filtros.**

Los filtros para cigarros y cigarrillos, así como aquellos para utilizarse en pipas y boquillas, estarán formados por una base inerte filtrante, impregnada o no por sustancias absorbentes fijas.

### **3. 25.82. Prohibiciones.**

En la elaboración, publicidad y consumo del tabaco no se permite:

a) Cualquier tratamiento destinado a producir en las elaboraciones de tabaco un aumento de peso fraudulento.

b) La presencia de arsénico, plomo, cinc y otros metales nocivos en el tabaco, cigarros y cigarrillos.

c) La adición de vegetales extraños y otras impurezas.

d) Emplear denominaciones tales como «desintoxicado», «atóxico», «nicotina neutralizada» o vocablos y expresiones similares, que induzcan a error o engaño al fumador.

e) Utilizar en la propaganda de los cigarrillos con filtro expresiones que exageren sus propiedades (antialquitranes, antigases y antinicotínicas), así como otras indicaciones que induzcan a excesos en el hábito de fumar.

f) Utilizar en la propaganda de los cigarrillos con filtro sustancias nocivas o volátiles al contacto con el humo de tabaco.

### **3. 25.83. Almacenamiento y transporte.**

En el almacenamiento y transporte de las elaboraciones de tabaco, además de las condiciones establecidas en el Capítulo VI de este Código, se mantendrán las condiciones ambientales adecuadas, con absoluta separación de otros productos, evitándose la absorción de olores extraños.

### **3. 25.84. Envasado.**

Los envases para la venta de elaboraciones de tabaco se ajustarán en cuanto a su contenido, etiquetado, rotulación y precintado a lo dispuesto en el Capítulo IV de este Código y disposiciones complementarias.

Las hojas metálicas utilizadas para envolver directamente el tabaco y sus elaboraciones no deberán contener más de 1 por 100 de plomo, 3 por 100 de antimonio y estarán exentas de arsénico.

CAPÍTULO XXVI

**3.26.00. Conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen**

***Sección 1.ª Conservas***

**3. 28.01. Conservas.**

Productos obtenidos a partir de alimentos perecederos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados tratados exclusivamente por el calor, en forma que asegure su conservación.

Semi-conservas. Son productos establecidos para un tiempo limitado, por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes impermeables al agua a presión normal. Su duración de utilización puede prolongarse almacenándolos en frigoríficos.

Platos preparados. Son los productos obtenidos por mezcla y condimentación de alimentos animales y vegetales, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidas en envases apropiados, herméticamente cerrados y tratados por el calor u otro procedimiento que asegure su conservación, y prestos a ser consumidos después de un simple calentamiento.

**3. 26.02. Clasificación.**

Se distinguen principalmente:

- a) Carne.
- b) Pescado, moluscos y crustáceos.
- c) Frutas.
- d) Verduras.
- e) Platos preparados.

**3. 26.03. Manipulaciones.**

En la preparación y obtención de las conservas, semiconservas y platos preparados serán preceptivas las siguientes normas:

- a) El lavado de las materias primas, con agua potable, en instalaciones técnicas que aseguren una limpieza efectiva.
- b) El escaldado, en aquellos productos que lo necesiten, exclusivamente con vapor de agua o agua a temperatura de 80-100 grados centígrados.
- c) El tratamiento de aquellos productos que industrialmente lo precisen con anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución, pero nunca el residuo que quede de este último en las conservas será superior a 12,5 gramos por 1.000 en peso.
- d) El pelado de las frutas con soluciones alcalinas, temperaturas adecuadas o cualquier otro método autorizado.
- e) El vacío parcial en el espacio de cabeza de los envases por inyección de vapor, cerradores de vacío u otro procedimiento técnico adecuado.
- f) La esterilización de los envases cerrados se hará en autoclave o por cualquier otro método autorizado. Su enfriamiento posterior se realizará con agua higienizada.

En las reglamentaciones correspondientes se detallarán las condiciones de tiempo, temperatura y presión en relación con la naturaleza del producto y tamaño de los envases.

g) La comprobación de las materias primas, envases y lotes de fabricación, en cuanto a normas de calidad, cifras analíticas, exámenes microscópicos y microbiológicos y, en general, cuantas pruebas exijan una garantía de fabricación correcta y se establezcan en las reglamentaciones complementarias.

**3. 26.04. Sustancias complementarias.**

Se autoriza agregar, cuando convenga y en las proporciones que autorice la reglamentación en cada caso, los productos que se indican:



- a) Agua potable, edulcorantes naturales y sorbitol.
- b) Zumos vegetales, vinos, alcoholes y aguardientes.
- c) Grasas alimenticias.
- d) Especies, condimentos y aromatizantes autorizados.
- e) Aditivos incluidos para este uso en las listas positivas de este Código.
- f) Acidulantes y neutralizantes incluidos en las listas positivas, complementarias de este Código.

**3. 26.05. Características.**

Las conservas deben satisfacer las exigencias generales siguientes:

- a) Estar en perfecto estado de consumo.
- b) Proceder de materia prima que no esté alterada, ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y tamaño convenientes.
- c) Exentas de materias extrañas.
- d) Estar envasadas, en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.
- e) Haber sufrido esterilización, de forma que proporcione al producto la máxima estabilidad en condiciones de consumo.
- f) Haber sufrido un tratamiento térmico tal que garantice la inactivación de esporas de «C. Botulinum» u otros esporulados.
- g) Las materias primas a conservar satisfarán las condiciones y requisitos ordenados en este Código y reglamentaciones complementarias.

**3. 26.06. Prohibiciones.**

Se prohíbe la tenencia, distribución y venta de las conservas, semiconservas y platos preparados que se encuentren en las siguientes condiciones:

- a) Elaborados en fábricas que no tengan la autorización correspondiente.
- b) Que no cumplan las exigencias de este Código en cuanto a manipulaciones, envases, etiquetas y rotulaciones.
- c) Cuyos envases presenten indicios de haber sido abiertos, reesterilizados, resoldados o procedentes de recuperación; se presenten abombados, fracturados o que en cualquier forma presenten signos de estar defectuosamente cerrados, y en los metálicos, signos de oxidación externa acentuada.
- d) Las obtenidas por remojado de vegetales desecados, deshidratados o parte de ellos cuando éstos sean el componente único.
- e) Con sustancias alteradas, averiadas o contaminadas o con residuos anormales de pesticidas.
- f) Haberse empleado en la elaboración procedimientos que no reúnan las condiciones higiénicas necesarias o que no garanticen la buena conservación del producto.
- g) La presencia de compuestos metálicos que excedan de los límites fijados en las listas de tolerancia del Capítulo XXXV de este Código.
- h) Las reglamentaciones correspondientes señalarán las tolerancias o prohibiciones de ingredientes. en cada caso.

**3. 26.07. Envasado y rotulación.**

Los envases serán de los materiales autorizados en el Capítulo IV de este Código. Se rotularán con arreglo a las normas que en él se establecen, debiendo consignarse además obligatoriamente los siguientes datos:

- a) Denominación exacta del contenido y tipo de conservas.
- b) Peso neto del contenido y, en las que contienen líquidos de cobertura, el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- c) Fecha de fabricación, o su clave unificada estampada en el envase, en las condiciones establecidas por la reglamentación correspondiente.

d) En el caso de platos preparados, la composición del producto, relacionando los componentes por orden decreciente de su proporción, de acuerdo con lo que señale la reglamentación correspondiente.

e) No podrá asignarse la denominación de «puro», «natural» o similares, a las conservas que vayan coloreadas artificialmente o lleven conservadores y aromas, aunque dichos aditivos estén autorizados, y será preceptiva la consignación del aditivo o aditivos añadidos. Sólo se permitirá la representación gráfica de la materia prima contenida, y no otra alguna cuando el producto responda a la imagen estampada.

**3. 26.08. Almacenamiento y transporte.**

Además de las condiciones generales de almacenamiento y transporte indicadas en el Capítulo II de este Código, se exigen las siguientes:

a) Vigilancia de las condiciones ambientales para asegurar la calidad y debido estado higiénico-sanitario de las conservas almacenadas o transportadas.

b) Vigilar las rotaciones en las entradas y salidas de las conservas almacenadas de acuerdo con los periodos de caducidad de las mismas, según la climatología local.

**Sección 2.ª Platos precocinados y preparados congelados**

**(Derogado)**

**Sección 3.ª Preparados alimenticios especiales**

**3. 26.13. Concepto.**

Son aquellos productos que, sin reunir las condiciones de los precocinados y platos preparados, proporcionan, por medio de una simple dilución o calentamiento, determinados alimentos de inmediato consumo.

**3. 26.14. Clasificación.**

Se distinguen entre otros los siguientes:

- a) Preparados para caldos.
- b) Preparados para sopas.
- c) Preparados para flanes, cremas.
- d) Preparados para desayunos.

**3. 26.15. a 3.26.20.**

**(Derogados)**

**3. 26.21. Preparados para flanes, cremas y postres instantáneos.**

Estarán constituidos por mezclas de productos de molinería y féculas autorizadas, polvo de leche entera o magra, polvo de huevo, azúcar, jugos de fruta concentrados en polvo y otros diferentes ingredientes, como cacao, almendras y nueces molidas, frutas desecadas enteras o partidas, especias, sustancias aromáticas y otros productos alimenticios. Podrán contener colorantes y espesantes permitidos en las listas positivas.

Los espesantes básicos para «pudings» o «cremas» y con este destino exclusivo, tendrán como mínimo 25 por 100 de sustancias espesantes autorizadas en las listas positivas.

Se advertirá en las instrucciones para su empleo la dosis por litro de leche y la necesidad de su pronto consumo, a no ser que se conserve en refrigerador en condiciones que impidan su contaminación.

**3. 26.22. Prohibiciones.**

Queda prohibido:

- a) La adición de harinas, féculas y aditivos no consignados en este Código.

b) La presencia de residuos y tortas procedentes de la extracción de zumos de frutas o de aceites.

**3. 26.23. *Preparados para desayunos.***

Son los productos para ser consumidos después de interposición o dilución con leche o agua, en algunos casos con ayuda del calor o cocción subsiguientes. Constituidos principalmente por mezcla de algunos de los productos siguientes: cereales, harinas de cereales o de leguminosas, féculas o productos derivados de su hidrólisis, leche desecada o condensada, polvo de huevo, así como grasas alimenticias, polvo de cacao y aromatizantes, sometidos o no a tratamientos técnico complementarios.

**3. 26.24. *Envasado y rotulación de los preparados alimenticios especiales.***

Los preparados alimenticios especiales deberán ser envasados y rotulados en recipientes o envolturas que reúnan las condiciones especificadas en el Capítulo IV de este Código y adecuadas a la naturaleza del producto y en forma que éste conserve sus cualidades organolépticas y permita su dosificación.

En los rótulos figurarán, además, los siguientes datos:

- a) Peso neto o el volumen del producto.
- b) Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de su proporción. Si contiene sal o aditivos figurarán en todo caso en último lugar.
- c) Número del lote, fechas de elaboración y de caducidad en clave, cuando sea limitada su conservación.
- d) Peso o volumen del alimento que debe resultar, dispuesto para el consumo, expresado en número de platos o raciones, que se entiende cada uno de 250 gramos en peso y un cuarto de litro en volumen, salvo indicación en contrario. Si el tamaño del envase no permite consignar en él las indicaciones del empleo, figurarán éstas en prospecto adjunto.

**3. 26.25. *Prohibiciones comunes.***

En la preparación y venta de todos los preparados alimenticios especiales queda prohibido:

- a) La venta a granel.
- b) El empleo de toda indicación, signo o modo de presentación susceptible de inducir a error en el comprador, sobre la naturaleza, calidades sustanciales, composición, peso, volumen o número de raciones.

***Sección 4.ª Productos dietéticos y de régimen***

**3. 26.26. *Concepto y características.***

Los productos dietéticos, definidos en el Capítulo II de este Código, responderán a una composición científicamente razonable y autorizada, poseerán un adecuado valor nutritivo, estarán debidamente designados y serán destinados a dietas especiales o a completar o sustituir la alimentación ordinaria.

**3. 26.27. *Manipulaciones.***

En la elaboración y venta de los productos dietéticos y de régimen se observarán las siguientes normas:

- a) Las instalaciones y locales de elaboración y almacenamiento, tal como los materiales de los utensilios y envases que se utilicen, responderán, en su grado máximo, a las condiciones exigidas en los Capítulos III y IV de este Código.
- b) Las sustancias que entren a formar parte de estos productos poseerán el más alto grado de calidad exigido por este Código y reglamentaciones complementarias.

c) Se autoriza la adición de colorantes naturales, sustancias aromáticas y de edulcorantes artificiales incluidos en las listas positivas de este Código, en aquellos productos que lo requieran.

d) El envasado se realizará en forma que garantice las máximas condiciones de conservación que exige la naturaleza del producto, ajustándose a lo dispuesto en el Capítulo IV.

e) En los rótulos, etiquetas y prospectos, además de lo previsto en el Capítulo IV de este Código, será obligatorio consignar.

1. La denominación «producto dietético» o «dietético», de «producto de régimen» o «régimen», en su caso.

2. Fórmula de composición por 100 gramos.

3. Concentración en sustancias nutritivas por ciento.

4. Indicación del edulcorante artificial si lo contiene.

f) La propaganda quedará sujeta a las disposiciones vigentes sobre publicidad sanitaria.

g) Las demás consideraciones a que ha de sujetarse la elaboración, registro sanitario, distribución y venta serán establecidas por la reglamentación complementaria correspondiente.

### **3. 26.28. Publicidad.**

Se autorizan en las etiquetas, prospectos y propaganda las siguientes indicaciones complementarias:

a) Efectos dietéticos del producto.

b) Propiedades que lo distinguen de sus semejantes normales.

c) Modo de empleo.

### **3. 26.29. Prohibiciones.**

En las etiquetas, rótulos y propaganda no se permitirá:

a) Indicaciones sobre acciones preventivas, curativas o medicinales.

b) Denominaciones erróneas, como «maternizado», «humanizado», análogas o parecidas.

c) Expresiones como «medicinal», «recomendado por la clase médica», «saludable», «rejuvenecedor» y otras que puedan inducir a error.

## **Sección 5.ª Alimentos enriquecidos y sustancias enriquecedoras**

### **3. 26.30. Alimentos enriquecidos.**

Un alimento se considerará enriquecido únicamente cuando la proporción de uno o varios de los nutrientes que lo compongan sea superior a su composición normal.

Los alimentos utilizados como materia prima para ser enriquecidos deberán ser exclusivamente los incluidos en este Código y de primera calidad.

### **3. 26.31. Sustancias enriquecedoras de alimentos.**

Se consideran sustancias enriquecedoras aquellas que, reuniendo las debidas condiciones de pureza, pueden añadirse intencionalmente a un alimento con el fin de elevar su valor biológico.

### **3. 26.32. Condiciones generales.**

Para que una sustancia sea considerada como enriquecedora de los alimentos, deberá figurar en uno de los grupos que integran los «nutrientes» incluidos en el Capítulo II de este Código.

También podrán considerarse como tales aquellos productos naturales complejos que por su alto contenido en nutrientes se incorporan a los alimentos a fin de enriquecerlos.

Los productos enriquecedores serán expuestos, almacenados y vendidos exclusivamente en envases de origen.

**3. 26.33. Prohibiciones.**

Se prohíbe la tenencia o utilización de sustancias enriquecedoras que contengan gérmenes, impurezas o sustancias tóxicas en mayor proporción que la tolerada o la revelada por los métodos usuales de análisis.

Asimismo se prohíbe la presencia en los alimentos enriquecidos de:

- a) Sustancias enriquecedoras en dosis terapéuticas.
- b) Aditivos no permitidos para cada clase de alimento.
- c) Impurezas en mayor proporción que la tolerada.

**3. 26.34. Publicidad.**

Las etiquetas de los envases de enriquecedores llevarán los datos exigidos en el Capítulo IV de este Código.

En las etiquetas de los envases y envolturas, así como en la propaganda de los alimentos enriquecidos, se hará constar, además de esta condición, la proporción de elementos enriquecedores que contiene el producto final dispuesto para su venta. Por el contrario, queda prohibido hacer constar:

- a) Indicaciones que presupongan acciones preventivas, curativas y terapéuticas.
- b) Frases tales como «recomendado por la clase médica» y aquellas otras que puedan inducir a error en los verdaderos fines del alimento enriquecido.

CAPÍTULO XXVII

**3.27.00. Aguas y hielo**

***Sección 1.ª Aguas de consumo***

**(Derogada)**

***Sección 2.ª Aguas minerales y de mesa***

**(Derogada)**

***Sección 3.ª Hielo***

**3. 27.25. Hielo alimenticio.**

Es únicamente el artificial, fabricado a partir de agua potable, que ofrezca los siguientes caracteres:

- a) Ser inodoro, incoloro e insípido y estar exento de impurezas visibles.
- b) Dar por fusión un líquido que satisfaga las condiciones de pureza y potabilidad exigidas para las aguas.

**3. 27.26. Clasificación.**

Se distinguirán las siguientes clases de hielo alimenticio:

- a) Mate u opaco: Elaborado, por congelación, con agua potable en reposo. Con aspecto lechoso.
- b) Claro o semitransparente: Elaborado por congelación de agua potable, agitada mecánicamente durante el proceso. Transparente en todo su espesor, excepto el núcleo, que será opaco.
- c) Cristalino: Preparado exclusivamente con agua destilada o desionizada y privada de aire. Debe ser transparente en toda su masa.

**3. 27.27. Prohibición.**

Se prohíbe destinar a la refrigeración de productos alimenticios hielo que no se ajuste a las condiciones que establecen los dos artículos anteriores.

**3. 27.28. Hielo para usos especiales.**

La elaboración de hielo con agua de mar, con soluciones de sal o de otros productos deberá autorizarse exclusivamente con destino a fines específicos y con caracteres tales que no puedan confundirse en ningún caso con el hielo alimenticio.

CAPÍTULO XXVIII

**3.28.00. Helados  
(Derogado)**

CAPÍTULO XXIX

**3.29.00. Bebidas no alcohólicas**

**3. 29.01. Denominación genérica.**

Se considerarán bebidas no alcohólicas o refrescantes aquellas bebidas no fermentadas, carbónicas o no, preparadas con agua potable o mineral, ingredientes característicos y demás productos autorizados en este Capítulo.

**3. 29.02. Componentes.**

Las bebidas no alcohólicas o refrescantes deberán contener fundamentalmente uno o varios de los siguientes ingredientes:

- a) Zumos de frutas.
- b) Extractos de frutas o de partes de plantas comestibles.
- c) Frutas, tubérculos y semillas disgregados.
- d) Esencias naturales, agentes aromáticos y sustancias sápidas.
- e) Edulcorantes naturales.
- f) Anhídrido carbónico.
- g) Agua potable.
- h) Agua mineral.

**3. 29.03. Clasificación.**

Las bebidas no alcohólicas o refrescantes se clasificarán en los siguientes grupos:

- a) Aguas gaseadas.
- b) Gaseosas.
- c) Bebidas de zumos de frutas.
- d) Bebidas de extractos.
- e) Bebidas de frutas, de tubérculos y de semillas disgregados.
- f) Bebidas aromatizadas.

**3. 29.04. Aguas gaseadas.**

Bebidas inodoras, transparentes e incoloras, constituidas por agua potable y anhídrido carbónico exclusivamente (agua de Seltz), o que, además, contengan sales minerales y entre ellas bicarbonato sódico (agua de soda).

No se permite ninguna otra adición, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

- a) Ocho volúmenes de anhídrido carbónico, como mínimo, en el agua de Seltz y tres volúmenes en el agua de soda, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.
- b) Tres decigramos de bicarbonato sódico, como mínimo, por litro de agua de soda.

**3. 29.05. Gaseosas.**

Bebidas transparentes e incoloras, preparadas con agua potable y anhídrido carbónico, con la eventual adición de ácidos cítrico, tartárico y láctico, aromas de frutos cítricos, edulcorantes naturales o artificiales incluidos en las listas positivas.

Se permitirá la presencia o utilización de las sustancias y en las proporciones indicadas en los párrafos a), c), e) y k) del artículo 3.20.12 de este Código, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

- a) Un volumen, como mínimo, de anhídrido carbónico, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.
- b) Aromas de frutos cítricos en cantidad adecuada.

**3. 29.06. Bebidas de zumos de frutas.**

Elaboradas con zumos de dicha procedencia, agua potable o mineral, azúcar y otros productos autorizados, adicionados o no de anhídrido carbónico.

Se permite la presencia o utilización de esencias y aromas naturales, y la de las sustancias y en las proporciones indicadas en los incisos a), c) al e) y h) al f) del artículo 3.29.12 de este Código, y el producto elaborado dispuesto para la venta responderá fundamentalmente a las siguientes características:

- a) Zumos cítricos, en proporción de 6 y 8 por 100 en peso, como mínimo, respectivamente, para las bebidas de limón y naranja.
- b) Zumos de manzana y albaricoques, en proporción del 16 por 100 en peso, como mínimo.
- c) Zumos de uvas, en proporción del 22 por 100 en peso, como mínimo.
- d) Zumos de otras frutas, en proporción del 6 por 100 en peso, como mínimo.
- e) Azúcares totales, como mínimo 8 por 100 en peso.
- f) Un volumen de anhídrido carbónico. Como mínimo en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

**3. 29.07. Bebidas de extractos.**

Bebidas, carbónicas o no, elaboradas con extractos de frutas o de partes de plantas comestibles, agua potable, edulcorantes naturales y otros productos autorizados.

Se permite la presencia o utilización de las sustancias y en las proporciones indicadas en los incisos a) al h), j) y l) del artículo 3.29.12 de este Código, y el producto elaborado dispuesto para la venta responderá fundamentalmente a las siguientes características:

- a) Extractos en proporciones adecuadas.
- b) Ocho por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales.
- c) Un volumen, como mínimo, de anhídrido carbónico en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

**3. 29.08. Bebidas de disgregados de frutas, de tubérculos y semillas.**

Bebidas, carbónicas o no, preparadas con dichos ingredientes, interpuestos o emulsionados, con agua potable, azúcar y otros productos autorizados.

El producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

**A) Horchatas:**

- a) Tubérculos o semillas disgregados en proporción adecuada para su emulsión (10 por 100 de chufa o 5 por 100 de almendra, en peso).
  - b) 10 por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales.
- Se permitirá la presencia o utilización de las sustancias y en las proporciones indicadas en los párrafos d), e) y j) del artículo 3.29.12 de este Código.

**B) Bebidas de frutas disgregadas:**

- a) Frutas disgregadas.
- b) Ocho por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales.



c) Un volumen de anhídrido carbónico, como mínimo, en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

Se permitirá la presencia o utilización de zumos, esencias naturales, agentes aromáticos y las sustancias y proporciones indicadas en los párrafos a), c) al j), l) y ll) del artículo 3.29.12 de este Código.

**3. 29.09. Bebidas aromatizadas.**

Bebidas, carbónicas o no, preparadas con agua potable o mineral, esencias naturales deterpenadas, agentes aromáticos, edulcorantes naturales o artificiales y otros productos autorizados.

Se permite la presencia o utilización de todas las sustancias y en las proporciones indicadas en el artículo 3.29.12 de este Código, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

- a) Esencias naturales deterpenadas y agentes aromáticos en proporciones adecuadas.
- b) Seis por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales o su equivalente en edulcorantes artificiales incluidos en las listas positivas de este Código.
- c) Un volumen de anhídrido carbónico, como mínimo, en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

**3. 29.10. Condiciones generales de las bebidas.**

Las bebidas no alcohólicas deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

- a) Estar elaboradas exclusivamente con los productos autorizados para cada clase de bebidas.
- b) Poseer aspecto normal, color, olor y sabor característicos.
- c) Estar exentas de impurezas y microorganismos nocivos.
- d) Cumplir las exigencias de este Capítulo en cuanto a la utilización o presencia de aditivos.
- e) No contener mayor cantidad de alcohol etílico que el procedente de las materias primas autorizadas.

**3. 29.11. Condiciones generales de los componentes.**

Las materias primas utilizadas en su elaboración se ajustarán a las condiciones que para cada una de ellas se exigen en los correspondientes Capítulos de este Código y demás disposiciones de aplicación.

El anhídrido carbónico utilizado para la preparación y despacho de estas bebidas reunirá las siguientes condiciones:

- a) Ser químicamente puro.
- b) Poseer olor y sabor característicos.
- c) No contener más del 1 por 1.000 del aire en volumen.
- d) Estar exento de productos empireumáticos, ácidos nitroso y sulfhídrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.
- e) No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 1.000 en volumen.

**3. 29.12. Adiciones.**

En las bebidas no alcohólicas, además de los componentes fundamentales citados en el artículo 3.29.02 de este Código, según los casos, se permitirá la adición o presencia de:

- a) Ácidos tartárico, cítrico, málico y láctico, en las proporciones máximas del 0,9, 0,6, 0,5 y 0,3 por 100 en peso, respectivamente.
- b) Ácido fosfórico, en la proporción máxima del 0,07 por 100 en peso.
- c) Citrato sódico y cloruro sódico, en las proporciones máximas del 0,05 por 100 y 0,1 por 100 en peso, respectivamente.
- d) Ácido ascórbico en la proporción máxima del 0,03 por 100 en peso.
- e) Glucosa, fructuosa o azúcar invertido, en cantidad no superior al 10 por 100 de la sacarosa añadida.

- f) Cafeína, en la proporción máxima del 0,015 por 100 en peso.
  - g) Quinina, en la proporción máxima del 0,01 por 100 en peso.
  - h) Colorantes naturales y caramelo.
  - i) Colorantes artificiales, incluidos en las listas positivas de este Código.
  - j) Conservadores químicos incluidos en las listas positivas de este Código.
  - k) Sustancias sápidas incluidas en las listas positivas de este Código.
  - l) Pectinas de frutas, gomas y resinas vegetales, gelatinas y agar-agar.
  - ll) Aditivos procedentes de las materias primas utilizadas para la elaboración en proporción correspondiente a su dilución.
- Los productos a que se refieren los incisos h) al ll) de este artículo se permitirán en las proporciones que autorice este Código.

**3. 29.13. Bebidas imitación de las alcohólicas.**

No se permitirá la elaboración y venta de bebidas que imiten la cerveza, el vino, la sidra y otras bebidas alcohólicas.

**3. 29.14. Bebidas lácteas.**

Las bebidas no alcohólicas preparadas con productos lácteos, aunque entren en su composición frutas disgregadas, extractos vegetales, esencias o agentes aromáticos, responderán a las condiciones establecidas en el Capítulo XV de este Código.

**3. 29.15. Bebidas de consumo inmediato.**

Las bebidas refrescantes, carbónicas o no, preparadas en el momento de su consumo, con los ingredientes indicados en el artículo 3.29.02 de este Código, acompañados o no, de bebidas alcohólicas, helado, estimulantes y otros productos, se ajustarán a las condiciones exigidas para las materias primas utilizadas.

**3. 29.16. Productos en polvo.**

Los productos en polvo destinados a la preparación, por simple dilución, de las distintas clases de bebidas incluidas en el artículo 3.29.03 de este Código, no podrán contener otros ingredientes que los autorizados para cada una de ellas, además del bicarbonato sódico en la proporción necesaria.

**3. 29.17. Prohibiciones.**

No se permitirá la presencia o utilización en las bebidas no alcohólicas de los siguientes productos:

- a) Sustancias que por su naturaleza, cantidad o calidad sean nocivas.
- b) Productos que puedan motivar confusión en la verdadera proporción de ingredientes naturales.
- c) Agentes patógenos o perjudiciales para la debida conservación de estas bebidas.
- d) Espumantes.
- e) Ácidos minerales, excepto el fosfórico.
- f) Otros aditivos no autorizados.
- g) Impurezas, extrañas a las materias primas empleadas en la elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico-sanitario.
- h) Combinaciones metálicas tóxicas, en mayor proporción que la permitida en las listas de tolerancia complementarias al Capítulo XXXV de este Código.

**3. 29.18. Manipulaciones.**

En la preparación de bebidas no alcohólicas se observarán las siguientes prescripciones:

- a) Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un perfecto estado higiénico-sanitario en el momento del consumo.
- b) Los aparatos, envases, cierres y demás material que tenga contacto con estas bebidas, además de reunir las condiciones generales establecidas en el Capítulo IV de este

Código, deberán ser inoxidables e inatacables, en su caso, por el anhídrido carbónico u otro componente.

c) Los envases, que estarán provistos de cierre hermético, se ajustarán a las características de fabricación y presentación indicadas en este Código y demás disposiciones de aplicación.

d) Las etiquetas de los envases llevarán, en caracteres aparentes e indelebles, los datos exigidos en los Capítulos IV, XXXI y XXXIII de este Código. Los tapones o cierres de los envases llevarán consignada la marca registrada o el nombre del fabricante.

e) En las etiquetas de las bebidas de «zumos de frutas» a que se refiere el artículo 3.29.06 de este Código se consignará la proporción de zumo contenida.

### **3. 29.19. Publicidad.**

En la propaganda, rotulación y etiquetado no se permitirá:

a) El empleo de palabras o frases que induzcan a confusión con los zumos de frutas.

b) La mención «contiene zumo» y «bebida de zumo», o similares, cuando lo contengan en menos proporción que la exigida en el artículo 3.29.06.

c) La utilización de dibujos, diseños y representaciones de frutas.

d) El uso de las palabras «pasterizada», «esterilizada» o menciones análogas en las bebidas que contengan sustancias conservadoras.

e) El empleo de calificativos tales como «puro» o «natural» en las bebidas a las que se haya adicionado conservadores químicos o colorantes artificiales.

## **CAPÍTULO XXX**

### **3.30.00. Bebidas alcohólicas**

#### ***Sección 1.ª Generalidades***

**(Derogada)**

#### ***Sección 2.ª Mostos y mistelas***

**(Derogada)**

#### ***Sección 3.ª Vinos***

**(Derogada)**

#### ***Sección 4.ª Disposiciones comunes a mostos, mistelas y vinos***

**(Derogada)**

#### ***Sección 5.ª Subproductos de la uva***

**(Derogada)**

#### ***Sección 6.ª Alcoholes***

**(Derogada)**

#### ***Sección 7.ª Bebidas espirituosas***

**(Derogada)**

#### ***Sección 8.ª Sidras***

**(Derogada)**

**Sección 9.ª Cervezas**

**3. 30.50. Materias primas y productos elaborados.**

Responderán, en su obtención, composición, características y denominación a lo que seguidamente se expresa.

1. Malta: Grano de cebada sometido a la germinación y ulterior deshidratado y tostado en condiciones tecnológicas adecuadas.

2. Malta de cereales: Obtenido de granos de otros cereales, sometidos al mismo proceso. Llevarán la denominación del cereal de procedencia.

3. Mosto de malta: Líquido obtenido por tratamiento de malta con agua potable, en condiciones tecnológicas apropiadas.

4. Extracto de malta: Producto de consistencia siruposa, obtenido por concentración del mosto de malta. Su contenido en materia seca no será inferior al 65 por 100 en peso con actividad diastásica manifiesta.

5. Concentrado de malta: Producto de idénticas características del extracto de malta, pero sin actividad diastásica.

6. Cerveza: Bebida resultante de fermentar mediante levadura seleccionada el mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado, con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, cocción y aromatizado con flores de lúpulo. Su graduación alcohólica no será inferior a tres grados centesimales.

7. Cerveza de cereales: Bebida obtenida a partir de la malta de cereales. Llevará la denominación del cereal de procedencia.

8. Cervezas especiales: Las que por sus características deban clasificarse como selectas.

La reglamentación correspondiente fijará las calidades con arreglo a sus densidades respectivas y caracteres organolépticos.

9. Malta líquida: Bebida obtenida del mosto de malta, con o sin lúpulo, y conservada por medios físicos. No contendrá más de 1 por 100 de alcohol.

10. Malta espumosa: Bebida obtenida por saturación carbónica de la malta líquida.

**3. 30.51. Características de las cervezas.**

Serán las siguientes:

a) Se presentarán límpidas o debidamente opalinas sin sedimento apreciable.

b) Su composición no sobrepasará los límites siguientes.

1. Acidez (previa eliminación del CO<sub>2</sub>) total, en ácido láctico, no superior a 0,6 por 1.000, con las tolerancias que establezcan las reglamentaciones correspondientes para las cervezas especiales.

2. Anhídrido carbónico, no inferior a tres grados por litro.

3. Glicerina, no más de tres gramos por litro.

4. Anhídrido fosfórico y nitrógeno total, no menos de 0,4 por 1.000 de cada uno.

5. Concentración (extracto real), no menos de dos grados Plato.

6. pH, entre cuatro y cinco.

7. Grado de fermentación, no menos de 46.

8. Extracto primitivo calculado, no menos del 11 por 100. Las de menor extracto primitivo deberán rotularse como «cervezas de baja graduación».

**3. 30.52. Manipulaciones.**

En la elaboración, conservación y crianza de las cervezas quedan autorizadas las prácticas siguientes.

1. Toda clase de tratamientos físicos y mecánicos que faciliten la buena presentación del producto, en cuanto no se opongan a las disposiciones de este Código y reglamentación complementaria correspondiente.

2. La esterilización y pasterización.

3. La mezcla, en las fábricas, de mostos y de cerveza entre sí, siempre que sean de la misma procedencia.
4. La clarificación con tanino, albúmina y gelatina alimenticia.
5. La coloración con caramelo o con extractos obtenidos de malta torrefactada.
6. El sulfitado por métodos autorizados a condición de que el producto terminado y dispuesto para el consumo no retenga más de 30 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro.
7. El empleo de levaduras seleccionadas cultivadas, en estado puro o en sus medios de cultivo.
8. Adición de anhídrido carbónico procedente de la fermentación o de otro origen, siempre que reúna las condiciones que establece el artículo 3.29.11 de este Código.
9. Corrección del agua de braceado, siempre que conserve su potabilidad.
10. Sustitución de las sumidades floridas de lúpulo por su extracto.
11. Adición de fermentos proteolíticos autorizados.
12. Adición de ácido ascórbico o su sal sódica y otros aditivos autorizados para cervezas en las listas positivas de este Código.
13. Adición al malta, de malta de cereales, féculas y azúcar, siempre que la sustancia o sustancias añadidas no excedan del 35 por 100 del producto primitivo.

**3. 30.53. Cervezas impropias para el consumo.**

Se considerarán cervezas impropias para el consumo:

- a) Las que se presenten turbias o contengan un sedimento apreciable a simple vista.
- b) Las que tengan color, olor o sabor anormales.
- c) Las que, por su análisis químico o examen microscópico u organoléptico, acusen enfermedad o alteración en fase avanzada o defectos.

Todas las cervezas alteradas no podrán destinarse al consumo humano.

**3. 30.54. Prohibiciones.**

En la elaboración y conservación de las cervezas, así como en el producto envasado o dispuesto para el consumo, queda prohibido.

1. La adición de agua fuera de la fábrica.
2. La mezcla de cervezas fuera de la fábrica.
3. La mezcla de residuos de extracción con azúcares, materias amiláceas y colorantes.
4. La adición de alcohol de cualquier procedencia.
5. El empleo de sucedáneos del lúpulo o de principios amargos extraños.
6. El uso de agentes neutralizantes de cualquier clase.
7. El empleo de materias colorantes, edulcorantes artificiales y, en general, de sustancias no autorizadas expresamente en este Capítulo.
8. La adición de saponinas u otros espumantes no autorizados en las listas positivas de este Código.
9. La adición de glicerina en cantidad que exceda de 2 por 1.000, de dextrina, y en general, de sustancias que alteren la composición normal de la cerveza.
10. Contenido de anhídrido sulfuroso total en proporción que exceda de los límites máximos permitidos.
11. La presencia de ferrocianuros y derivados halogenados del ácido acético u homólogos.
12. Contenido de impurezas de metales tóxicos que exceda de los límites máximos permitidos.
13. La tenencia en fábricas de cerveza a cualquier producto de empleo no permitido conforme a las disposiciones de este Capítulo.

**3. 30.55. Envasado.**

Las cervezas se presentarán envasadas en recipientes adecuados que se ajusten a las disposiciones del Capítulo IV de este Código, y que no alteren el producto.

Los envases llevarán, obligatoriamente en la tapa, cápsula o tapón una inscripción con la marca o razón social de la Empresa.

Los toneles de cerveza llevarán grabada, a fuego o troquelada, en caracteres legibles, la razón social de la Empresa fabricante y, además, dispondrán del precinto adecuado.

**3. 30.56. Venta para consumo.**

En el despacho de la cerveza al grifo se observarán las siguientes reglas:

a) En los locales habrá un rótulo en el que se indique, en forma visible, marca o nombre comercial de la cerveza que se expende. Dicha indicación concordará con las inscripciones de los toneles.

b) Los toneles estarán en sitio higiénico y asequible, y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos y cerrados de materiales inocuos.

c) La presión se logrará exclusivamente con gas carbónico comprimido que reúna las condiciones establecidas legalmente.

d) Las operaciones necesarias para llenar los vasos o jarras se harán a la vista del público.

e) No se permitirá aprovechar la cerveza vertida al llenar otros vasos ni la remanente de los vasos de consumo, quedando prohibida la instalación de recipientes para recoger el excedente.

f) No se permitirá el relleno de toneles fuera de la fábrica.

***Sección 10.ª Bebidas derivadas de vino***

**(Derogada)**

CUARTA PARTE

**Aditivos e impurezas de los alimentos**

CAPÍTULO XXXI

**4.31.00. Aditivos. Sustancias que modifican los caracteres organolépticos**

**(Derogado)**

***Sección 1.ª Aditivos***

**(Derogada)**

***Sección 2.ª Sustancias que modifican los caracteres organolépticos***

**(Derogada)**

CAPÍTULO XXXII

**4.32.00. Estabilizadores de los caracteres físicos  
(Derogado)**

CAPÍTULO XXXIII

**4.33.00. Sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas  
(Derogado)**

CAPÍTULO XXXIV

**4.34.00. Correctores de cualidades plásticas  
(Derogado)**

CAPÍTULO XXXV

**4.35.00. Impurezas**

**4. 35.01. Clasificación.**

Las impurezas de los alimentos se clasifican en los siguientes grupos:

- a) Sustancias químicas extrañas cuya presencia no está permitida.
- b) Sustancias químicas residuales procedentes de tratamientos autorizados.
- c) Semillas y otras partículas comestibles, de igual o distinta naturaleza a la del alimento que las contenga.
- d) Materias inertes, semillas extrañas y otras partículas no comestibles.
- e) Materias cuya presencia prejuzgue un deficiente estado higiénico-sanitario.

**4. 35.02. Alimentos prohibidos.**

Se consideran alimentos y bebidas no aptos para el consumo humano los que contengan impurezas, cualquiera que sea su proporción, de las comprendidas en los incisos a) y e) del artículo anterior o los que contengan mayor cantidad que la tolerada en las clasificadas en los incisos b), e), y d) del mismo artículo.

Tampoco se autorizará la venta ni utilización, para consumo humano de alimentos o bebidas que contengan:

- a) Antibióticos, hormonas y medicamentos procedentes de tratamientos biológicos y terapéuticos de los animales.
- b) Residuos de aceites minerales, de coadyuvantes de las materias plásticas y otros no permitidos.
- c) Productos desnaturalizantes.
- d) Residuos de desinfectantes, detergentes, jabones, lejías y productos análogos.
- e) Excrementos de roedores, restos de parásitos, residuos de comida, tabaco y otras impurezas cuya presencia prejuzgue un deficiente estado higiénico-sanitario.

**4. 35.03. Listas de tolerancias.**

En las listas de tolerancias complementarias a este Capítulo se fijará la proporción de «impurezas» permitida dentro de límites que no produzcan efectos perjudiciales al consumidor.

Dichas listas serán revisadas periódicamente por la Subcomisión de Expertos del Código Alimentario Español.

En las listas de tolerancia se especificarán:

- a) Los límites máximos de las sustancias químicas residuales procedentes de tratamientos autorizados.
- b) Límites máximos de elementos metálicos y sustancias radiactivas que puedan contener los alimentos.



e) Tiempo mínimo que debe transcurrir entre los tratamientos fitoterapéuticos y la fecha de recolección.

**4. 35.04. Otras tolerancias.**

La cantidad máxima permitida de materias inertes, semillas y otras partículas, comestibles o no, procedentes de la recolección de los productos y obtención de alimentos, será la especificada en función de las calidades comerciales y límites fijados por este Código y reglamentaciones correspondientes. La tolerancia de estas impurezas se referirá al conjunto de todas ellas.

Las reglamentaciones correspondientes establecerán:

a) El tiempo mínimo que debe transcurrir entre el final de los tratamientos terapéuticos y el sacrificio o la producción de alimentos de origen animal.

b) Los productos desnaturalizantes que deben ser utilizados para aquellos alimentos que no puedan ser destinados al consumo humano.

**4. 35.05. Residuos de sustancias químicas.**

Cuando se autorice en un alimento la presencia de residuos de dos o más sustancias químicas, el contenido total no deberá superar la cantidad máxima que corresponda proporcionalmente a cada una.

QUINTA PARTE

**Productos relacionados directamente con los alimentos**

CAPÍTULO XXXVI

**5.36.00. Alimentos para animales**

**5. 36.01. Piensos.**

Genéricamente, tendrán esta consideración todas las materias naturales y productos elaborados, de cualquier origen, que, por separado o convenientemente mezclados entre sí, resulten aptos para la alimentación animal.

**5. 36.02. Clasificación.**

A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases:

- a) Piensos simples o de base.
- b) Piensos compuestos.
- c) Piensos compuestos completos.
- d) Piensos compuestos complementarios.
- e) Piensos líquidos.
- f) Piensos melazados.
- g) Piensos especiales.

**5. 36.03. Piensos simples o de base.**

Son los de origen vegetal o animal, en estado natural o conservados, y los subproductos resultantes de su normal elaboración, que satisfacen de una manera parcial o total las necesidades de los animales.

**5. 36.04. Piensos compuestos.**

Son los preparados por mezcla conveniente de dos o más simples.

**5. 36.05. *Piensos compuestos completos.***

Son los preparados por la mezcla de piensos de base o simples, corregidos y suplementados convenientemente para cubrir las necesidades de mantenimiento y producción de los animales.

**5. 36.06. *Piensos compuestos complementarios.***

Son los que sirven para complementar o suplementar cualquier otro pienso, con el fin de satisfacer todas las necesidades de los animales.

**5. 36.07. *Piensos líquidos.***

Son los que presentan sus ingredientes en estado líquido.

**5. 36.08. *Piensos melazados.***

Son los piensos compuestos complementarios o completos, que contienen melaza en proporción superior al 10 por 100.

**5. 36.09. *Piensos especiales.***

Son los productos alimenticios preparados y acondicionados especialmente para determinados animales, como perros y gatos, y los de acuarios y vivarios.

**5. 36.10. *Materias primas para piensos.***

Son todos los ingredientes utilizados para la elaboración de los piensos, para satisfacer las exigencias nutritivas de los animales o con una finalidad utilitaria determinada.

Por su forma y origen se clasifican en:

- a) Productos de origen vegetal o animal que se presentan en su forma natural y tienen caracteres organolépticos propios.
- b) Subproductos industriales que presentan una forma definida.
- c) Materias naturales o subproductos industriales, sometidos a diversos procesos, físicos, químicos o fermentativos.
- d) Materias resultantes de diversos procesos físicos o bioquímicos que modifiquen fundamentalmente la composición de la materia prima original.
- e) Sustancias naturales o artificiales utilizadas como aditivos o correctivos.

**5. 36.11. *Condiciones de las materias primas.***

Deberán ser las siguientes:

- a) No modificarán los caracteres propios de los productos para consumo humano que se obtengan de animales que las ingieran.
- b) Que la proporción de impurezas o residuos no dificulte o impida su utilización directa, o en la elaboración de piensos.
- c) Cumplirán las exigencias analíticas, de composición, distribución, envasado, rotulado y registro que puedan indicarse en este Código o en las reglamentaciones correspondientes.
- d) Que se autorice expresamente su uso, si se trata de materia que no se haya utilizado tradicionalmente para pienso.

**5. 36.12. *Correctores de piensos.***

Son productos de diversos orígenes, que se adicionan a los piensos en proporciones reducidas, con el fin de equilibrar su composición o su valor nutritivo.

**5. 36.13. *Aditivos para piensos.***

Son todas aquellas sustancias que, sin tener valor nutritivo «per se», son adicionadas intencionalmente a los piensos con una finalidad utilitaria.

Se clasifican en los siguientes grupos:

a) Aditivos comunes: Son, además de los autorizados como tales para la alimentación humana, los que puedan autorizarse para piensos con una finalidad tecnológica, en tanto no tengan toxicidad para los animales ni acción residual en los productos que de éstos se obtengan.

b) Aditivos especiales: Son los que se utilizan con la finalidad de incrementar, mejorar, modificar las producciones animales, o facilitar su explotación.

Han de ser inocuos para los animales y no originar peligros residuales para el hombre.

La venta de estos aditivos, para ser utilizados en los piensos, se hará en unidades determinadas con la garantía que se determine en la reglamentación correspondiente.

c) Aditivos de prescripción: Son los que se utilizan con una finalidad terapéutica o para estimular las producciones de los animales.

Por su posible toxicidad se utilizarán accidentalmente y bajo prescripción y vigilancia profesional. Se hará la denuncia correspondiente cuando en período sospechoso se sacrifique algún animal alimentado con piensos que contengan estos aditivos.

#### **5. 36.14. Listas positivas de aditivos.**

Como complementarias de las listas positivas de aditivos utilizados en la alimentación humana, se establecen otras listas positivas de aditivos comunes y especiales propios para piensos, exigiéndose para que un aditivo de piensos pueda ser incluido en tales listas las siguientes condiciones:

a) Ser inocuo.

b) Establecer las dosis máximas en que pueda ser empleado.

c) Que los residuos que dejen en los animales, o en los productos destinados al consumo humano, no lleguen a los límites permitidos, en el tiempo normal de consumo.

d) Que existan procedimientos analíticos precisos para la determinación de estos elementos, tanto en los piensos como en los productos destinados al consumo humano.

En dichas listas positivas se fijarán límites de tolerancia y tiempo de supresión de su empleo «ante mortem».

Las exigencias analíticas y sistemas de producción y venta se ajustarán en cuanto pueda relacionarse con los alimentos humanos, a lo establecido en este Código y en las reglamentaciones correspondientes.

#### **5. 36.15. Impurezas y residuos.**

Además de las normas generales establecidas en el Capítulo XXXV de este Código, serán de aplicación las específicas siguientes:

a) En casos especiales de materias primas que tengan condiciones determinadas de cultivo o de obtención, se pueden permitir residuos más elevados de pesticidas u otros que para alimentos de consumo humano pero condicionado siempre a utilizarlas para piensos en proporción determinada para que el total residual no sea alterado.

b) Se permiten en la normal composición de las materias primas tolerancias superiores a las establecidos para consumo humano, siempre que no las contengan los productos de ellas derivados.

c) Se establecen listas positivas por los siguientes conceptos.

1. Tratamientos pesticidas permitidos en piensos almacenados.

2. Residuos permitidos en materias primas determinadas.

3. Límites de contaminantes permitidos en general.

4. Límites permitidos de productos ocasionales o normales que requieren límites de tolerancia.

#### **5. 36.16. Manipulaciones.**

La elaboración, preparación, envasado y venta de piensos o alimentos para animales se ajustarán a las siguientes normas fundamentales y a las que determine la reglamentación correspondiente:

a) Sólo se fabricarán piensos con materias primas permitidas y en los límites autorizados.

b) Se presentarán en forma que no sean confundibles con los destinados a la alimentación humana.

c) Cuando contengan algún aditivo especial llevarán en la etiqueta la denominación y composición del mismo. Si contuvieran «Aditivos de prescripción», la etiqueta llevará, además, una marca en rojo con las inscripciones «Pensos prescripción» o «Medicamentados».

d) En el envase de los piensos especiales se indicará claramente su aplicación, rotulándose con la frase «Alimentos para animales».

e) La utilización de carnes crudas o de vísceras procedentes de decomisos para la alimentación de animales requiere autorización especial que señale las condiciones de empleo.

#### **5. 36.17. Prohibiciones.**

Queda prohibido:

a) El empleo de correctores y aditivos que no figuren en las listas positivas correspondientes.

b) La fabricación de piensos con materias primas que no sean idóneas.

c) La utilización de piensos alterados, adulterados y falsificados, o con impurezas o residuos en mayor proporción que la permitida en los «límites de tolerancia» complementarios al presente Capítulo.

d) La fabricación de piensos especiales con carnes de animales que hayan padecido enfermedades infecciosas, salvo que se esterilicen previamente.

c) El empleo de estos alimentos para el consumo humano.

### CAPÍTULO XXXVII

#### **5.37.00. Fertilizantes y parasitocidas**

##### **Sección 1.ª Fertilizantes**

#### **5. 37.01. Denominación.**

Se consideran fertilizantes todas aquellas sustancias naturales o sintéticas que se añaden al suelo o a la planta para poner a disposición de éstas sustancias nutritivas necesarias para su desarrollo.

En este Código se regula su empleo en cuanto concierne a la salud pública.

#### **5. 37.02. Almacenamiento.**

Se realizará de forma que no puedan contaminar los alimentos y bebidas.

#### **5. 37.03. Transporte.**

No podrán ser transportados al mismo tiempo en vehículos que sirvan para llevar productos destinados al consumo humano.

#### **5. 37.04. Rotulación.**

En las etiquetas figurará la formulación de los elementos activos que entren en su composición y la riqueza en los mismos. Los elementos activos se designarán con el nombre común, y junto a ellos, entre paréntesis, el nombre químico. También se indicarán las prevenciones y normas que deben observarse durante su empleo.

#### **5. 37.05. Condiciones especiales.**

Durante la producción y aplicación de fertilizantes se observarán las normas sanitarias genéricas para toda clase de industrias.

Los abonos que se empleen por vía foliar dejarán de aplicarse, en el periodo que se fije para cada uno de ellos, antes de la recolección, de forma que los residuos que puedan quedar en la planta sean inferiores a los límites que señale la oportuna reglamentación.

**5. 37.06. Aguas residuales.**

Las aguas residuales de población no pueden emplearse para el riego de terrenos que tengan cultivos agrícolas destinados al consumo si no han sido sometidas a un tratamiento previo de purificación.

Se establecerá comprobación periódica por laboratorio autorizado para garantizar que el tratamiento se realiza en las debidas condiciones.

**Sección 2.ª Parasticidas**

**5. 37.07. Denominación.**

Se considera parasitocida, plaguicida o producto fitosanitario todo producto químico que se aplica directamente sobre el suelo, la planta o sobre parte de ella, cuando está en el campo o en el almacén, y que sirva para proteger a los vegetales del desarrollo de alguna plaga.

En este Código se regulará su empleo, en cuanto concierne a la salud pública.

**5. 37.08. Almacenamiento.**

Ha de realizarse en locales suficientemente ventilados, y la concentración de productos volátiles en el medio ambiente no excederá los límites máximos indicados en las listas positivas.

En las paredes de los almacenes y sitios de producción habrá profusión de carteles que indiquen los auxilios inmediatos que hay que prestar a toda persona que pueda sufrir síntomas de intoxicación por la acción de tales productos.

Se realizará de forma que no puedan contaminar los alimentos y bebidas.

**5. 37.09. Transporte.**

Los productos parasitocidas no podrán, por ningún concepto, transportarse en un mismo vehículo junto con sustancias alimenticias o que sirvan para preparación de alimentos. Ha de hacerse de forma que no pueda producirse contaminación.

**5. 37.10. Contenido en principio activo.**

Las normas contenidas en esta Sección y en las listas positivas se refieren al contenido en principio activo, y se aplicarán a los preparados que los contengan, ya sea como componentes únicos o combinados con otro u otros.

**5. 37.11. Toxicidad.**

Se denomina DL<sub>50</sub> dosis letal media, la cantidad de plaguicida, puro o técnico, en miligramos por kilogramo de peso vivo del animal de que se trata, necesario para producir la muerte de la mitad del número de animales sobre los que se ensaya.

Se denomina TL a la concentración de producto en la atmósfera, a partir de la cual hay riesgo para las personas. Se expresará para productos gaseosos en partes por millón, y para los que están en forma de partículas ligeras, en miligramos por metro cúbico.

**5. 37.12. Rotulación.**

Con el fin de normalizar la terminología, se diferenciará claramente: el nombre común, el nombre químico y el nombre comercial.

En las etiquetas figurará claramente la formulación, indicando los principios activos que entran en la composición y su riqueza. Los elementos activos figurarán con el nombre común y, junto a éste, entre paréntesis, el nombre químico.

También figurarán en las etiquetas la forma de manejo y dosis máxima del producto a aplicar en cada tratamiento.

En los envases, o en prospectos aparte, figurarán claramente las normas a aplicar en casos de intoxicación por estos productos.

**5. 37.13. Envases.**

Los envases se utilizarán exclusivamente para el uso a que están destinados. Una vez vacíos, los envases que hayan contenido tales productos se destruirán o se devolverán a fábrica para el mismo uso. En ningún caso podrán ser utilizados para contener alimentos, forrajes o agua potable.

**5. 37.14. Manipulación.**

En la manipulación y empleo de estos productos, se observarán las siguientes precauciones:

a) Todo parasitocida tóxico se guardará en local o mueble habitualmente cerrado, y el envase será de tal forma que evite toda confusión con productos alimenticios, debiendo llevar en letras gruesas y llamativas la palabra «Veneno» y el símbolo gráfico correspondiente.

b) Las personas que hayan manejado parasitocidas tóxicos, al terminar su trabajo se lavarán bien la cara, manos y cualquier otra zona de la piel que hubiera estado al descubierto. Si hubieran manejado productos muy tóxicos, al final de la jornada deberán tomar ducha o baño completos.

c) Durante el trabajo se exigirá el uso de ropa especial, de la que se despojará el operario para comer y al finalizar el trabajo.

d) Se usarán gafas protectoras y caretas o respiradores cuando se traten o manejen productos irritantes o tóxicos, ya se trate de polvos, líquidos o gases.

e) Cuando se opere con herbicidas, se evitará la inhalación y el contacto directo con la piel.

f) Una vez aplicados los parasitocidas que sean tóxicos para las personas, animales domésticos o ganado, deberá quedar constancia visible para impedir la entrada en los lugares tratados de personas y animales que puedan sufrir sus efectos.

g) Los productos fuertemente tóxicos deben aplicarse solamente por personal experto.

h) Se observarán estrictamente los plazos que han de transcurrir desde el último tratamiento hasta la recolección, y que se indican en la lista que figura como anejo a las disposiciones de esta sección. Cuando se observe que a pesar del tiempo transcurrido queda producto adherido en la planta, fruto o semilla, deberá lavarse antes de su venta para el consumo.

**5. 37.15. Prohibiciones.**

Se prohíbe:

a) Utilizar como parasitocidas productos distintos de los autorizados o en dosis que excedan de las máximas fijadas, o no respetando las limitaciones que figurarán de una manera clara en los envases.

b) La utilización o abandono de caldos sobrantes y aguas de lavado, de modo que puedan contaminar de alguna forma las aguas potables.

c) Pulverizar de cara al viento.

d) Fumar, beber o comer durante los tratamientos sin haberse lavado previamente las manos o cualquier otra zona de la piel que hubiera quedado al descubierto durante la aplicación o manipulación del producto tóxico.

e) Tratar cualquier planta a partir del momento en que resulte difícil la eliminación de residuos del producto.

f) El empleo de arsenicales a partir de las cinco semanas después de la floración en melocotoneros, ciruelos y almendros; después de la floración de los albaricoques y cerezos; del trasplante del tabaco; del envero de la uva; en cultivos hortícolas y en frutales asociados a dichos cultivos.

g) Segar la hierba o pastar el ganado en los pastizales o bordes del campo hasta quince días después del tratamiento, de acuerdo con las especificaciones que se incluyen en las listas positivas.

CAPÍTULO XXXVIII

**5.38.00. Artículos higiénicos y de uso doméstico**

**5. 38.01. Clasificación.**

A efectos de este Código, se clasifican en la forma que a continuación se indica, siéndoles de aplicación obligatoria las disposiciones del mismo, en cuanto se destinen al uso humano, ya sea personal, doméstico o para trabajos y servicios artesanos:

- a) Cosméticos.
- b) Productos de tocador.
- c) Jabones de lavar y detergentes.
- d) Lejías de blanqueo.
- e) Barnices, ceras y encáusticos.
- f) Combustibles domésticos.
- g) Aire ambiente.
- h) Productos para limpieza en seco.
- i) Tintes domésticos.
- j) Aparatos de tejidos y para la plancha.
- k) Velas, cerillas y bengalas.
- l) Objetos para inocentadas.

**5. 38.02. a 5.38.14.**

**(Derogados)**

**5. 38.15. Jabones de lavar.**

Los productos técnicos denominados jabones para uso doméstico reunirán las condiciones siguientes:

- a) No tendrán olor desagradable ni en solución acuosa calentada a 50 grados centígrados ni residual perceptible en los tejidos y objetos llevados con él.
- b) No dañarán los objetos en que se empleen ni las manos del usuario.

Deberán responder a las siguientes exigencias.

Alcalinidad libre en óxido de sodio, máximo 0,2 por 100.

Carbonato sódico, máximo 4 por 100.

En el «jabón blando o en pasta» se tolerará hasta 0,8 por 100 de alcalinidad libre en óxido de sodio.

**5. 38.16. Detergentes.**

Son las sustancias activadoras de superficie distintas al jabón que, poseyendo acción limpiadora, sean inocuas y biológicamente desagradables. Como tales se considerarán las siguientes, ya sean solas o mezcladas entre sí, con cargas y aditivos:

- a) Derivados sulfonados y ésteres sulfúricos.
- b) Bases de amonio cuaternario y derivados.
- c) Aminas y amidas sustituidas y algunos derivados de alcoholes alifáticos.
- d) Otras sustancias orgánicas con la acción definida.

Las cantidades de jabón que pudiesen llevar añadidas no sobrepasarán el 15 por 100.

No podrá emplearse el nombre de detergente para las mezclas de sales minerales o de éstas con jabones.

**5. 38.17. Sustancias para la limpieza.**

Los productos técnicamente denominados sustancias para la limpieza corresponden a carbonatos simples. Podrán llevar jabones o detergentes.



**5. 38.18. Prohibición.**

En los jabones, detergentes y sustancias limpiadoras no se permite la adición y presencia de:

- a) Peróxido de sodio ni otros oxidantes cáusticos.
- b) Nitrobenzol.

**5. 38.19. Lejías y polvos de blanqueo.**

Son los preparados usados en la limpieza por sus propiedades decolorantes y desinfectantes.

Se distinguen los siguientes productos.

Lejía de cloro. Es la solución de hipoclorito alcalino con un contenido en cloro activo no superior al 10 por 100 ni inferior al 2 por 100, y una alcalinidad total máxima, expresada en carbonato sódico, de 1,5 por 100.

Concentrado de lejía. Corresponde exclusivamente a disoluciones de hipoclorito alcalino cuyo contenido en cloro activo exceda del 10 por 100, con una alcalinidad máxima expresada en carbonato sódico del 3 por 100.

Polvos blanqueantes. Corresponderá al producto técnico, denominado químicamente, clorhipoclorito cálcico, con un contenido en cloro activo no inferior al 28 por 100.

Polvos decolorantes. Corresponderán a mezclas alcalinas, entre cuyos componentes figura una persal, con un contenido mínimo de oxígeno activo del 5 por ciento.

**5. 38.20. Venta de lejías.**

Se observarán las siguientes normas:

- a) No se permitirá la venta a granel de las lejías de blanqueo.
- b) Las lejías se expendrán en envases que no entrañen riesgo en su manejo y que, por su forma, color y otras características, sean totalmente inconfundibles con los de bebidas y otros productos alimenticios.
- c) En las etiquetas se declarará, además de lo dispuesto en el Capítulo IV de este Código, el contenido en cloro activo del producto envasado a la salida de fábrica y la indicación «Veneno» en caracteres bien visibles.
- d) En las lejías se tolerará una merma en el contenido de cloro activo, respecto a la cifra declarada, del 10 por 100. En las concentradas, dichas tolerancias se aumentarán proporcionalmente hasta un máximo de 18 por 100.

**5. 38.21. Barnices, ceras y encáusticos.**

Los productos empleados como barnices, ceras y encáusticos para lustrar muebles y suelos, deberán estar constituidos por sustancias apropiadas, quedando expresamente prohibida la presente en los mismos de las siguientes:

- a) Hidrocarburos halogenados o aromáticos.
- b) Nitrobenzol y compuestos amílicos.
- c) Disolventes combustibles con punto de inflamación inferior a 30 grados centígrados, por el método de Abe, a presión normal.
- d) Sustancias irritantes y tóxicas.

**5. 38.22. Rotulación.**

Los barnices, ceras y encáusticos se presentarán rotulados con arreglo a las normas del Capítulo IV de este Código.

No se permitirá el uso del nombre de «cera de abejas», «cera pura», «cera fina», «cera extra» o el empleo de la palabra «abeja» o «colmena», o sus representaciones gráficas, aunque formen parte de la marca, cuando el producto no esté fabricado exclusivamente con la de abejas.

Quando contengan disolventes inflamables, deberán llevar visiblemente escrito en los envases «Muy inflamable». No acercarlo al fuego».

**5. 38.23. Productos para limpiar el calzado.**

Las cremas y otros productos del calzado y objetos de cuero no podrán contener nitrobenzol ni colorantes no autorizados. Se tolera la anilina y toluidinas en cifras inferiores al 1 por 1.000.

**5. 38.24. Productos para limpiar metales.**

Los productos de limpieza de metales o para platear en casa estarán exentos de cianuros y nitrobenceno.

**5. 38.25. Combustibles domésticos.**

A efectos de este Código, se distinguen los siguientes:

- a) Alcohol desnaturalizado.
- b) Carburo cálcico.
- c) Gas del alumbrado.
- d) Gases comprimidos.
- e) Butano doméstico.
- f) Propano doméstico.
- g) Butano-propano doméstico.
- h) Petróleo lampante.
- i) Carbón.
- j) Gasolina doméstica.
- k) Gasolina para carburación.

**5. 38.26. Alcohol desnaturalizado.**

El destinado a usos domésticos deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Graduación alcohólica no inferior a 90 grados.
- b) Aldehídos y alcoholes superiores, no menos del 1 por 100.

**5. 38.27. Carburo cálcico.**

El destinado a usos domésticos deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Granulado esponjoso, sin más de 6 por 100 de polvo fino.
- b) Las impurezas totales no pasarán del 5 por 100.
- c) Estará exento de azufre, fosfuro cálcico, compuestos arsenicales y nitrados.

**5. 38.28. Gas del alumbrado.**

El gas del alumbrado o gas ordinario para usos domésticos deberá responder a las siguientes exigencias:

Oxido carbónico, máximo 15 por 100 en volumen.  
Amoníaco por metro cúbico, máximo tres decigramos.  
Azufre total por metro cúbico, siete decigramos.  
Ácido sulfúrico, indicios.  
Arsénico, exento.

**5. 38.29. Gases comprimidos.**

Los gases comprimidos o líquidos para usos domésticos deberán responder a las siguientes exigencias:

Etano y acetileno, máximo 3 por 100 en volumen.  
Metano e hidrocarburos superiores al butano, exentos.

**5. 38.30. Butano doméstico.**

Es la mezcla de hidrocarburos compuesta por butano, butenos o sus mezclas.  
Sus características serán las siguientes:

- a) En vasija abierta, el 95 por 100 de sus componentes debe evaporarse a la temperatura de un grado centígrado.
- b) El contenido de compuestos sulfurados, hidrógeno sulfurado y mercaptanes será inferior al límite de sensibilidad de la reacción con plumbito de sodio alcalino.
- c) Estará exento de agua.
- d) Tendrá el olor característico.

**5. 38.31. Propano doméstico.**

Sus características serán:

- a) Deberá contener, al menos, el 95 por 100 de propano, de propeno o de sus mezclas. El resto estará constituido por etano, eteno, butano y butenos.
- b) El contenido de hidrocarburos más pesados que el propeno no excederá del 2 por 100 en volumen.
- c) El contenido de compuestos sulfurados, hidrógeno sulfurado y mercaptanes será inferior al límite de sensibilidad de la reacción con plumbito de sodio alcalino.
- d) No debe contener agua manifiesta en el ensayo con bromuro de cobalto.
- e) Tendrá el olor característico.

**5. 38.32. Butano-propano doméstico.**

Las mezclas de butano y propano doméstico se podrán comercializar con específica designación de su carácter y de la proporción de sus componentes.

**5. 38.33. Envasado y conducción. Gases comprimidos.**

Las vasijas para contener los gases domésticos liquidados, los tubos de conducción y los aparatos para su empleo deberán reunir las características que fije la oportuna reglamentación.

**5. 38.34. Petróleo lampante.**

Es el destinado a la iluminación y a la calefacción. Deberá reunir las características siguientes:

- a) Límpido e incoloro.
- b) Por destilación, como mínimo, deberá destilar el 50 por 100 antes de 255 grados, y el 80 por 100, antes de 285 grados centígrados, comprendidas las pérdidas.
- c) Punto de inflamabilidad: Igual o superior a 40 grados centígrados, por el método de Lechaire.
- d) Azufre: No más del 13 por 10.000 de azufre y negativo el ensayo sobre lámina de cobre.
- e) Depósito por enfriamiento: Enfriado a 15 grados centígrados bajo cero, no debe dar más del 2 por 100 de depósito.

**5. 38.35. Carbón.**

La antracita, hulla y carbón de coque para usos domésticos podrá contener, como máximo, 15 por 1.000 de azufre total y estarán exentos de arsénico.

**5. 38.36. Gasolina doméstica.**

Tendrá las siguientes características:

- a) Para usos cosméticos: Totalmente límpida, incolora y exenta de plomo.
- b) Para limpieza y combustión: Límpida, incolora, aun en los casos de largo almacenamiento, con un máximo de 15 mililitros cúbicos de plomotetraetilo por litro.

**5. 38.37. Gasolina para carburación.**

Las gasolinas para carburación se colorearán artificialmente.

Los recipientes, tanques, cisternas y los surtidores de gasolina para carburación, si ésta contiene plomo, llevarán bien visible el siguiente rótulo: «Esta gasolina contiene plomo (tetraetilo). «No puede ser empleada en usos domésticos ni artesanos».

**5. 38.38. Aire ambiente.**

El de los espacios confinados, sean éstos domésticos o de concurrencia pública de personas, no deberá contener cantidades superiores, a las que se indican, de impurezas.

Anhídrido carbónico, máximo 1.500 partes por 1.000.000.

Oxido de carbono, máximo 200 partes por 1.000.000.

Amoníaco, máximo 50 partes por 1.000.000.

Hidrógeno sulfurado, máximo 15 centésimas partes por 1.000.000.

Anhídrido sulfuroso, máximo 20 partes por 1.000.000.

Acido clorhídrico, máximo 100 partes de 1.000.000.

Halógenos libres, máximo dos partes por 1.000.000.

Sulfuro de carbono, máximo 0,1 parte por 1.000.000.

Otras sustancias nocivas, ausencia.

**5. 38.39. Productos purificadores del aire.**

Los productos destinados a la purificación o aromatización del ambiente no podrán contener nitrobenzol, hidrocarburos halogenados de carácter tóxico o irritante ni otras sustancias volátiles de carácter nocivo.

**5. 38.40. Productos para limpiar la ropa.**

Los envases de productos líquidos o pastosos destinados a la limpieza doméstica de prendas de vestir y que contengan líquidos volátiles, tales como hidrocarburos volátiles (bencina de petróleo, benzol) y halogenados (tetracloruro de carbono, di o tricloroetileno, diclorobenceno o similares), deberán rotularse con las siguientes inscripciones: «Peligro de inhalar sus vapores. «Use en lugar ventilado o ante una ventana abierta»; y si son inflamables, llevarán la indicación: «Peligro. Inflamable».

**5. 38.41. Tintes domésticos.**

Los productos usados para la tinción doméstica de vestidos y otros artículos confeccionados no podrán contener plomo, arsénico, parafenilenodiamina libre, ácido pícrico, coralina u otras sustancias nocivas que puedan ser absorbidas por la piel.

**5. 38.42. Industrias para limpiar la ropa y de tintorería.**

Las instalaciones para limpieza en seco de prendas de vestir con líquidos inflamables, halogenados u otras sustancias tóxicas, así como las de tintorería, no podrán establecerse en locales que sirvan a la vez de vivienda.

Las operaciones se harán por personal especializado en aparatos cerrados de circuito continuo.

**5. 38.43. Aprestos.**

Queda prohibido el uso de compuestos de plomo, arsénico y otros metales tóxicos en los aprestos de tejidos y para la plancha.

**5. 38.44. Velas.**

Las velas, incluidas las de fantasía, no podrán contener colorantes ni sustancias con arsénico, antimonio, mercurio o plomo.

**5. 38.45. Productos pirógenos y explosivos.**

Queda prohibida la elaboración, tenencia, circulación y venta:

a) De cerillas u otros materiales pirógenos que contengan en su composición fósforo blanco.

b) De los llamados «mixtos de cazoleta», pistones, bengalas, fuegos artificiales y demás productos explosivos de uso infantil o domésticos que contengan fósforo blanco.

c) De los polvos o cilindros llamados «serpientes de faraón», hechas a base de sulfocianato de mercurio y otras sustancias tóxicas.

**5. 38.46. Objetos para inocentadas.**

Queda prohibida la fabricación de objetos de engaño o imitación que contengan en todo o en parte arena, limaduras metálicas, polvos de vidrio u otras sustancias peligrosas o nocivas.

Las imitaciones de alimentos, empleadas como juguetes infantiles, sólo podrán hacerse con sustancias apropiadas para la alimentación humana.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.  
Más información en [info@boe.es](mailto:info@boe.es)