

será re-
de con-
de cola-
a el Mi-
ridas a
omo de
lo 46 y
de la
l y de-
se ajus-
dactará
ra Na-
el ar-
que ac-
dicha

no dili-
las ba-
Jefa-
queda-
ificado
a Jefa-

Inter-
no Re-
dilarán,
n cita-
anzas a
normas
les ca-
o Rec-
arrollo
Jefa-
orma-
ará su

otor-
dos en
o, con-
por el
Educa-
o de-
anejo

ón de
apro-
a Sin-
ta del

AL-
DEL
AIRE

in pa-
s aso-
el 0,8
para
io del

sobre
uerdo
bleci-
1951-66,
360 y

narán
os de

por la
ido o
nismo
mis-

neca-
cien-
Ser-
dien-
ncado

ausen
darán
n po-
cuc-
da su

o del
Re-
cuc-

ta que los retirados por edad en el empleo que ostentaba el padre al producirse la separación.

Art. 5.º Los Cabos primeros solteros o viudos sin hijos con dispensa para obtener sucesivos reenganches, causarán alta como socios del Patronato a partir de la fecha de la concesión de la citada dispensa, y abonarán las cuotas que corresponden a dicho empleo.

Art. 6.º La presente Orden entrará en vigor el día 1 de enero de 1968.

Art. 7.º Quedan derogadas las Ordenes números 1822/66, de 13 de octubre (R. 1945 y Apéndice 1951-66, 7272 nota) y 2327/66, de 31 de diciembre (R. 1967, 88 y Apéndice 1951-66, 7272 nota).

BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO

17 octubre 1967 (número 248)

1985 Decreto 21 septiembre 1967, núm. 2484/67 (Presidencia). **CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL.** Lo aprueba.

N. de R.—El citado Código Alimentario ha sido publicado en el B. O. Estado de los días 17 al 23 del mes de octubre en curso. No obstante esto lo insertamos completo en el presente número marginal, correspondiente de ellos, para que el consultante lo tenga completo y pueda estudiarlo con mayor comodidad.

Le hemos redactado un Índice sistemático y otro alfabético que figuran al final del texto.

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 Alimenticias (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 29 de marzo de 1960 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 1664/1966, de 16 de junio (R. 1903 y Apéndice 1951-66, 2872), 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 18 de agosto de 1967, dispongo:

Artículo 1.º 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.

Art. 2.º La Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria deberá informar preceptivamente las reglamentaciones previstas en el Código Alimentario Español.

Asimismo informará, a petición de los Ministerios interesados los proyectos de ley y de decretos relacionados con dicho Código.

Las Ordenes ministeriales, así como las circulares, instrucciones y demás disposiciones referentes a la misma materia deberán ser puestas en todo caso, en conocimiento de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

PRIMERA PARTE.—PRINCIPIOS GENERALES

CAPITULO 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 y, por extensión a los productos, materias, 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 los 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 lo 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.

CAPITULO 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 e 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 ali-

minaciones 3.25.56 del ore de frus. además la sarios para estos propo-relacio-priman un implan los

ias y sus 5 por 100 acteres or-ración al-rácter del sible, será i etiqueta, or 100

s de redu-strictamen-ntificación s o enva-mpilir con

cacao del cacao.

ndrán esta los con de-eca de ca-ntinuación

arina

los de con-

y con ha-o adiciona-écular o la

son:

de cacao en materia nas de tri-

«chocola-» con harila de maíz

son:

de cacao manteca de harinas de iz.

el «choco-cionado de ré, concen-un todo te

erán, según «chocolate» y las por los

te al café» café tostado espondiente

on aquellos «chocolate que, en este ca-manteca de e ajusten a al 3.25.29,

arse de tal on el cacao s derivados. ula cualita-estacada, la «chocolate de

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 al 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 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 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) Banizar 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 estos 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.—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:

- Tabaco genuino.
- Tabaco pobre en nicotina.
- Tabaco desnicotinizado.

3.25.76. Tabaco genuino.—Es el elaborado con sus hojas, sin contaminación alguna, y que responde al aroma y gustos característicos 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, cigarras y cigarrillos se permite utilizar o adicionar:

- Agua, amoniaco ácido acético láctico, cítrico y tartárico.
- 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», Desr.), 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 cigarras y cigarrillos, el empleo de adhesivos a base de agua con ca-

seña, 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 cigarrillos 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 «desintoxicados», «atóxicos», «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.

CAPITULO XXVI

3.26.00. Conservas animales y vegetales. Platos preparados Productos dietéticos y de régimen

Sección 1.—Conservas

3.26.01. 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 valor, en forma que asegure su conservación.

Semi-conservas.—Son productos estabilizados 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 125 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

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.—Bebidas derivadas de vino.

3.30.57. Definición.—Son las bebidas en cuya composición entra el vino, ya sea común, especial o aromatizado, diluidas con agua gaseada y con la adición o no de azúcares y aromas naturales de frutos.

Se distinguen las siguientes:

a) Sangría: Bebida preparada con vino tinto de buena calidad, agua carbónica, azúcar, corteza de limón y canela. Contendrá como mínimo el 50 por 100 de vino.

b) Bebida derivada de vino aromatizado: Preparada con vino aromatizado y agua de Seltz, con una graduación alcohólica menor de ocho grados.

3.30.58. Características.—Las características de las bebidas derivadas de vino serán las siguientes:

a) Se presentarán limpias y con sabor franco.

b) Contendrán las sustancias características del vino, y en la proporción que corresponda a su elaboración.

c) El anhídrido carbónico se hallará disuelto en la cantidad debida que asegure una ligera efervescencia en el acto de destapar el recipiente y servir la bebida.

3.30.59. Manipulaciones.—Se autorizan en la elaboración y conservación de estas bebidas todas aquellas manipulaciones o prácticas autorizadas en la elaboración de los vinos, además del empleo de corteza de frutos cítricos y de sus esencias.

3.30.60. Prohibiciones.—Quedan prohibidas todas aquellas prácticas o tratamientos asimismo prohibidos en la elaboración de los vinos, y además las siguientes:

a) La sustitución total o parcial del vino por soluciones hidroalcohólicas.

b) El empleo de vinos alterados o de aquellos que no reúnan las características adecuadas.

3.30.61. Envasado.—Las bebidas derivadas de vino se expendrán en todos los casos debidamente embotelladas, observándose las prescripciones generales que establece este Código en relación con las bebidas. En la etiqueta deberá figurar la proporción de vino con que ha sido elaborada la bebida.

CUARTA PARTE

Aditivos e impurezas de los alimentos.

CAPÍTULO XXXI

4.31.00. Aditivos. Sustancias que modifican los caracteres organolépticos.

Sección 1.—Aditivos.

4.31.01. Aditivos.—Se consideran aditivos todas las sustancias comprendidas en este Código que puedan ser añadidas intencionalmente a los alimentos y bebidas, sin propósito de cambiar su valor nutritivo, a fin de modificar sus caracteres, técnicas de elaboración o conservación o para mejorar su adaptación al uso a que son destinados.

4.31.02. Listas positivas.—Sólo podrán utilizarse los aditivos incluidos en las listas positivas vigentes, complementarias del presente y de los capítulos XXXII a XXXIV, ambos inclusive. Estas listas serán revisadas periódicamente por la Subcomisión de Expertos del Código Alimentario Español.

Para la inclusión de algún nuevo aditivo en las citadas listas positivas, será indispensable que el producto, además de reunir las condiciones específicas del grupo correspondiente, se adapte a las genéricas siguientes:

a) Corresponder su utilización a una necesidad manifiesta y representar una sensible mejora sobre los ya admitidos.

b) Haberse comprobado experimentalmente, por procedimientos adoptados internacionalmente, que su uso está exento de peligro para el consumidor.

c) Reunir las debidas condiciones de pureza, revelada por los métodos usuales de análisis, no conteniendo sustancias tóxicas en mayor proporción que la tolerada legalmente.

d) Poder ser identificados en los alimentos por métodos analíticos sencillos.

La menor reserva sobre la nocividad de los aditivos autorizados facultará para su inmediata prohibición y posterior exclusión de las listas positivas.

4.31.03. Clasificación de aditivos.—En función de su acción, se establecen los siguientes grupos de aditivos:

a) Sustancias que modifican los caracteres organolépticos.

b) Estabilizadores del aspecto y caracteres físicos.

c) Sustancias que impiden alteraciones químicas y biológicas.

d) Correctores de los alimentos.

4.31.04. Producción, distribución y uso de aditivos.—La fabricación, importación, almacenamiento, venta, exportación, tenencia y utilización de aditivos se ajustará a las siguientes condiciones generales:

a) Los fabricantes e importadores de aditivos precisarán para estas actividades autorización sanitaria con enumeración expresa de los productos que manipulan.

b) Los aditivos serán expuestos, almacenados y vendidos en envases o envoltorios de origen, sin que después de su salida de fábrica o, en su caso, de la empresa importadora responsable, pueda hacerse objeto de ningún cambio ni modificación en la composición o presentación primitiva.

c) Con independencia de lo que exige el capítulo IV de este Código, en todo envase de aditivo se deberá consignar con caracteres aparentes e indelebles su nombre comercial, nombre químico del producto o composición cualitativa de la mezcla y la indicación «Para uso alimentario».

d) El uso de aditivos perseguirá únicamente el fin lícito propuesto y no excederá de las dosis mínimas autorizadas.

e) En la utilización de aditivos se dará absoluta preferencia a los de origen natural.

4.31.05. Declaración de aditivos.—Cuando el producto contenga materias colorantes artificiales, edulcorantes artificiales, agentes conservadores o antioxidantes autorizados, será obliga-

toria su declaración en los envases que los contengan, conforme a lo que establecen los capítulos correspondientes de este Código.

4.31.06. Prohibiciones.—De forma genérica se establecen las siguientes:

1.ª La utilización de «aditivos» en cualquiera de estos casos o circunstancias:

a) En los alimentos fundamentales, con las excepciones indicadas en los correspondientes capítulos de este Código.

b) Si puede obtenerse el efecto deseado por métodos técnicos de cultivo, selectivos, genéticos o simplemente de elaboración adecuados.

c) En la conservación de alimentos, si puede llevarse a cabo por métodos físicos.

d) Si puede inducir a error o engaño al consumidor.

e) Si se pretende disimular técnicas de elaboración defectuosas o rendimientos industriales excesivos.

f) Si sirve para interrumpir un proceso de alteración iniciado.

g) Si ello permite el empleo de materias primas, alimentos o bebidas no adecuados para el consumo humano.

h) Si sirve para reemplazar ingredientes o componentes de los alimentos o bebidas, induciendo a error o engaño sobre la verdadera composición de los mismos.

i) Si con ello se impide o retrasa la acción de los enzimas digestivos.

j) Si de ello resultara una disminución del valor nutritivo del alimento.

k) Si se puede alcanzar el objeto que se persigue por adición de sustancias nutritivas.

l) Si pueden alterar los resultados analíticos orientados a apreciar la calidad del alimento.

2.ª La compra, utilización o tenencia por los fabricantes de alimentos y bebidas de otros «aditivos» que los permitidos por la legislación en la elaboración de los productos que habitualmente preparan.

3.ª La compra, cesión o simple tenencia de cualquier alimento o producto alimentario en cuya preparación se hayan utilizado aditivos no permitidos.

Sección 2.ª—Sustancias que modifican los caracteres organolépticos.

4.31.07. Definición y clasificación.—Se consideran aditivos que influyen sobre los caracteres organolépticos aquellas sustancias que eliminan, proporcionen, mantengan o aviven el color, olor y sabor de los alimentos.

Se distinguen las siguientes clases:

a) Modificadores del color
b) Sustancias sápidas
c) Agentes aromáticos

4.31.08. Modificadores del color.—Son aquellas sustancias que se utilizan para fijar o variar el color de los alimentos y bebidas y las que los decoloran.

Se clasifican, para su inclusión en las listas positivas, en los siguientes grupos:

a) Colorantes orgánicos naturales y caramelo.
b) Colorantes orgánicos artificiales.
c) Colorantes inorgánicos.
d) Fijadores del color.
e) Decolorantes y blanqueadores.

Los colorantes orgánicos artificiales, a efectos de su utilización, se clasificarán dentro de las listas positivas en los siguientes grupos:

1.ª Aquellos permitidos para su adición a los alimentos y bebidas, que se designarán con el nombre del color, seguido de la letra A y número de orden correspondiente.

2.ª Los colorantes orgánicos naturales se denominarán con la letra N y el número de orden, y los inorgánicos con la letra I y el correspondiente número.

3.ª Aquellos permitidos para su adición a las partes no comestibles de los alimentos (cobertura) que se designarán con la letra C y de forma análoga a los anteriores.

4.31.09. Utilización.—En su empleo se observarán, además de las condiciones genéricas que se establecen en los artículos anteriores, las específicas siguientes:

a) Para fijar o reforzar el color, blanquear o decolorar los alimentos y bebidas, únicamente se permitirá emplear aquellos procesos en los que intervengan los aditivos incluidos para dichos fines en las listas positivas.

b) Las dosis de materias colorantes artificiales no excederán de las siguientes proporciones, referidas al alimento o bebida, dispuestas para su consumo inmediato:

1.ª Alimentos sólidos: 300 partes por 1.000.000.
2.ª Bebidas alcohólicas: 150 partes por 1.000.000.
3.ª Bebidas no alcohólicas: 70 partes por 1.000.000.

c) Las materias colorantes autorizadas se emplearán puras o rebajadas.

En la venta de colorantes autorizados diluidos o incorporados a excipientes inocuos será obligatoria la consignación de las siguientes proporciones, referidas al alimento o bebida, en el ámbito de aplicación en el envase.

4.31.10. Prohibiciones.—Las materias colorantes utilizadas en los alimentos y bebidas no contendrán más impurezas minerales ni orgánicas que las admitidas en este Código y listas positivas complementarias.

I.—Impurezas minerales:

a) Arsénico y plomo: 5 y 20 partes por 1.000.000 como máximo, respectivamente.

b) Antimonio, cobre, cromo, cinc y sulfato bórico: 100 partes por 1.000.000 como máximo, si se encuentran aislados, o 200 partes por 1.000.000 considerando el conjunto de todos.

c) Cadmio, mercurio, selenio, teluro, talio, uranio, cromatos y combinaciones solubles de bario: Nunca en mayor proporción que la revelada por los métodos usuales de análisis.

II.—Impurezas orgánicas:

a) Aminas aromáticas libres: 0,01 por 100 como máximo en los colorantes de síntesis.

b) Productos intermedios: 0,5 por 100 como máximo en los colorantes de síntesis.

c) Colorantes subsidiarios (isómeros, homólogos, etc.): 4 por 100 como máximo en los colorantes de síntesis, con excepción de los casos en que en las listas positivas se indique una mayor proporción.

d) Residuo insoluble en agua o sustancias extraíbles por éter etílico: 0,2 por 100 como máximo en los colorantes orgánicos sulfonados.

e) Beta Naftilamina, benidina, amino-4-difenilo (xenilamina) sus derivados o hidrocarburos aromáticos policíclicos: En cantidades no detectables.

4.31.11. Declaración de colorantes.—Según los casos, será obligatoria la especificación de las siguientes frases:

1.ª En los envases de materias colorantes, además de los datos exigidos en el capítulo IV y artículo 4.31.04 de este Código, las indicaciones «colorante natural» o «colorante artificial permitido», según proceda.

2.ª En los envases que contengan las materias colorantes comprendidas en el último párrafo del artículo 4.31.08 de este Código, la indicación «Para coberturas de alimentos».

3.ª En las etiquetas de los envases de origen de alimentos, bebidas y agentes aromáticos que contengan materias colorantes artificiales, la indicación «Contiene colorante artificial».

4.31.12. Sustancias sápidas.—Para modificar el sabor de los alimentos y bebidas independientemente de su olor, se permitirá utilizar, además de las sustancias sápidas incluidas en las listas positivas, aquellos principios obtenidos de la composición natural de los alimentos y condimentos.

4.31.13. Edulcorantes artificiales.—Son aquellas sustancias sápidas sintéticas que, sin tener cualidades nutritivas, poseen un poder edulcorante superior al del azúcar de caña, remolacha o cualquier otro hidrato de carbono que tratan de sustituir.

4.31.14. Etiquetado de edulcorantes artificiales.—Los envases de los edulcorantes artificiales llevarán en la etiqueta con caracteres aparentes e indelebles, además de los datos exigidos en el capítulo IV de este Código, los siguientes:

a) Nombre químico del edulcorante artificial.

b) La indicación «edulcorante artificial».

g) Poder edulcorante (en comparación con la sacarosa).

En cualquier producto compuesto por uno o varios edulcorantes artificiales, mezclados con sustancias inertes, se indicará la proporción de sus componentes, no pudiendo contener menos del 20 por 100 de dichos edulcorantes.

4.31.15. Prohibiciones de edulcorantes artificiales.—Se prohíbe la adición de edulcorantes artificiales a los alimentos y bebidas, con excepción de las gaseosas, bebidas aromatizadas y productos dietéticos. Asimismo se autoriza su adición en el tabaco, papel de fumar y determinados cosméticos.

4.31.16. Agentes aromáticos.—Para modificar conjuntamente el olor y sabor de los alimentos y bebidas, se permitirá adicionar los siguientes agentes aromáticos:

a) Principios activos aromáticos: Sustancias químicas de composición definida, de origen natural, sintético o artificial, capaces por sí solas o asociadas de producir sensaciones mixtas de olor y sabor.

b) Productos aromáticos naturales: Aceites esenciales, oleoresinas y bálsamos, cuyos principios activos les proporcionan características peculiares.

c) Preparados aromáticos naturales: Macerados, extractos, destilados o disoluciones de los productos o principios activos de origen natural.

d) Aromas artificiales: Compuestos dotados del olor y sabor genuinos del producto del que toman su denominación específica y elaborados con principios activos artificiales, con o sin adición de otros de origen natural.

4.31.17. Preparación de aromas.—Los agentes aromáticos en su composición, responderán a las constantes físicas y químicas, características de su origen y pureza.

Los aceites esenciales podrán someterse a los siguientes tratamientos:

a) Deterpenados y sexquiterpenados.
b) Eliminación de productos nocivos.
c) Solubilización en medios acuosos de escaso poder solvente.

d) Adición de disolventes o diluyentes, emulgentes o estabilizadores permitidos en este Código.

Las soluciones alcohólicas no tendrán menos del 10 por 100 de aceite esencial.

4.31.18. Diluyentes.—Se consideran disolventes o diluyentes permitidos en la obtención de los agentes aromáticos, o para su incorporación a los alimentos y bebidas las siguientes sustancias:

a) Agua.
b) Alcoholes etílico isopropílico y bencílico.
c) Azúcares.
d) Citrato de etilo.
e) Glicerina, sus ésteres acéticos y propilenglicol.
f) Grasas y aceites comestibles.
g) Sorbitol.

Los disolventes utilizados serán químicamente puros.

4.31.19. Matizado.—Los agentes aromáticos podrán ser matizados con colorantes permitidos. En los agentes aromáticos naturales o en los destinados para alimentos o bebidas en los que se prohíba su coloración artificial, el colorante utilizado deberá ser natural.

En la concentración del colorante se tendrá en cuenta la proporción en que se utilizará el agente aromático para que el alimento o bebida se adapte a las exigencias del artículo 4.31.09.

4.31.20. Antioxidantes.—Se prohíbe la adición de antioxidantes a los agentes aromáticos, a excepción de los aceites esenciales que podrán contener los permitidos en proporción no superior al 1 por 1.000 en peso.

4.31.21. Prohibiciones.—Se prohíbe el uso de agentes aromáticos que contengan en su composición:

a) Acido cianhídrico.
b) Alcoholes metílico y amílico.
c) Cumarina o habas Tonka.
d) Dietilenglicol y trietilenglicol.
e) Nitrobenzol.
f) Nuez vómica o habas de San Ignacio.

g) Safrol o esencia de sazafrán.
h) Saponinas.
i) Otros productos tóxicos o peligrosos para el consumidor.

4.31.22. Etiquetado de aromas.—Los envases de los agentes aromáticos llevarán en la etiqueta con caracteres aparentes e indelebiles los datos exigidos en el capítulo IV de este Código y artículo 4.31.04.

La designación «natural» se aplicará únicamente en aquellos principios activos, productos o preparados aromáticos obtenidos directamente de sustancias de origen vegetal o animal, sin adición de ningún aroma o principio activo, artificiales o sintéticos.

No se permitirá, en caso de mezclas de agentes aromáticos naturales con otros artificiales o sintéticos, el uso de indicaciones tales como «Contiene esencia natural» y otras similares que induzcan a error o engaño al consumidor.

CAPITULO XXXII

4.32.00. Estabilizadores de los caracteres físicos.

4.32.01. Definición.—Se consideran estabilizadores aquellos aditivos que se añaden a los alimentos y bebidas con el fin de proporcionarles el aspecto y consistencia adecuados, o para evitar modificaciones de sus caracteres físicos.

4.32.02. Denominación específica.—Dentro de la denominación genérica de estabilizadores, podrá aplicarse a estos productos aquella específica al empleo a que se destinen en cada caso (emulgentes, espesantes, espumantes, antiendurecedores, humectantes, etc.).

4.32.03. Clasificación.—Para su inclusión en las listas positivas se clasificarán en los siguientes grupos:

a) Estabilizadores naturales.
b) Estabilizadores artificiales.

4.32.04. Tratamiento.—En las preparaciones líquidas con estabilizadores se permite la adición de los conservadores químicos que para estos fines se autoricen en las listas positivas.

4.32.05. Etiquetado.—En las etiquetas de los envases que contengan estabilizadores se consignarán, además de los datos que exigen el capítulo IV y artículo 4.31.04 de este Código, los relativos a la denominación genérica y, en su caso, específica del estabilizador, y si son varios, cada uno de ellos figurará expresamente en la etiqueta.

CAPITULO XXXIII

4.33.00. Sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas.

4.33.01. Definición.—Se consideran como aditivos que impiden las alteraciones químicas y biológicas las sustancias antioxidantes y agentes conservadores permitidos que se añaden a los alimentos y bebidas.

4.33.02. Condiciones generales.—Las sustancias antioxidantes y agentes conservadores, además de las condiciones exigidas para los aditivos en el capítulo XXXI de este Código, deberán reunir las siguientes:

a) Poseer una eficaz acción inhibitoria.
b) Dispersarse o disolverse fácilmente en los alimentos.
c) Ser inocuos por razón de la concentración utilizada.

d) No modificar los caracteres organolépticos ni las cualidades nutritivas de los alimentos.

4.33.03. Antioxidantes.—Son los aditivos que por separado o mezclados entre sí pueden utilizarse para impedir o retardar en los alimentos y bebidas las oxidaciones catalíticas y enranciamientos naturales o provocados por la acción del aire la luz o indicios metálicos.

4.33.04. Clasificación.—Para su inclusión en las listas positivas se clasifican en los siguientes grupos:

a) Antioxidantes naturales.
b) Antioxidantes artificiales.
c) Sustancias sinérgicas.

4.33.05. Utilización.—Con excepción del ácido ascórbico y sus derivados, los antioxidantes

naturales no podrán adicionarse a los alimentos en cantidades que superen los límites de tolerancia, incluido el factor de seguridad, en la alimentación humana.

Se autoriza la adición de antioxidantes artificiales o sus mezclas únicamente en las industrias elaboradoras de alimentos.

4.33.06 Publicidad.—En las etiquetas de los envases de sustancias antioxidantes, además de los datos exigidos en el capítulo IV y artículo 4.31.04 de este Código se especificarán, según los casos, la frase «Antioxidante artificial» y naturaleza química del mismo.

Igualmente, en las etiquetas de los envases conteniendo alimentos, aceites esenciales y materias primas alimentarias tratadas con antioxidantes, se consignará la proporción en que se han añadido y según los casos, las frases:

- a) «Contiene antioxidante natural añadido».
- b) «Contiene antioxidante artificial».

Se prohíbe en estos casos consignar en las etiquetas indicaciones como «vitaminado», «antiescorbútico» o términos análogos que induzcan a suponer una acción terapéutica.

4.33.07 Agentes conservadores.—Son las sustancias que, por separado o mezcladas entre sí, sean capaces de inhibir, retardar o detener los procesos de fermentación, enmohecimiento, putrefacción y otras alteraciones biológicas de los alimentos y bebidas.

4.33.08 Clasificación.—Los conservadores químicos se incluirán en las listas positivas en función de las siguientes aplicaciones:

- a) Para el tratamiento externo de los alimentos.
- b) Para su incorporación directa a los alimentos y bebidas.

Se consideran conservadores naturales el vinagre, los ácidos málico, cítrico, tartárico y láctico, alcohol etílico, glicerina, azúcares, fermentos lácticos y sal comestible.

4.33.09 Publicidad.—Las etiquetas de los envases conteniendo conservadores químicos, además de los datos exigidos en el capítulo IV y artículo 4.31.04 de este Código, llevarán consignada la frase: «Conservador químico».

Igualmente en las etiquetas de los envases conteniendo alimentos y bebidas tratados con conservadores químicos, se consignará la proporción en que se han añadido y la indicación: «Contiene conservador químico».

Se exceptúan de esta declaración aquellos casos expresamente autorizados en este Código.

CAPITULO XXXIV

4.34.00 Correctores de cualidades plásticas

4.34.01. Definición.—Se consideran correctores de los alimentos aquellos aditivos que, formando parte o no de su composición final se añaden en los procesos tecnológicos para modificar cualidades plásticas, para extraer, purificar o desnaturalizar los productos alimenticios.

La proporción de residuos permitidos de estos productos en los alimentos se especificarán en las listas de tolerancias y capítulos correspondientes de este Código.

4.34.02. Denominación.—Los productos correctores se distinguirán en el comercio por el calificativo del empleo a que se destinen (disolventes, neutralizadores, clasificadores, etc.) y reunirán las condiciones generales exigidas para los aditivos en el capítulo XXXI de este Código.

4.34.03. Prohibiciones.—No se permitirá añadir correctores en la elaboración de alimentos para proporcionar con fines fraudulentos a un producto inferior los caracteres propios de una calidad superior.

CAPITULO 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), c) 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.
- c) 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.

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.

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

CAPITULO 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) d) e) f) g) 5. orig con su ma anil 5. dos ples 5. pre o s miel teni 5. Son mel tist 5 tan 5. con con por 5 tos pec per. 5. dos ción: clia: P a se y ter b una c tría: quí d fisi talr orig e das 5 Del a los ten: b duc rec c con reg en d se tra 5 de pie de trit 5 aqu tivo a l S a tori ma con gan sidu ten: b zar 5. Lea