

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

CONTINUACION del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.

### CAPITULO XXI

#### 3.21.00 Hortalizas y verduras

##### SECCIÓN 1.ª HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

3.21.01. **Productos horticolas.**—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 «Verduras» 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. grossum, 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.

Nombre generalizado	Nombre científico
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. bulbata, D. C.
Lombarda .....	Brassica oleracea, L., var. capitata f. D. C.
Repollo .....	Brassica rubra oleracea L., var. capitata f. alba, D. C.
«Bordesa» .....	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 acetosa, L.
Acelga .....	Beta vulgaris, L., var. Cyclo, L.
Achicoria .....	Cichorium Intybus, L.
Berro .....	Nasturtium officinale, R. Br.
Borraja .....	Borrago 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 **Peponides.**—Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Calabacín .....	Cucurbita pepo, L., var. medullusa, Alef
Calabaza .....	Cucurbita pepo, L.
Calabaza de cidra o confitera .....	Cucurbita máxima, Duch.
Pepino .....	Cucumis sativus, L.

3.21.10 **Raiocae.**—Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Achicoria .....	Cichorium Intybus, L.
Apio .....	Aptium graveolens, L.
Colinabo .....	Brassica oleracea, L., var. napobrassica, L.
Colirrábano .....	Brassica oleracea, L., var. caulorapa, L.
Chirivía .....	Pastinaca sativa, L.
Escorzonera (salsifi negro) .....	Scorzonera hispánica, L.
Nabo .....	Brassica napus, L., var. sculentata.
Nabo gallego o redondo .....	Brassica rapa, L., var. sculentata.
Rabanito .....	Raphanus sativus, L., var. radícula.
Rábano .....	Raphanus sativus, L., var. Alba.
Remolacha de mesa .....	Raphanus sativus, L., var. cruenta, L.
Salsifi .....	Tragopogon porrifolius, L.
Zanahoria .....	Dactylis carota, L., var. sativa, D. C.

3.21.11 **Tallos jóvenes.**—Se distinguen, entre otras, las siguientes variedades de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Apio .....	Aptium graveolens, L.
Espárrago de huerta y triguero .....	Asparagus officinalis, 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:

- Estarán recién recolectadas, o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños.
- Estar exentas de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
- Estar exentas de artrópodos, gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos.
- Estar exentas de enfermedades criptogámicas.
- Estar libres de partes marchitas y de materias extrañas adheridas a su superficie.
- Estar exentas de agentes microbianos patógenos.
- 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:

- 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.
- 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 de 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

3.21.19 **Hongos o setas comestibles.**—Se distinguen las siguientes variedades de consumo; espontáneas o cultivadas en España:

Nombre generalizado	Nombre científico
Oronja, auríola (Norte, Este y Centro) .....	Amanita caesarea, P.
Cogomat (Cataluña y Navarra) .....	Amanita alba, Lam.
Pantimella (Norte, Este y Centro) .....	Amanita vaginata, Lam.
Seta (Navarra) .....	Amanita ampla, Bulet.
Seta (Centro y Oeste) .....	Amanita Spissa, P.
Boleto. Rebelión (toda la Península) .....	Boletus edulis, Bull.
Boleto (Norte, Centro y Oeste) .....	Boletus luteus.
Boleto negro (Norte) .....	Boletus aereus, Bull.
Cantarelo .....	Cantharellus cibarius, Fr.
Seta (Norte, Este y Centro) .....	Clavaria Flava, Fry.
Manitas (Norte, Centro y Oeste) .....	Clavaria coralloides.
Seta (Pirineos) .....	Clavaria amethystina, Scop.
Muceron. Molxarnon (Norte y Este) .....	Clitopilus prunulus.
Oreja de gato (Pirineos, Centro y NE.) .....	Helvella crispa, Fr.
Oreja de Judas (toda la Península) .....	Helvella lacunosa, Ajz.
Hongo pimentero (Norte, Centro y Este) .....	Lactarius piperatus, Fr.
Niscalo. Rovellón (toda la Península) .....	Lactarius deliciosus, Fr.
Caгарria. Colmenilla (toda la Península) .....	Morchella esculenta, P.
Colmenilla (Centro) .....	Morchella conica, P.
Colmenilla (Centro y Sur) .....	Morchella deliciosa, Fr.
Champifión (cultivado) .....	Psalliota campestris, Fr.

Nombre generalizado	Nombre científico
Seta común (toda la Península)	<i>Psalliota arvensis</i> , Schöff.
Seta (toda la Península)	<i>Psalliota pratensis</i> , Schöff
Seta (Pirineos y Oeste)	<i>Psalliota sylvatica</i> , Schöff
Cuagrás (Cataluña y Vascongadas)	<i>Russula alutacea</i> , Fr.
Seta (Norte y NE.)	<i>Russula cyanoxantha</i> , Fr.
Seta (Norte y Pirineos)	<i>Russula virescens</i> , Fr.
Seta (Norte Centro Este y Oeste)	<i>Tricholoma equestre</i> , Fr.
Perrochico (Norte y NE.)	<i>Tricholoma Georgii</i> , Fr.
Trufa francesa	<i>Tuber melanosporum</i> , Vitt.
Trufa negra (toda la Península)	<i>Tuber brumale</i> , Vitt.
Criadilla de tierra (toda la Península, excepto el Norte)	<i>Tuber cibarium</i> , Bull.
Monegrillo (Sur)	<i>Tuber albidum</i> , Caes.

3.21.20. Condiciones especiales para setas.—Para que las setas puedan destinarse al consumo deberán reunir, además de las condiciones generales que señala el artículo 3.21.12 las especiales siguientes:

- a) Autorización para el consumo, previo examen facultativo
- b) Presentarse enteras; no pudiendo venderse mezcladas varias especies
- c) En perfecto estado de conservación.

La reglamentación correspondiente contendrá catálogo de las setas silvestres que en cada región pueden destinarse al consumo en fresco, así como normas para su recolección, circulación y venta

3.21.21. Setas venenosas.—Se prohíbe la venta y consumo de todas aquellas especies reconocidas como venenosas o sospechosas. En principio, se consideran peligrosas para el consumo, además de las no citadas en el artículo 3.21.19, las especies espontáneas siguientes:

Nombre científico:

- Amanita phalloidea*, P.; *Amanita citrina*, Sch.; *Amanita virosa*, Fr.; *Amanita muscaria*, P.; *Amanita pantherina*, P.; *Amanita verna*, P.; *Amanita umbrina*, P. y *Amanita venata*, Cem
- Boletus flavus*, Quell.; *Boletus cyanescens*, Bull.; *Boletus piperratus*, Bull.; *Boletus luridus*, Bull.; *Boletus porphyrosporus*, Fr.; *Boletus purpureus*, Fr. y *Boletus satanas*, Dill.
- Cantharellus aurantiacus*, Fr.
- Coprinus atramentarius*, Fr.
- Entoloma clypeatum*, Fr. y *Entoloma lividum*, Fr.
- Hygrophorus conicus*, Fr. y *Hygrophorus coccineus*, Fr.
- Hypoholoma fasciculare*, Huds.
- Inocybe rimosa*, Fr.
- Lactarius torminosus*, Scn
- Lepiota cristata* Boit y *Lepiota helveola*, Fr.
- Mycena pura*, Fr.
- Phallus stypticus*, L. y *Phallus impudicus*, L.
- Psalliota xanthoderma*, Fr.
- Pleurotus olearius*, Fr.
- Russula rubra*, Fr.; *Russula emetica*, Schöff; *Russula fragilis*, Fr.
- Russula furcata*, Fr.; *Russula foetens*, Fr. y *Russula pectinata*, Fr.
- Scleroderma verrucosum*, P.
- Tricholoma buffonium*, Fr.; *Tricholoma fucatum*, Fr.; *Tricholoma aestuans*, Fr. y *Tricholoma Schumacheri*, Fr.

3.21.22. Setas desintoxicadas.—Queda terminantemente prohibido el tratamiento de las setas venenosas para privarlas de sus principios activos y su ulterior venta o consumo.

3.21.23. Setas desecadas y deshidratadas.—Sólo podrán someterse a estos tratamientos las especies comestibles que hayan sido reconocidas facultativamente y sean apropiadas para este fin.

Se permite el tratamiento con agentes de blanqueo autorizados en este Código.

No se permite el uso de sales de estaño.

SECCIÓN 3.ª DERIVADO 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 tolerancias 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 oleracea», 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.

CAPITULO 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.
- c) 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.
Albaricóque .....	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.
Casís (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. Chilensis 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 Zucc.
Melón .....	Cucumis Melo, L.
Membrillo .....	Cidonia vulgaris, Pers.
Mora .....	Morus nigra, L.
Naranja agria .....	Citrus Aurantium, L.
Naranja dulce .....	Citrus sinensis, L.
Nispero .....	Mespilus germanica, L.
Nispero del Japón .....	Eriobotrya japonica, L.
Papaya .....	Carica Papaya, L.
Pera .....	Pyrus communis, L., y otras especies.
Piña .....	Ananas sativus, Schult.
Plátano .....	Musa paradisiaca, L.
Pomelo .....	Citrus decumana, L.
Sandia .....	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. (Amygdalus comunis.)
Avellana .....	Corylus Avellana, L.
Castaña .....	Castanea vesca, G.
Nuez .....	Juglans regia, L.
Nuez de Málaga .....	Carya olivaeformis, Koch.
Piñón .....	Pinus Pineae, 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 fijaran 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 o oliva .....	Olea europaea sativa, Hoffg. Link.
Cacahuete .....	Arachis Hypogaea, L.
Coco .....	Cocos nucifera, L.
Girasol .....	Helianthus annuus, L.
Sésamo o ajonjolí .....	Sesamuna 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, pasteurización 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, independientemente 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 Dania 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. **Alcornoque 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. **Ciruella 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 expandan 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, seccionadas 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 pro-

porción 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 expenderán 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 garantiza 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 por 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 han 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 clarificados en los que el contenido en agua es inferior al 10 por 100.

12. **Crema de frutas:** El producto procedente de la molienda 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 (flavado 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.ª 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.ª 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.ª Los zumos deberán conservar el color y sabor característicos, excluyéndose aquellos que tengan color, olor y sabor anormales.

4.ª 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.ª 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.ª Se admiten como clarificantes la albúmina, gelatina, caseína, tierra de infusorios y bentonita.

7.ª Se permite la adición de preparados enzimáticos que puedan facilitar la filtración y que se autoricen previamente.

8.ª Los zumos deberán conservar las características de sabor, aroma y valor nutritivo propias de las frutas de procedencia.

9.ª En las reglamentaciones correspondientes se establecerán las categorías comerciales, teniendo en cuenta los caracteres físicos, químicos y organolépticos.

10.ª Se admite la adición posterior de aromas recuperados durante el proceso tecnológico de concentración.

11.ª Se autoriza la adición de ácido cítrico en cantidad máxima de 5 gramos por kilogramo de zumo fresco.

12.ª 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.ª Los zumos frescos se prepararán exclusivamente a partir de frutas frescas.

2.ª 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.

3.ª Si se trata de zumo conservado se especificará el nombre y cantidad del conservador utilizado.

4.ª 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 de 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 de 14 por 100. El exámine 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 aparezca 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, naciendo 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 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 características físicas, químicas y organolépticas.

3.22.27. **Confecciones de frutas.**—Se da este nombre genérico a los productos obtenidos a partir de frutas frescas o de sus zumos sometidas 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 intimamente 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 65 por 100, expresada en sacarosa.

4.º *Pasta*: Es la mermelada en que los frutos se han triturado y pasado por tamiz cogiéndose 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 26 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, ésta 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 (sinérgicos).

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 1.000 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 mermeladas 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 cianogénicos.

## CAPITULO 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 86 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 0,16 por 100.

3.23.04. *Azúcar blanco cristalizado o azúcar blanquilla*.—Es el procedente 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 0,16 por 100.

3.23.05. *Azúcar pilé*.—Es el procedente de los primeros productos de extracción, aglomerado en las centrifugas 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 0,06 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 granulos 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, 96 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.

m) La venta a granel para el consumo.

n) 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-furfurolo, 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.  
 l) Mieloja: El producto siruposo obtenido por concentración de los líquidos acuosos procedentes del lavado de los panales.  
 j) Mielles 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.ª JARABES

3.23.30. **Jarabes.**—Son líquidos viscosos constituidos por solución del 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 almibar 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 exceda 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 anormales, 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 designa 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 maiciza 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, flores 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, gruesa, 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) **Alfojar:** Pasta de azúcar especias.
- d) **Capuchina:** Pasta de azúcar, féculas alimenticias y yema de huevo.
- e) **Azucarillos o volados:** Pasta esponjosa seca hecha con clara de huevo, almíbar, azúcar y zumos 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, 66 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 pifiones, avellanas, cacahuets, 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. Especias y alimentos estimulantes.
6. Esencias permitidas.
- .. 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) Nitrobenzono 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 utilizan 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 expendrán 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.

## CAPITULO XXIV

### 3.24.00 Condimentos y especias

#### SECCIÓN 1. 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 de *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 evaporación 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, calcio, 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 procesos 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 aromatzadas 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 contendrá 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.ª VINAGRES

**3.24.14. Vinagre.**—Con la denominación genérica de vinagre se designa el líquido obtenido de la fermentación acética del vino natural y de sus subproductos. Según la materia prima utilizada se denominarán:

a) Vinagre de vino: Elaborado exclusivamente a partir de vino natural y de las piquetas de vino.

b) Vinagre de orujo: Obtenido a partir de las piquetas de orujo enllado y caldos de poza.

También se designarán con la palabra vinagre, seguida del apelativo de la fruta de procedencia, los líquidos obtenidos por fermentación acética de los zumos de frutas.

**3.24.15. Características.**—Las características de los vinagres serán las siguientes:

a) Se presentarán limpidos, con el sabor y color propios, sin sedimentos u otras alteraciones sensibles.

b) Contendrán las sustancias características de acuerdo con su procedencia, que no se hayan transformado, en las proporciones que resultan de su elaboración.

c) La acidez total calculada en ácido acético anhidro no será inferior a 50 gramos por litro.

d) La cifra de extracto sin azúcares será como mínimo de 10 gramos por litro. El contenido de cenizas totales será, como mínimo, de un gramo por litro.

e) No contendrá más de un 1 por 100 de alcohol en volumen.

**3.24.16. Manipulaciones.**—En la elaboración, conservación y crianza de los vinagres quedan autorizadas las prácticas siguientes:

a) Toda clase de tratamientos físicos y mecánicos autorizados que faciliten la buena presentación del producto.

b) La esterilización y pasterización.

c) La mezcla de vinos de todas clases, así como la dilución con agua potable en la medida necesaria para la acetificación normal.

d) La acetificación rápida, por medio de corriente de aire, oxígeno, soleo o calentamiento, y el empleo de los mismos medios para su añejamiento.

e) La filtración a través de medios que no dejen sabor ni olor, así como la refrigeración, trasiego y rellenos.

f) La clarificación con albúmina de huevo, gelatina alimenticia, tanino, tierra de infusorios y de Lebrija, bentonitas y similares.

g) La decoloración de los vinos o vinagres con carbones activos.

h) El empleo de anhídrido sulfuroso de cualquier origen, exento de arsénico, o de metabisulfitos alcalinos sólidos o en soluciones de concentración conocida, siempre que en el producto elaborado no exceda de 50 miligramos de SO<sub>2</sub> total por litro.

i) La adición de extractos de malta o levadura, fosfatos y sales amónicas para facilitar la acetificación, siempre que sean en las cantidades mínimas necesarias.

j) El empleo de bacterias acéticas seleccionadas, en estado puro o en sus medios de cultivo.

**3.24.17. Vinagres alterados.**—Se consideran vinagres alterados, no aptos para el consumo:

a) Los que se presenten turbios o que contengan un sedimento apreciable.

b) Los que tengan color, olor o sabor extraños o desagradables.

c) Los que, por su análisis químico, examen microscópico y organoléptico, acusen enfermedad, alteración o defectos.

d) Los que contengan anguilulas, insectos o restos de los mismos.

**3.24.18. Prohibiciones.**—En la elaboración, conservación, distribución y consumo de los vinagres, queda prohibido:

a) La adición de agua fuera de la fábrica.

b) Las mezclas de vinagres fuera de la fábrica.

c) El empleo de vinos adulterados y subproductos mal conservados que los hagan impropios para elaboración de vinagres.

d) La adición de alcohol de cualquier procedencia.

e) La adición de ácido acético de cualquier origen.

f) El empleo de materias colorantes de cualquier clase o procedencia, a excepción del caramelo.

g) La adición de ácidos minerales u orgánicos, de sustancias irritantes o tóxicas.

h) El empleo de conservadores, sales minerales u orgánicas, esencias artificiales y cualquier producto no autorizado en este capítulo.

i) Que la cifra de sulfatos y de cloruros exceda, respectivamente, de dos gramos por litro, expresados en sulfato potásico y cloruro sódico.

j) Que el contenido de cobre y cinc exceda de 10 miligramos y el de arsénico, plomo, mercurio y otros metales tóxicos de un miligramo por litro.

k) Que contengan más de un gramo por litro de ácido fórmico o de metanol.

l) La tenencia en las fábricas de vinagre de productos que no se hallen expresamente autorizados.

m) La fabricación, tenencia y venta de sucedáneos del vinagre.

n) Aplicar las denominaciones: «escabeche», «escabeches de vinagre» o «conservas al vinagre», a los productos preparados con líquidos que no sean los vinagres definidos.

ñ) Se prohíbe el empleo para usos de boca del ácido acético o sus disoluciones, así como el de otros líquidos que no correspondan a la definición de vinagre contenida en este Código.

**3.24.19. Envasado.**—Los vinagres para su venta al público se presentarán siempre envasados en recipientes adecuados que reúnan las condiciones del capítulo IV de este Código, en cuanto a su naturaleza y rotulación. En las etiquetas se consignará visiblemente el grado acético del producto.

**3.24.20. Publicidad.**—En la denominación, rotulación y propaganda de los vinagres se observará lo siguiente:

a) La denominación de «vinagre» queda reservada al producto definido en el artículo 3.24.14.

b) Las denominaciones de calidad, en cuanto a la composición, método de elaboración y añejamiento, se ajustarán a lo dispuesto en la correspondiente reglamentación.

#### SECCIÓN 3.ª ESPECIAS

**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:

- b) 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, cederaria, 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. Burmanii*», Blume y otras especies.

No debe tener más de 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 desecados 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 «*Illium 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, mínimo 3,5 por 100.

**3.24.30. Cardamomo.**—Fruto sano, limpio y desecado del «*Elettaria Cardamomum*», White y Maton, 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.**—Frutos 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 Cuminum*», L. o de la «*Margotia gumunifera*», 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 arceútidés 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 mollienda 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, agri-dulce 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 de «*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*», Schlede.

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 9,7 por 100.

**3.24.41. Artemisa y espliego.**—Hojas y sumidades sanas, limpias y secas de «*Artemisia 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 «*Artemisia dracunculoides*», L.

**3.24.43. Té de roca.**—Tallos, hojas y flores de la «*Jasione glutinosa*», D. C. Limpios y secos, con un contenido máximo del 46 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 del «*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*», Hoffm.

**3.24.48. Poleo y romero.**—Hojas y sumidades floridas de la «*Mentha 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. lavandulifolia*», 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. Erygia*», 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 **Cedaria.**—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*», Hanke, y otras especies del mismo género. El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, 15 por 100; cenizas, máximo 6 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 **Macla.**—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 100; 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 26 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, 8 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*), «*Illium religiosum*», Sieb. será inmediatamente decomisada.

h) El azafrán no contendrá flores de «alazor», «aléndulas», «cardos» o de otros vegetales.

i) El enebro que contenga arcésides 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 **Especias 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) Vinagre aromático.

3.24.66 **Azúcar vanillado.**—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.**—Es el líquido resultante de la maceración en vinagre de especias y plantas aromáticas o de la mezcla con zumos cítricos. Se autoriza la adición de macerados, concentrados, de esencias naturales y de un máximo de 2 gramos de sal comestible por litro.

#### 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 huevos, 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 elaborado en los restaurantes no tendrá menos de 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 18 y 18 por 100.

**3.24.77 Salsa picante «curry».**—Es la mezcla de varias especias de gusto muy picante constituida principalmente con diversas pimentas, jengibre con o sin condimentos o sustancias alimenticias siempre que el nombre de ellas figure en los rótulos. Podrán colorearse 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, pimiento, 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 haya: 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.

### CAPITULO XXV

#### 3.25.00. Alimentos estimulantes y derivados

##### SECCIÓN 1.ª CAFÉS Y DERIVADOS

**3.25.01. Café.**—Es la semilla sana y limpia de las diversas especies del género botánico «Coffea».

**3.25.02. Clasificación.**—A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases de café y sus derivados:

- a) Café verde o crudo.
- b) Café tostado natural.
- c) Café tostado torrefacto.
- d) Café descafeinado.
- e) Extracto soluble de café.
- f) Extracto soluble de café descafeinado.

**3.25.03. Café verde o crudo.**—Es el café en grano desprovisto de tegumentos exteriores, sin haber sido sometido a ningún otro proceso de elaboración o tratamiento.

Procederá del beneficiado normal de frutos sanos y maduros, sin que, en ningún caso, los defectos den mal sabor o aroma a la infusión que serán los propios de la variedad y zona de producción.

Contendrá la cantidad de cafeína propia de la variedad botánica a que pertenezca, siendo para las de menor contenido su-

perior al 0.7 por 100; su humedad máxima será del 12 por 100; sus cenizas totales expresadas en materia seca máximo el 6 por 100, y 6 por 100 de semillas extrañas y materias inertes, como máximo.

**3.25.04. Café tostado natural.**—Es el obtenido sometiendo el café verde o crudo a la acción del calor en forma que adquiera el color, aroma y cualidades características.

Contendrá la cantidad de cafeína proporcionada a la variedad botánica a que pertenezca, siendo para las de menor contenido superior al 0.8 por 100 y como máximo, 3 por 100 de humedad, y 5 por 100 de granos carbonizados. Sus cenizas totales expresadas en materia seca no excederán del 6 por 100 y el extracto acuoso no será inferior al 20 por 100 ni superior al 30 por 100 para las que se destinan directamente al consumo.

**3.25.05. Café tostado torrefacto.**—Es el café tostado con adición de azúcar antes de finalizar el proceso de tostación.

Contendrá la cantidad de cafeína proporcionada a la variedad a que pertenezca, siendo para las de menor contenido superior al 0.35 por 100 y como máximo 12 por 100 de azúcares totales, 4 por 100 de humedad y 5 por 100 de granos carbonizados. Sus cenizas totales expresadas en materia seca, no excederán del 5.5 por 100 y el extracto acuoso no será inferior al 30 por 100 ni superior al 40 por 100 para las que se destinan directamente al consumo.

**3.25.06. Café descafeinado.**—Es el café crudo, tostado o torrefacto que ha sido desprovisto de la mayor parte de su cafeína.

Contendrá como máximo 0.1 por 100 de cafeína. Sus restantes características corresponderán, según el caso, a las establecidas en los artículos 3.25.03, 3.25.04 y 3.25.05 de este Código.

**3.25.07. Extracto soluble de café.**—Es el producto, soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de café tostado.

Contendrá como mínimo, 2.5 por 100 de cafeína y como máximo, 4 por 100 de humedad.

**3.25.08. Extracto soluble de café descafeinado.**—Es el producto, soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de café descafeinado, tostado.

Contendrá como máximo, 0.3 por 100 de cafeína y 4 por 100 de humedad.

**3.25.09. Infusión de café.**—Es la preparada por la lixiviación o infusión en agua caliente o vapor del café tostado y molido. Estar 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, únicamente a petición del comprador, 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 consideran 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) La venta de café tostado natural y café tostado torrefacto dentro de un mismo envase, aun cuando sean de la misma clase o tipo.
- 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 café 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 sagotados 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. Sucédaneos 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.
- c) Cebada tostada.

**3.25.16. Achicoria.**—Es el producto elaborado con la raíz 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 arábiga 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 «sagotados».

1) La venta para el consumo humano de sucedáneos del café «sagotados» 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 puedan 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.ª TÉ Y DERIVADOS

**3.25.24. Té.**—Son las hojas jóvenes y las yemas, azúcares y limpia, 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.

(Continuad.)

ORDEN de 14 de octubre de 1967 por la que se amplía la Comisión Permanente de Armas y Explosivos.

Excelentísimos e Ilustrísimo señores:

La continua necesidad del empleo de explosivos por los diversos Servicios de Obras Públicas, así como los múltiples problemas que plantea su transporte, hacen aconsejable que se amplie la Comisión Permanente de Armas y Explosivos para dar cabida en ella a personal experto en tales cuestiones.

En su virtud y a propuesta del Ministerio de Obras Públicas, esta Presidencia del Gobierno dispone:

1.º El número de miembros de la Comisión Permanente de Armas y Explosivos se amplía en dos Vocales, que serán nombrados por la Presidencia del Gobierno, a propuesta del Ministerio de Obras Públicas.

2.º Uno de dichos Vocales representará a la Secretaría General Técnica del Ministerio de Obras Públicas y el otro a la Dirección General de Transportes Terrestres del propio Departamento.

Lo digo a VV. EE. y a V. I. a los procedentes efectos.  
Dios guarde a VV. EE. y a V. I.  
Madrid, 14 de octubre de 1967.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros e Ilmo. Sr. Presidente de la Comisión Permanente de Armas y Explosivos.