

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

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

3.25.27. Té negro.—Es el té convenientemente elaborado por fermentación aunque conservando sus mismos principios activos.

Contendrá, como mínimo, 1 por 100 de cafeína y 25 por 100 de extracto acuoso, y, como máximo, 12 por 100 de humedad. Sus cenizas totales, expresadas en materia seca, no excederán del 7 por 100, debiendo ser solubles en agua al menos el 30 por 100 de ellas.

3.25.28. Té descafeinado.—Es el té, verde o negro, desprovisto de la mayor parte de su cafeína.

Contendrá, como máximo, 1 por 1.000 de cafeína. Sus restantes características corresponderán, según el caso, a las establecidas en los artículos 3.25.26 y 3.25.27 de este Código.

3.25.29. Extracto soluble de té.—Es el producto, soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de té.

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

3.25.30. Manipulaciones.—En la elaboración y consumo de té se permite:

- La mezcla entre sí de diversas especies de té.
- La presencia de los peciolos de sus hojas, en mayor o menor cantidad, según el origen del té.

3.25.31. Prohibiciones.—No se permite:

- El envasado para la venta de té que contengan hojas y tallos extraños al té, materias inertes y otras impurezas.
- El tratamiento destinado a producir aumento en su peso.
- La venta para el consumo humano de té «ragotados».
- La mezcla de té verdes con negros dentro de un mismo envase, aun cuando sean del mismo origen.
- La adición de agua, agentes conservadores, colorantes y otras materias extrañas al producto.
- El envasado y venta de té y derivados, alterados o con caracteres organolépticos anormales.
- La presencia en estos productos de residuos de sustancias tóxicas y metales pesados.
- La venta a granel del té y sus derivados, no pudiendo fraccionarse los envases ni aun en presencia del consumidor.
- El empleo de la palabra «tés» en cualquier producto que no proceda de las especies del género botánico «Theas».
- La utilización de calificativos tales como «desintoxicados» o «atóxicos» en los productos descafeinados.

3.25.32. Almacenamiento y transporte.—El almacenamiento y transporte del té y derivados se realizará, por analogía al café, conforme a lo dispuesto en el artículo 3.25.11 de este Código, protegiéndoles, además de la acción intensa de la luz solar.

3.25.33. Envasado y rotulación.—Los envases, etiquetas y venta del té y derivados se ajustarán por las mismas razones a lo dispuesto en el artículo 3.25.12 de este Código.

Se permite, en los envases de origen, el empleo de hojas de plomo o de aleaciones de estaño y plomo.

En las cajas o fardos de origen, una vez abiertos, se deberá interponer una hoja de papel entre el producto y las láminas metálicas para evitar el contacto con ellas.

SECCIÓN 4.ª ESTIMULANTES VARIOS

3.25.34. Hierba mate.—Son las hojas de ciertas especies del género «Ilex», en buen estado de conservación y convenientemente preparadas para el consumo, poseyendo las propiedades estimulantes, aroma y gustos característicos de la especie a que pertenecen.

3.25.35. Cola (nues de cola).—Es la semilla de la «Cola vera», K. Sch.

Para su utilización en el consumo humano deberá reunir las características fundamentales siguientes:

- Contendrá, como mínimo, 2,2 por 100 de cafeína, y, como máximo, 12 por 100 de humedad.
- Sus cenizas totales no excederán del 3 por 100.

3.25.36. Otras especies.—Las semillas y plantas de diferentes especies aromáticas, utilizadas en la elaboración de otras infusiones estimulantes, tales como anís, manzanilla, menta y poleo, se ajustarán a lo dispuesto en el capítulo XXIV de este Código y disposiciones en vigor de genérica aplicación.

3.25.37. Prohibiciones.—No se permite:

- La venta de productos que contengan saponinas, materias inertes y otras impurezas.
- El envasado y venta de productos alterados, o con caracteres organolépticos anormales.
- La presencia de palos o ramas secas jóvenes en proporción superior al 15 por 100 y peciolos y pedúnculos florales en la misma proporción.
- Las manipulaciones, en su caso, que por analogía no se autorizan para el té.

3.25.38. Comercialización.—El almacenamiento y transporte, envases, etiquetas y venta de estos productos se ajustarán, en cuanto sea de aplicación a lo dispuesto para el té en los artículos 3.25.32 y 3.25.33 de este Código.

SECCIÓN 5.ª CACAO Y DERIVADOS

3.25.39. Clasificación.—A efectos de este Código se distinguen los siguientes productos:

- Semilla de cacao.
- Cacao descascarillado o cacao en grano.
- Pasta de cacao.
- Manteca de cacao.
- Torta de cacao.
- Cacao en polvo.

3.25.40. Semilla de cacao.—Es la procedente del cacaoero «Theobroma Cacao», L., separada del resto del fruto fermentada y desecada.

Sus características fundamentales serán:

- Aspecto, olor y sabor característicos.
- Contendrá, como máximo, 7 por 100 de humedad y 5 por 100 de impurezas (granos defectuosos y otros desperdicios de cacao) en materia seca desengrasada.

3.25.41. Cacao descascarillado.—Es el procedente de los granos de cacao limpios, tostados o no, y desprovistos de su cáscara dentro de las tolerancias admitidas.

Sus características fundamentales serán:

- Contendrá, como máximo, 6 por 100 de humedad y 4 por 100 de impurezas (cáscarilla y otros desperdicios de cacao) en materia seca desengrasada.
- Las cenizas totales no excederán del 10 por 100, en materia seca desengrasada, con un 0,3 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico como máximo.

3.25.42. Pasta de cacao.—Es el producto obtenido por la molienda del cacao descascarillado tostado, con las características indicadas en 3.25.41.

Contendrá, como mínimo, el 50 por 100 de manteca de cacao en materia seca. Cuando se elabore con fines industriales podrá denominarse «Cobertura amarga».

3.25.43. Manteca de cacao comestible o de presión.—Es el producto obtenido por presión del cacao descascarillado, o de la pasta de cacao.

Sus características fundamentales serán:

- a) Masa sólida que funde al paladar, de color blanco o amarillento, con olor y sabor a cacao.
- b) Tendrá acidez inferior al 2,25 por 100, expresada en ácido oleico.
- c) Contendrá, como máximo, 0,5 por 100 de humedad e impurezas.
- d) No contendrá grasas extrañas ni ninguna otra adición.

3.25.44. Torta de cacao.—Es el producto que resulta después de la separación de la manteca de cacao por presión.

Contendrá como mínimo, 10 por 100 de manteca de cacao, y como máximo, 4 por 100 de impurezas (cascarilla, embriones y otros desperdicios de cacao) en materia seca desengrasada.

3.25.45. Cacao en polvo.—Es el producto obtenido de la pulverización de la torta de cacao.

Según su contenido en materia grasa, será:

1) «Normal», el que contiene un mínimo de 20 por 100 de manteca de cacao en materia seca, y, como máximo, 8 por 100 de humedad y 4 por 100 de impurezas en materia seca desengrasada.

2) «Semidesengrasado», el que contiene un mínimo del 10 por 100 de manteca de cacao, sin llegar al 20 por 100, ambos en materia seca, y sin que varíen los demás componentes.

3.25.46. Cacao azucarado en polvo.—Es el obtenido de la mezcla de polvo de cacao y azúcar.

Contendrá, como mínimo, 32 por 100 de cacao en polvo, normal o semidesengrasado, con ausencia total de otras sustancias.

3.25.47. Manipulaciones.—Se permite:

a) Solubilizar el cacao descascarillado, la pasta y torta de cacao y el cacao en polvo con carbonatos o hidróxidos alcalinos, carbonato y óxidos magnésicos, soluciones amoniacales o vapor de agua. A los productos así tratados podrá añadirse 0,5 por 100, como máximo, de ácidos cítrico o tartárico.

Los cacaos en polvo solubilizados no contendrán más del 14 por 100 de cenizas sobre materia seca desengrasada, y su alcalinidad no excederá del 5 por 100, expresada en carbonato potásico, en materia seca desengrasada.

b) Purificar la manteca de cacao por filtración o centrifugación y desodorizarla con vapor de agua.

c) Adicionar lecitina vegetal pura, en proporción no superior al 0,3 por 100 en el cacao en polvo. Su declaración no es obligatoria.

3.25.48. Prohibiciones.—No se permite:

a) Emplear grasas extrañas, ni aceites minerales en la elaboración de estos productos.

b) Adicionar cascarrillas de cacao, sustancias inertes, harinas o féculas, dextrinas y otros productos extraños, así como conservadores, colorantes, edulcorantes artificiales y otras sustancias no mencionadas en el artículo anterior.

c) Utilizar cacaos en mal estado de conservación o atacados por parásitos, con síntomas de enranciamiento y sustancias nocivas.

d) La venta a granel de las distintas clases de cacao, no pudiendo fraccionarse los envases, ni aun en presencia del público.

e) Sustituir la denominación de estos productos por otros que comprendan o tengan relación con la palabra chocolate.

3.25.49. Almacenamiento y transporte.—En el almacenamiento y transporte del cacao y sus derivados, además de las condiciones establecidas en el capítulo VI de este Código, se mantendrá la humedad y temperatura relativas y circulación de aire adecuadas y se protegerán de la luz solar y de olores extraños.

3.25.50. Envasado y rotulación.—El cacao y sus derivados se envasarán y rotularán conforme a las normas del capítulo IV de este Código, asegurando la perfecta protección y aislamiento de su contenido. Las características del precintado, forma y peso de los envases y embalajes se detallarán en la respectiva reglamentación.

SECCIÓN 6.ª CHOCOLATE Y DERIVADOS

3.25.51. Chocolate.—Es el producto obtenido por la mezcla íntima y homogénea de cantidades variables de cacao en polvo o pasta de cacao y azúcar finamente pulverizada, adicionada o no de manteca de cacao.

Contendrá como mínimo, el 35 por 100 de componentes del cacao. El contenido en cacao seco desengrasado no será nunca inferior al 14 por 100 ni el de manteca de cacao inferior al 18 por 100, todo ello expresado sobre materia seca.

Se denominará «chocolate fino» el que contenga más del 28 por 100 de manteca de cacao, sin exceder del 32 por 100, todo ello expresado sobre materia seca y «chocolate fundente» si excedier de dicho 32 por 100.

3.25.52. Chocolate con leche.—Es el producto homogéneo obtenido de cantidades variables de los componentes del chocolate, descrito en el artículo anterior adicionados de leche, desengrasada o no.

Contendrá como mínimo, en materia seca, 4 por 100 de cacao seco desengrasado; 22 por 100 de componentes totales del cacao, 10,5 por 100 de los sólidos desengrasados de la leche en sus proporciones naturales, y 20 por 100 de materia grasa total.

Se denominará «chocolate a la nata» el que contenga más de 7 por 100 de grasa de la leche, siempre que el extracto seco magro de la misma se encuentre comprendido entre el 3 y el 14 por 100.

3.25.53. Chocolate con frutos secos o con cereales.—Es el «chocolate» o «chocolate con leche» al que se han adicionado, enteros o troceados, almendras, avellanas, nueces y piñones o granos de cereales tostados o insuflados.

El contenido mínimo en tales frutos o granos será del 8 por 100, sin sobrepasar el 40 por 100.

La masa del chocolate, una vez separada en su totalidad de tales adiciones, responderá, según el caso, a las características establecidas en los artículos 3.25.51 y 3.25.52 de este Código.

3.25.54. Chocolate con frutas.—Es el «chocolate» o «chocolate con leche» adicionado de frutas, enteras o troceadas, desecadas o confitadas.

El contenido mínimo en tales frutas será del 5 por 100, sin sobrepasar el 40 por 100.

La masa del chocolate, una vez separada en su totalidad de tales adiciones, responderá, según el caso, a las características establecidas en los artículos 3.25.51 y 3.25.52 de este Código.

3.25.55. Cobertura dulce.—Es la mezcla de pasta de cacao y azúcar, con o sin adición de manteca de cacao para fines industriales.

Contendrá, como mínimo, 31 por 100 de manteca de cacao y 35 por 100 de componentes del cacao, expresados sobre materia seca.

3.25.56. Cobertura con leche.—Es la cobertura que, ajustándose a las características propias del chocolate con leche, contiene un 31 por 100, como mínimo, de grasa total, expresado sobre materia seca.

3.25.57. Manipulaciones.—Se permite:

a) Aromatizar el chocolate y las coberturas con especias y sustancias aromáticas autorizadas.

b) Adicionar lecitina vegetal pura en proporción no superior al 3 por 1.000. Su declaración no es obligatoria.

c) Reemplazar parcialmente la sacarosa por glucosa, fructosa o lactosa, en cantidades no superiores al 5 por 100 del peso total del producto terminado, sin declaración específica. Cantidades superiores precisarán su mención cuantitativa en la etiqueta.

3.25.58. Prohibiciones.—No se permite:

a) Emplear en la elaboración de chocolates y coberturas cascarrilla de cacao, harinas y féculas, dextrina, sustancias inertes y otros productos no autorizados en este Código.

b) Utilizar aceites minerales, semillas y tortas de oleaginosas, grasas concretas, grasas hidrogenadas y cualquier otra ajena a la manteca de cacao, con excepción de la grasa de la leche.

c) Adicionar productos que entorpezcan la identificación de las grasas del chocolate.

d) Adicionar conservadores, colorantes, edulcorantes artificiales y otras sustancias no mencionadas en el artículo anterior.

e) Poner a la venta chocolates y coberturas alteradas o en mal estado de conservación.

3.25.59. Almacenamiento y transporte.—Serán de aplicación para los chocolates y coberturas las mismas normas de almacenamiento y transporte que se establecen para el cacao en el artículo 3.25.49 de este Código y en las respectivas reglamentaciones.

3.25.60. Envasado y rotulación.—Se observarán las siguientes normas:

a) Los chocolates y coberturas se envasarán conforme a lo dispuesto en el capítulo IV de este Código, utilizándose envolturas adecuadas que eviten la transmisión de grasas y absorción

de humedad asegurando la perfecta protección y aislamiento de su contenido.

b) Las características de los envases de las distintas calidades serán regulados por la respectiva reglamentación.

c) En la documentación comercial y etiquetas se consignará lo previsto en el capítulo IV de este Código indicando claramente la clase de elaboración, con arreglo a las denominaciones indicadas en los artículos 3.25.51 al 3.25.56 del mismo, incluyendo en su caso el nombre de frutos secos, frutas o cereales adicionados.

d) En las etiquetas se consignará además la fórmula cualitativa o los datos necesarios para identificar la composición y calidad de estos productos, permitiéndose emplear dibujos relacionados con las adiciones que las impriman un carácter específico, siempre que cumplan los mínimos establecidos en este Código.

e) Cuando las cantidades de especias y sustancias aromáticas no superiores al 5 por 100 estén destinadas a completar los caracteres organolépticos, no será necesaria declaración alguna. Por el contrario, cuando el carácter del chocolate se modifique de forma sensible, será mencionada esta circunstancia en la etiqueta, aunque la adición sea inferior al 5 por 100.

f) En el etiquetado de los formatos de reducido tamaño se indicarán los datos estrictamente necesarios que aseguren la identificación del producto. No obstante, las cajas o envases de dichos formatos deberán cumplir con todos los requisitos indicados.

SECCIÓN 7.ª DERIVADOS ESPECIALES DEL CACAO, DEL CHOCOLATE Y DE LA MANTECA DE CACAO

3.25.61. Derivados especiales.—Tendrán esta consideración los productos preparados con determinada proporción de cacao, manteca de cacao, chocolate o coberturas que a continuación se enumeran:

- Cacao azucarado en polvo, con harina.
- Chocolate con harina.
- Chocolates especiales.
- Chocolates de régimen.
- Chocolates rellenos.
- Bombones de chocolate y artículos de confitería, de cacao y chocolate.
- Derivados de manteca de cacao.

3.25.62. Cacao azucarado en polvo y con harina.—Es el cacao azucarado en polvo adicionado de harinas de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz, para su consumo cocido.

Sus características fundamentales son:

Contenidos mínimos de 32 por 100 de cacao en polvo y 50 por 100 de azúcares en materia seca, y máximo de 15 por 100 de harinas de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz.

3.25.63. Chocolate con harina.—Es el «chocolate» o «chocolate con leche» elaborado con harinas de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz para su consumo cocido.

Sus características fundamentales son:

Contendrá, como mínimo, 14 por 100 de cacao seco y desengrasado, 16 por 100 de manteca de cacao, y máximo de 15 por 100 de harinas de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz.

3.25.64. Chocolates especiales.—Son el «chocolate» o «chocolate con leche», adicionado de miel, extracto de malta, huevos, café, concentrados y zumos de frutas, que formen un todo homogéneo con la masa del chocolate.

Sus características fundamentales serán, según el caso, las establecidas para el «chocolate» y el «chocolate con leche», modificadas por los alimentos añadidos.

El contenido en café del «chocolate al café» no será inferior al 16 por 1.000 de café tostado natural molido, o a la cantidad correspondiente de extracto de café.

3.25.65. Chocolates de régimen.—Son aquellos productos derivados del cacao o chocolate que, cumpliendo los mínimos establecidos en este capítulo para las proporciones de manteca de cacao y cacao seco desengrasado, se ajusten a lo dispuesto en los artículos 3.26.26 al 3.26.29, ambos inclusive.

Estos productos deberán presentarse de tal forma que no puedan confundirse con el cacao en polvo, el chocolate u otros de sus derivados. En la envoltura, además de la fórmula cualitativa, se consignará, de manera destacada, la expresión «Chocolate dietético» o «Chocolate de régimen».

3.25.66. Chocolates rellenos.—Son preparados de composición variada, presentados en forma de barras o tabletas, recubiertas de chocolates o coberturas, con o sin leche, cuyo interior o relleno está constituido por diversos productos de confitería o licores.

La cobertura exterior de chocolate representará como mínimo el 35 por 100 del peso total.

El relleno deberá distinguirse de la cobertura exterior y responder a las características exigidas para los productos que los componen.

3.25.67. Bombones de chocolate y artículos de confitería de cacao y chocolate.—Son preparados de forma y composición variada, con un contenido mínimo del 10 por 100 de chocolate designados con la denominación que caracteriza a cada uno de ellos.

Las características fundamentales del chocolate serán, según el caso, las establecidas para el «chocolate», «chocolate fino», «chocolate fundente», «chocolate con leche» y coberturas.

Las características de las masas y rellenos responderán a las exigidas para las primeras materias empleadas en su elaboración, con las variaciones propias de sus distintos componentes.

Cuando estos productos lleven el nombre de una fruta, deberán contener en sus masas o rellenos al menos el 5 por 100 de la fruta o la cantidad correspondiente de zumo, concentrado o pulpa.

Los preparados con licores no deberán contener más alcohol, calculado en alcohol absoluto, que el 6 por 100 del producto total.

3.25.68. Derivados de manteca de cacao.—Son mezclas en distintas proporciones de manteca de cacao con azúcar y componentes naturales de la leche, con un mínimo del 20 por 100 de manteca de cacao, 14 por 100 de los componentes sólidos de la leche y un máximo del 35 por 100 de azúcar.

3.25.69. Características de los componentes.—La composición del cacao y chocolate utilizados en la elaboración de sus derivados cumplirán las características señaladas en este capítulo para el cacao en polvo, chocolate, chocolate con leche o coberturas, admitiéndose las manipulaciones indicadas en sus artículos 3.25.47 y 3.25.57.

El resto de los componentes de estos derivados deberán, asimismo, reunir las condiciones exigidas para cada uno de ellos en este Código, permitiéndose únicamente aquellas manipulaciones autorizadas para los respectivos productos de confitería y pastelería.

3.25.70. Manipulaciones.—En la elaboración y comercio de derivados especiales del cacao y del chocolate se permite:

- Barnizar los derivados de fantasía del chocolate con goma laca o benjuí.
- Aromatizar los derivados del cacao con arreglo a lo dispuesto para el chocolate en el artículo 3.25.57 de este Código.
- Adicionar a los derivados del cacao y chocolate lecitina vegetal pura en las proporciones señaladas en este capítulo.

3.25.71. Prohibiciones.—En la elaboración y comercio de derivados especiales del cacao y del chocolate se prohíbe:

- Añadir al cacao y chocolate utilizados las sustancias prohibidas en los artículos 3.25.48 y 3.25.58 de este Código.
- Emplear dibujos relacionados con las frutas u otros alimentos añadidos cuando los chocolates rellenos, bombones de chocolate y artículos de confitería de cacao o chocolate se hayan aromatizado con aromas artificiales autorizados.
- La fabricación, elaboración y venta de sucedáneos del cacao, del chocolate y derivados de ambos.
- La adición en la masa de los chocolates especiales de pastas de frutos secos.

3.25.72. Almacenamiento y transporte.—Serán de aplicación para los derivados especiales del cacao y del chocolate las mismas normas de almacenamiento y transporte que se establecen para el cacao en el artículo 3.25.49 de este Código.

3.25.73. Envasado y rotulación.—Se observarán, por analogía, las mismas normas establecidas en los artículos 3.25.50 y 3.25.60 de este Código y además las siguientes:

- En las denominaciones específicas de los chocolates rellenos se reflejarán las características de la cobertura y contenido interior.
- Podrá usarse la denominación al «cacao» en los productos alimenticios sólidos a los que, por adición practicada, contengan un mínimo del 10 por 100 de cacao en materia seca, y en los líquidos que contengan un mínimo del 6 por 100.
- Los productos alimenticios adicionados de cacao que no alcancen los mínimos establecidos en el apartado anterior podrán denominarse «Gusto a cacao».
- En la propaganda y etiquetas se indicará claramente la clase de elaboración con arreglo a las denominaciones indicadas en el artículo 3.25.61 de este Código, complementándolas

oos los datos necesarios para identificar el tipo de preparado alimenticio a que corresponde

e) En la rotulación y etiquetado del chocolate especial se declararán sus componentes. En las del cacao en polvo con harinas y chocolate con harinas se hará constar además la indicación «Para su consumo cocido»

En la reglamentación correspondiente se fijarán características de las envolturas y otros detalles que permitan distinguir estos derivados de los cacaos y chocolates a que se refieren los artículos 3.25.39 y 3.25.61 al 3.25.64 de este Código

SECCIÓN 8.ª TABACO

3.25.74. **Tabaco.**—Son las hojas de diversas variedades de la especie «Nicotiana Tabacum» L. convenientemente desecadas, fermentadas, elaboradas y conservadas

3.25.75. **Clasificación.**—A efectos de este Código los tabacos genuinos y tratados se clasificarán, en función de su contenido en alcaloides en los siguientes grupos:

- a) Tabaco genuino.
- b) Tabaco pobre en nicotina.
- c) Tabaco desnicotinizado

3.25.76. **Tabaco genuino.**—Es el elaborado con sus hojas, sin contaminación alguna, y que responde al aroma y gustos característicos de su clase, variedad y zona de producción

Contendrá como mínimo, 8 por 1.000 de alcaloides totales, expresados en nicotina sobre materia seca, y como máximo, 15 por 100 de humedad

3.25.77. **Tabaco pobre en nicotina.**—Es el tabaco genuino cuyo contenido en nicotina sea superior al 4 por 1.000, pero sin exceder del 8 por 1.000 sobre materia seca

3.25.78. **Tabaco desnicotinizado.**—Es el tabaco genuino cuyo contenido en nicotina no exceda del 4 por 1.000 sobre materia seca

3.25.79. **Manipulaciones.**—En la elaboración de tabaco, cigarrillos y cigarrillos se permite utilizar o adicionar:

a) Agua, amoníaco, ácido acético, láctico, cítrico y tartárico

b) Azúcar de caña, de higos, de arce o invertida, glucosa, melaza, miel, regaliz, sustancias aromáticas autorizadas y agua de rosas

c) Mentol, vainilina, cumarina, cacao, goma, cloruro sódico, nitratos, carbonatos, cloruros alcalinos y hasta 1 por 100 de cal en forma de agua de cal

d) Jugos concentrados de frutas y extractos o partes de haba Tonka («Dipterix odorata», Willd), meliloto («Melilotus officinalis» Desr.) asperilla («Asperula odorata», L.), vainilla de carolina («Liatris odoratissima», Mich.) y otras especies que contengan cumarina

e) Glicerina, etilenglicol o propilenglicol

f) Los edulcorantes artificiales y productos conservadores autorizados para estas elaboraciones en las listas positivas complementarias de los capítulos XXXI y XXXIII de este Código

g) En la elaboración de cigarrillos y cigarrillos, el empleo de adhesivos a base de agua con caseína, almidón, dextrina, goma tragacanto o arábica y otros productos inofensivos

3.25.80. **Papeles para cigarrillos.**—Reunirán fundamentalmente las siguientes condiciones:

a) Serán elaborados con fibra de lino, cáñamo, cereales, algodón, «cargas» autorizadas, y los edulcorantes artificiales incluidos en las listas positivas de este Código

b) Estarán exentos de sustancias nocivas

c) No producirán en la combustión olor o gusto desagradable

d) Contendrán solamente indicios de acidez, cloruros y nitratos

3.25.81. **Filtros.**—Los filtros para cigarrillos, así como aquellos para utilizarse en pipas y boquillas, estarán formados por una base inerte filtrante, impregnada o no por sustancias absorbentes fijas

3.25.82. **Prohibiciones.**—En la elaboración, publicidad y consumo del tabaco no se permite:

a) Cualquier tratamiento destinado a producir en las elaboraciones de tabaco un aumento de peso fraudulento.

b) La presencia de arsénico, plomo, cinc y otros metales nocivos en el tabaco, cigarrillos y cigarrillos.

c) La adición de vegetales extraños y otras impurezas.

d) Emplear denominaciones tales como «desintoxicado», «atóxico» «nicotina neutralizada» o vocablos y expresiones similares, que induzcan a error o engaño al fumador

e) Utilizar en la propaganda de los cigarrillos con filtro expresiones que exageren sus propiedades (antialquitrana, anti-gases y antinicotínicas), así como otras indicaciones que induzcan a excesos en el hábito de fumar

f) Utilizar en la propaganda de los cigarrillos con filtro sustancias nocivas o volátiles al contacto con el humo de tabaco.

3.25.83. **Almacenamiento y transporte.**—En el almacenamiento y transporte de las elaboraciones de tabaco, además de las condiciones establecidas en el capítulo VI de este Código, se mantendrán las condiciones ambientales adecuadas, con absoluta separación de otros productos evitándose la absorción de olores extraños

3.25.84. **Envasado.**—Los envases para la venta de elaboraciones de tabaco se ajustarán en cuanto a su contenido, etiquetado, rotulación y precintado a lo dispuesto en el capítulo IV de este Código y disposiciones complementarias

Las hojas metálicas utilizadas para envolver directamente el tabaco y sus elaboraciones no deberán contener más de 1 por 100 de plomo, 3 por 100 de antimonio y estarán exentas de arsénico

CAPITULO XXVI

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

SECCIÓN 1.ª CONSERVAS

3.26.01. **Conservas.**—Productos obtenidos a partir de alimentos perecederos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados, tratados exclusivamente por el valor, en forma que asegure su conservación

Semi-conservas.—Son productos estabilizados para un tiempo limitado, por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes impermeables al agua a presión normal. Su duración de utilización puede prolongarse almacenándolos en frigoríficos

Platos preparados.—Son los productos obtenidos por mezcla y condimentación de alimentos animales y vegetales, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidas en envases apropiados, herméticamente cerrados y tratados por el calor u otro procedimiento que asegure su conservación, y prestos a ser consumidos después de un simple calentamiento.

3.26.02. **Clasificación.**—Se distinguen principalmente:

- a) Carne.
- b) Pescado, moluscos y crustáceos.
- c) Frutas
- d) Verduras
- e) Platos preparados.

3.26.03. **Manipulaciones.**—En la preparación y obtención de las conservas, semi-conservas y platos preparados serán preceptivas las siguientes normas:

a) El lavado de las materias primas, con agua potable, en instalaciones técnicas que aseguren una limpieza efectiva.

b) El escaldado, en aquellos productos que lo necesiten, exclusivamente con vapor de agua o agua a temperatura de 80-100 grados centígrados.

c) El tratamiento de aquellos productos que industrialmente lo precisen con anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución, pero nunca el residuo que quede de este último en las conservas será superior a 12,5 gramos por 1.000 en peso.

d) El pelado de las frutas con soluciones alcalinas, temperaturas adecuadas o cualquier otro método autorizado

e) El vacío parcial en el espacio de cabeza de los envases por inyección de vapor, cerradores de vacío u otro procedimiento técnico adecuado

f) La esterilización de los envases cerrados se hará en autoclave o por cualquier otro método autorizado. Su enfriamiento posterior se realizará con agua higienizada.

En las reglamentaciones correspondientes se detallarán las condiciones de tiempo, temperatura y presión en relación con la naturaleza del producto y tamaño de los envases

g) La comprobación de las materias primas, envases y lotes de fabricación, en cuanto a normas de calidad, cifras analíticas, exámenes microscópicos y microbiológicos y, en general, cuantas pruebas exijan una garantía de fabricación correcta y se establezcan en las reglamentaciones complementarias.

3.26.04. Sustancias complementarias.—Se autoriza agregar cuando convenga y en las proporciones que autorice la reglamentación en cada caso, los productos que se indican:

- a) Agua potable, edulcorantes naturales y sorbitol.
- b) Zumos vegetales, vinos, alcoholes y aguardientes.
- c) Grasas alimenticias.
- d) Especias, condimentos y aromatizantes autorizados.
- e) Aditivos incluidos para este uso en las listas positivas de este Código.
- f) Acidulantes y neutralizantes incluidos en las listas positivas, complementarias de este Código.

3.26.05. Características.—Las conservas deben satisfacer las exigencias generales siguientes:

- a) Estar en perfecto estado de consumo.
- b) Proceder de materia prima que no esté alterada, ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y tamaño convenientes.
- c) Exentas de materias extrañas.
- d) Estar envasadas, en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.
- e) Haber sufrido esterilización, de forma que proporcione al producto la máxima estabilidad en condiciones de consumo.
- f) Haber sufrido un tratamiento térmico tal que garantice la inactivación de esporas de «C. Botulinum» u otros esporulados.
- g) Las materias primas a conservar satisfarán las condiciones y requisitos ordenados en este Código y reglamentaciones complementarias.

3.26.06. Prohibiciones.—Se prohíbe la tenencia, distribución y venta de las conservas, semiconservas y platos preparados que se encuentren en las siguientes condiciones:

- a) Elaborados en fábricas que no tengan la autorización correspondiente.
- b) Que no cumplan las exigencias de este Código en cuanto a manipulaciones, envases, etiquetas y rotulaciones.
- c) Cuyos envases presenten indicios de haber sido abiertos, reesterilizados, resoldados o procedentes de recuperación; se presenten abombados, fracturados o que en cualquier forma presenten signos de estar defectuosamente cerrados, y en los metálicos, signos de oxidación externa acentuada.
- d) Las obtenidas por remojo de vegetales desecados, deshidratados o parte de ellos cuando éstos sean el componente único.
- e) Con sustancias alteradas, averiadas o contaminadas o con residuos anormales de pesticidas.
- f) Haberse empleado en la elaboración procedimientos que no reúnan las condiciones higiénicas necesarias o que no garanticen la buena conservación del producto.
- g) La presencia de compuestos metálicos que excedan de los límites fijados en las listas de tolerancias del capítulo XXXV de este Código.
- h) Las reglamentaciones correspondientes señalarán las tolerancias o prohibiciones de ingredientes, en cada caso.

3.26.07. Envasado y rotulación.—Los envases serán de los materiales autorizados en el capítulo IV de este Código. Se rotularán con arreglo a las normas que en él se establecen, debiendo consignarse además obligatoriamente los siguientes datos:

- a) Denominación exacta del contenido y tipo de conservas.
- b) Peso neto del contenido y en las que contienen líquidos de cobertura, el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- c) Fecha de fabricación, o su clave unificada estampada en el envase, en las condiciones establecidas por la reglamentación correspondiente.
- d) En el caso de platos preparados la composición del producto, relacionando los componentes por orden decreciente de su proporción, de acuerdo con lo que señale la reglamentación correspondiente.
- e) No podrá asignarse la denominación de «puros», «naturales» o similares, a las conservas que vayan coloreadas artificialmente o lleven conservadores y aromas, aunque dichos aditivos estén autorizados, y será preceptiva la consignación del aditivo o aditivos añadidos. Sólo se permitirá la representación gráfica de la materia prima contenida, y no otra alguna cuando el producto responda a la imagen estampada.

3.26.08. Almacenamiento y transporte.—Además de las condiciones generales de almacenamiento y transporte indicadas en el capítulo II de este Código, se exigen las siguientes:

a) Vigilancia de las condiciones ambientales para asegurar la calidad y debido estado higiénico-sanitario de las conservas almacenadas o transportadas.

b) Vigilar las rotaciones en las entradas y salidas de las conservas almacenadas de acuerdo con los períodos de caducidad de las mismas, según la climatología local.

SECCIÓN 2.ª PLATOS PRECOCINADOS Y PREPARADOS CONGELADOS

3.26.09. Concepto.—1. Platos precocinados congelados: Son los productos resultantes de una preparación culinaria no completada, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación por el frío. Para su consumo precisan tratamiento doméstico adicional.

2. Platos preparados congelados: Son los productos resultantes de una preparación culinaria completa, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación por el frío y prestos a ser consumidos después de un calentamiento.

3.26.10. Características y clasificación.—Estos platos se compondrán de productos animales o vegetales, o combinación de éstos con especias, condimentos y aromatizantes autorizados por este Código.

3.26.11. Prohibiciones.—Se prohíbe la tenencia, distribución y venta de estos platos en los siguientes casos:

- a) Preparación con productos que no estén en perfecto estado o que no sean aptos para el consumo humano.
- b) Cuando se haya realizado en locales cuya temperatura supere la de 12 grados centígrados.
- c) Cuando contengan gérmenes patógenos o más de 50.000 banales por gramo.
- d) Cuando contengan aditivos no incluidos en las listas positivas de este Código.
- e) Si en los envases o envolturas no figura el nombre del fabricante o la marca de identidad del producto, fechas de su preparación o de caducidad.
- f) Cuando los envases presenten desperfectos que afecten al contenido o indicios de descongelación parcial o recongelación.

3.26.12. Envasado, almacenamiento y transporte.—Se ajustará a las normas de carácter general que establece este Código y además a las específicas siguientes:

- a) Los envases de los platos preparados serán de materiales autorizados que no modifiquen los caracteres organolépticos del contenido. Figurará en los mismos la fecha de fabricación en caracteres indelebles.
 - b) El almacenado de los platos preparados congelados se hará a temperaturas inferiores a menos 20 grados centígrados.
 - c) El transporte de los platos preparados congelados se hará a temperaturas inferiores a menos 18 grados centígrados. Cuando el período de tiempo necesario para el transporte de los congelados sea inferior a una hora, podrán utilizarse vehículos isotérmicos.
- Las reglamentaciones correspondientes fijarán los períodos máximos de almacenamiento en relación con la naturaleza de los productos.

SECCIÓN 3.ª PREPARADOS ALIMENTICIOS ESPECIALES

3.26.13. Concepto.—Son aquellos productos que, sin reunir las condiciones de los precocinados y platos preparados, proporcionan, por medio de una simple dilución o calentamiento, determinados alimentos de inmediato consumo.

3.26.14. Clasificación.—Se distinguen entre otros los siguientes:

- a) Preparados para caldos.
- b) Preparados para sopas.
- c) Preparados para flanes, cremas.
- d) Preparados para desayunos.

3.26.15. Preparados para caldos.—Son los productos sólidos, pastosos o líquidos constituidos principalmente por algunos de los siguientes componentes: Extractos de carne consignados en el artículo 3.10.30, sal de cocina, grasas alimenticias, vegetales y extractos vegetales, hidrolizados de proteínas, condimentos, especias, aromatizantes y aditivos incluidos en las listas positivas y destinados a ser consumidos previa dilución y/o ebullición en agua.

3.26.16. Características.—Los preparados para caldos se ajustarán a las siguientes características:

Residuo seco a 100 grados centígrados, no menos de 80 por 100, Amoníaco, en sustancia seca, no más de 0,4 por 100.

Sal comestible, en sustancia seca, no más de 65 por 100, expresada en cloruro sódico.

Nitrógeno total, en sustancia seca, no menos del 2,5 por 100 para los caldos de carne y del 1,5 por 100 para los vegetales.

Los preparados líquidos tendrán un residuo seco a 100 grados centígrados, no menor de 40 por 100.

Los preparados que lleven el nombre de una carne determinada satisfarán las condiciones previstas y además la grasa y su contenido en creatinina responderán a su denominación. No pueden contener menos del 10 por 100 de extracto de carne.

La reglamentación correspondiente señalará las características específicas de los diferentes tipos de caldos.

3.26.17. Prohibiciones.—Queda prohibida la presencia de:

- Azúcar, almidón, sustancias, amiláceas, dextrina y gelatina, en cantidad superior al 5 por 100 en materia seca.
- Colorantes no incluidos en las listas positivas de este Código.
- Sustancias extrañas a la composición declarada.

3.26.18. Preparados para sopas.—Son productos preparados para ser consumidos previa dilución y ebullición en agua. Constituidos por las mismas materias de los preparados para caldos y adicionados de productos animales y vegetales, grasas alimenticias, condimentos y especias. Podrán contener pastas alimenticias, harinas, otros productos amiláceos, extractos de levadura y sus hidrolizados.

3.26.19. Características.—El contenido de estos preparados será el siguiente:

Humedad máxima, 16 por 100.

Nitrógeno total en sustancia seca, no menos del 2 por 100.

Sal comestible en sustancia seca, no más del 50 por 100, calculada en cloruro sódico.

Materia grasa en sustancia seca, no superior al 20 por 100.

Los preparados que llevan una denominación determinada satisfarán las condiciones previstas y además de las correspondientes a sus componentes.

3.26.20. Prohibiciones.—Queda prohibida la presencia de:

- Sustancias colorantes y estabilizadores y otros aditivos, no incluidos en las listas positivas de este Código.
- Sustancias extrañas a la composición declarada.

3.26.21. Preparados para flanes, cremas y postres instantáneos.—Estarán constituidos por mezclas de productos de molinería y féculas autorizadas, polvo de leche entera o magra, polvo de huevo, azúcar, jugos de fruta concentrados en polvo y otros diferentes ingredientes, como cacao, almendras y nueces molidas, frutas desecadas enteras o partidas, especias, sustancias aromáticas y otros productos alimenticios. Podrán contener colorantes y espesantes permitidos en las listas positivas.

Los espesantes básicos para «puddings» o «cremas» y con este destino exclusivo, tendrán como mínimo 25 por 100 de sustancias espesantes autorizadas en las listas positivas.

Se advertirá en las instrucciones para su empleo la dosis por litro de leche y la necesidad de su pronto consumo, a no ser que se conserve en refrigerador en condiciones que impidan su contaminación.

3.26.22. Prohibiciones.—Queda prohibido:

- La adición de harinas, féculas y aditivos no consignados en este Código.
- La presencia de residuos y tortas procedentes de la extracción de zumos de frutas o de aceites.

3.26.23. Preparados para desayunos.—Son los productos para ser consumidos después de interposición o dilución con leche o agua, en algunos casos con ayuda del calor o cocción subsiguiente. Constituidos principalmente por mezcla de algunos de los productos siguientes: cereales, harinas de cereales o de leguminosas, féculas o productos derivados de su hidrólisis, leche desecada o condensada, polvo de huevo, así como grasas alimenticias, polvo de cacao y aromatizantes, sometidos o no a tratamientos técnicos complementarios.

3.26.24. Envasado y rotulación de los preparados alimenticios especiales.—Los preparados alimenticios especiales deberán ser envasados y rotulados en recipientes o envolturas que reúnan las condiciones especificadas en el capítulo IV de este Código y adecuadas a la naturaleza del producto y en forma que éste conserve sus cualidades organolépticas y permita su dosificación. En los rótulos figurarán, además, los siguientes datos:

- Peso neto o el volumen del producto.
- Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de su proporción.

Si contiene sal o aditivos figurarán en todo caso en último lugar.

c) Número del lote, fechas de elaboración y de caducidad en clave, cuando sea limitada su conservación.

d) Peso o volumen del alimento que debe resultar, dispuesto para el consumo, expresado en número de platos o raciones, que se entiende cada uno de 250 gramos en peso y un cuarto de litro en volumen, salvo indicación en contrario. Si el tamaño del envase no permite consignar en él las indicaciones del empleo, figurará: éstas en prospecto adjunto.

3.26.25. Prohibiciones comunes.—En la preparación y venta de todos los preparados alimenticios especiales queda prohibido:

- La venta a granel.
- El empleo de toda indicación, signo o modo de presentación susceptible de inducir a error en el comprador, sobre la naturaleza, calidades sustanciales, composición, peso, volumen o número de raciones.

SECCIÓN 4.ª PRODUCTOS DIETÉTICOS Y DE RÉGIMEN

3.26.26. Concepto y características.—Los productos dietéticos, definidos en el capítulo II de este Código, responderán a una composición científicamente razonable y autorizada, poseerán un adecuado valor nutritivo, estarán debidamente designados y serán destinados a dietas especiales o a completar o sustituir la alimentación ordinaria.

3.26.27. Manipulaciones.—En la elaboración y venta de los productos dietéticos y de régimen se observarán las siguientes normas:

a) Las instalaciones y locales de elaboración y almacenamiento, tal como los materiales de los utensilios y envases que se utilicen, responderán, en su grado máximo, a las condiciones exigidas en los capítulos III y IV de este Código.

b) Las sustancias que entren a formar parte de estos productos poseerán el más alto grado de calidad exigido por este Código reglamentaciones complementarias.

c) Se autoriza la adición de colorantes naturales, sustancias aromáticas y de edulcorantes artificiales incluidos en las listas positivas de este Código, en aquellos productos que lo requieran.

d) El envasado se realizará en forma que garantice las máximas condiciones de conservación que exige la naturaleza del producto, ajustándose a lo dispuesto en el capítulo IV.

e) En los rótulos, etiquetas y prospectos, además de lo previsto en el capítulo IV de este Código, será obligatorio consignar:

- La denominación «producto dietético» o «dietético», de «producto de régimen» o «régimen», en su caso.
- Fórmula de composición por 100 gramos.
- Concentración en sustancias nutritivas por ciento.
- Indicación del edulcorante artificial si lo contiene.

f) La propaganda quedará sujeta a las disposiciones vigentes sobre publicidad sanitaria.

g) Las demás condiciones a que ha de sujetarse la elaboración, registro sanitario, distribución y venta serán establecidas por la reglamentación complementaria correspondiente.

3.26.28. Publicidad.—Se autorizan en las etiquetas, prospectos y propaganda las siguientes indicaciones complementarias:

- Efectos dietéticos del producto.
- Propiedades que lo distinguen de sus semejantes normales.
- Modo de empleo.

3.26.29. Prohibiciones.—En las etiquetas, rótulos y propaganda no se permitirá:

- Indicaciones sobre acciones preventivas, curativas o medicinales.
- Denominaciones erróneas, como «maternizado», «humanizado», análogas o parecidas.
- Expresiones como «medicinal», «recomendado por la clase médica», «saludable», «rejuvenecedor» y otras que puedan inducir a error.

SECCIÓN 5.ª ALIMENTOS ENRIQUECIDOS Y SUSTANCIAS ENRIQUECEDORAS

3.26.30. Alimentos enriquecidos.—Un alimento se considera enriquecido únicamente cuando la proporción de uno o varios de los nutrientes que lo compongan sea superior a su composición normal.

Los alimentos utilizados como materia prima para ser enriquecidos deberán ser exclusivamente los incluidos en este Código y de primera calidad.

3.26.31. *Sustancias enriquecedoras de alimentos.*—Se considerará sustancias enriquecedoras aquellas que, reuniendo las debidas condiciones de pureza, pueden añadirse intencionalmente a un alimento con el fin de elevar su valor biológico.

3.26.32. *Condiciones generales.*—Para que una sustancia sea considerada como enriquecedora de los alimentos, deberá figurar en uno de los grupos que integran los «nutrientes» incluidos en el capítulo II de este Código.

También podrán considerarse como tales aquellos productos naturales complejos que por su alto contenido en nutrientes se incorporan a los alimentos a fin de enriquecerlos.

Los productos enriquecedores serán expuestos, almacenados y vendidos exclusivamente en envases de origen.

3.26.33. *Prohibiciones.*—Se prohíbe la tenencia o utilización de sustancias enriquecedoras que contengan gérmenes, impurezas o sustancias tóxicas en mayor proporción que la tolerada o la revelada por los métodos usuales de análisis.

Asimismo se prohíbe la presencia en los alimentos enriquecidos de:

- Sustancias enriquecedoras en dosis terapéuticas.
- Aditivos no permitidos para cada clase de alimento.
- «Impurezas» en mayor proporción que la tolerada.

3.26.34. *Publicidad.*—Las etiquetas de los envases de enriquecedores llevarán los datos exigidos en el capítulo IV de este Código.

En las etiquetas de los envases y envolturas, así como en la propaganda de los alimentos enriquecidos, se hará constar, además de esta condición, la proporción de elementos enriquecedores que contiene el producto final dispuesto para su venta. Por el contrario, queda prohibido hacer constar:

- Indicaciones que presupongan acciones preventivas, curativas y terapéuticas.
- Frases tales como «recomendado por la clase médica» y aquellas otras que puedan inducir a error en los verdaderos fines del alimento enriquecido.

CAPITULO XXVII

3.27.00 Aguas y hielo

SECCIÓN 1.ª JUAN DE CONSUMO

3.27.01. *Agua natural.*—A efectos de este Código, y para ser destinada a la bebida y a la preparación o manipulación de alimentos, se considera agua natural a la de este origen que, como mínimo, reúna las condiciones físicas, químicas y microbiológicas que se señalan como tolerables en este capítulo.

3.27.02. *Caracteres físicos convenientes.*—Son los siguientes:

- Olor: Inodora.
- Sabor: Insípida.
- Color (en Pt): Hasta cinco miligramos por litro de agua.
- Turbidez (en St 0₁): Hasta cinco miligramos por litro de agua.

3.27.03. *Caracteres físicos tolerables.*—Como límite máximo se admiten los siguientes:

- Olor: Inodora, excepto en aguas sometidas a tratamientos de potabilización, en que se tolerará ligero olor característico del potabilizante empleado.
- Sabor: Insípida, excepto en aguas sometidas a tratamiento de potabilización, en que se tolerará ligero sabor característico del potabilizante empleado.
- Color (en Pt): 15 miligramos por litro de agua.
- Turbidez (en St 0₁): 10 miligramos por litro de agua.

3.27.04. *Caracteres químicos convenientes.*—Son los siguientes:

- pH: De siete a ocho y medio.
- Residuo seco a 110 grados centígrados: Hasta 750 miligramos por litro de agua evaporada.
- Cloruros (en Cl⁻): Hasta 250 miligramos por litro de agua.
- Sulfatos (en SO₄²⁻): Hasta 200 miligramos por litro de agua.
- Nitratos (en NO₃⁻): Hasta 30 miligramos por litro de agua.
- Calcio (en Ca²⁺): Hasta 100 miligramos por litro de agua.
- Magnesio (en Mg²⁺): Hasta 50 miligramos por litro de agua.

h) Hierro más Manganeso (en Fe y Mn): Hasta dos décimas de miligramo por litro de agua.

i) Oxígeno absorbido del permanganato (en O₂): Hasta tres miligramos por litro de agua.

3.27.05. *Caracteres químicos tolerables.*—Como límite máximo se admiten los siguientes:

- pH: De seis enteros y cinco décimas a nueve enteros y dos décimas.
- Residuo seco a 110 grados centígrados: Hasta 1.500 miligramos por litro de agua evaporada.
- Cloruros (en Cl⁻): Hasta 350 miligramos por litro de agua.
- Sulfatos (en SO₄²⁻): Hasta 400 miligramos por litro de agua.
- Nitratos (en NO₃⁻): Hasta 30 miligramos por litro de agua.
- Calcio (en Ca²⁺): Hasta 200 miligramos por litro de agua.
- Magnesio (en Mg²⁺): Hasta 100 miligramos por litro de agua.
- Hierro más Manganeso (en Fe y Mn): Hasta tres décimas de miligramo por litro de agua.
- Oxígeno absorbido del permanganato (en O₂): Hasta tres miligramos por litro de agua.

3.27.06. *Componentes extraños tolerados.*—Como límite máximo se admiten los siguientes:

- Aluminio (en Al): Exclusivamente en aguas tratadas, índice no superior al inicial.
- Cobre (en Cu): Hasta 1,5 miligramos por litro de agua.
- Cinc (en Zn): Hasta un miligramo y cinco décimas de miligramo por litro de agua.
- Plomo (en Pb): Hasta una décima de miligramo por litro de agua.
- Selenio (en Se): Hasta cinco centésimas de miligramo por litro de agua.
- Arsénico (en As): Hasta dos décimas de miligramo por litro de agua.
- Cromo (en Cr): Hasta cinco centésimas de miligramo por litro de agua.
- Fósforo (en P): Hasta un miligramo y cinco décimas de miligramo por litro de agua.
- Cianuros (en CN): Hasta una centésima de miligramo por litro de agua.
- Fenoles: Hasta una milésima de miligramo por litro de agua.

3.27.07. *Caracteres microbiológicos convenientes.*—Son los siguientes:

- Recuento total de bacterias aerobias, en agar nutritivo y placas incubadas a 37 grados durante veinticuatro horas, máximo de 50 a 65 colonias por mililitro de agua.
- Presencia de bacterias fecales, ausencia de coliformes, estreptococos y clostridios sulfito reductores en 100 mililitros de agua sembrada en medios especiales para la prueba presuntiva.
- Ausencia total de gérmenes potencialmente patógenos y del «Escherichia coli», o de los bacteriófagos anti-«E. coli» y anti-«Shigella».

3.27.08. *Caracteres microbiológicos tolerables.*—Como límites máximos se admiten los siguientes:

- Recuento total de bacterias aerobias, en placas de agar nutritivo, incubadas a 37 grados centígrados durante veinticuatro horas, máximo 100 colonias por mililitro de agua.
- Presencia de coliformes, estreptococos fecales y clostridios sulfito reductores, máximo uno a dos de cualquiera de estos gérmenes en las siembras efectuadas con un volumen mínimo de 100 mililitros del agua problema.
- Ausencia total de gérmenes potencialmente patógenos y del «Escherichia coli», o de los bacteriófagos anti-«E. coli» y anti-«Shigella».

3.27.09. *Radioactividad.*—Se establece como límite máximo la cantidad de emisores de radiación equivalente a 10⁻⁶ microcurios por litro.

3.27.10. *Clasificación.*—Atendiendo a las condiciones físicas y químicas, caracteres microbiológicos y radioactividad, se distinguen las siguientes clases de agua:

- Potable: Será aquella cuyas condiciones físicas y químicas y caracteres microbiológicos no sobrepasan ninguno de los límites establecidos como máximos o tolerables.

b) *Sanitariamente tolerable*: Será aquella que analíticamente pueda ser incluida en uno de los dos grupos siguientes:

1) Aquella en la que algunos de sus caracteres físicos y químicos sobrepasen los límites máximos o tolerables, «siempre que no sean productos tóxicos o radiactivos ni los que den agresividad al agua, ni tampoco los que indiquen una contaminación fecal posible»

2) Aquella que, siendo física y químicamente potable, «contiene coliformes, o estreptococos fecales, o clostridios sulfito-reductores en las siembras efectuadas con un volumen de 10 mililitros del agua problema», pero en ausencia del «*Escherichia coli*», debidamente comprobado

c) *No potable*: Será aquella, cuyas condiciones físicas y químicas y/o sus caracteres microbiológicos o de radiactividad impidan su inclusión en alguna de las clases anteriores.

Este agua, una vez sometida a las oportunas maniobras de corrección físico-química y/o depuración bacteriológica, podrá ser calificada como potable o sanitariamente tolerable, según los resultados conseguidos

3.27.11. *Captación de aguas*.—El orden de preferencia en la captación de agua para el abastecimiento de núcleos urbanos, será el siguiente:

- 1.º Aguas de manantiales o fuentes.
- 2.º Aguas de pozos artesianos
- 3.º Aguas subterráneas.
- 4.º Aguas superficiales.

sólo cuando la calidad de las aguas no sea apropiada, su caudal insuficiente o su captación ocasione un gasto excesivo que no guarde relación con la importancia de los servicios, podrá recurrirse a las de orden inferior

La autorización para el abastecimiento con aguas superficiales se hará siempre que se asegure una zona de protección sanitaria del cauce y de la cuenca de captación.

3.27.12. *Vigilancia de las aguas*.—Para establecer el concepto de potabilidad y pureza de las aguas, no bastará el análisis general inicial. En toda instalación de suministro de aguas de bebida habrá un servicio analítico de comprobación periódica, química y microbiológica, para el que se fija la siguiente periodicidad en los análisis:

- a) Mensualmente para poblaciones de hasta 20.000 habitantes.
- b) Quincenalmente para poblaciones con más de 20.000 habitantes hasta 50.000.
- c) Semanalmente para poblaciones con más de 50.000 habitantes hasta 100.000
- d) Diariamente para poblaciones con más de 100.000 habitantes.

Estos análisis se entienden aplicables a cada unidad de captación (manantial, pozo, etc.) o a la salida en las instalaciones de tratamiento correctivo físico, físico-químico, de depuración microbiológica o de desimpregnación radiactiva.

Simultáneamente, y cuando menos con igual periodicidad, se efectuarán los mismos análisis sobre muestras de agua tomadas de la red de distribución o fuentes públicas, especialmente en las zonas más alejadas de los puntos de origen.

En casos de emergencia que puedan ser causa de alteraciones sanitarias en una población, se intensificarán los análisis, de acuerdo con las circunstancias, tanto en lo referente a la periodicidad como a los puntos de toma de muestras y determinaciones a efectuar.

3.27.13. *Suministro a viviendas y locales de negocio*.—Toda vivienda, establecimiento comercial o industrial dispondrá de red de suministro de agua potable para el uso normal de las mismas en cantidad suficiente. Estas instalaciones de distribución en los inmuebles deben construirse y funcionar con la aprobación de la autoridad sanitaria.

Cuando se realicen proyectos de construcciones destinadas a viviendas o locales de negocio, sus propietarios deberán requerir previamente una certificación oficial que acredite la existencia de agua potable en cantidad suficiente para las viviendas o locales a construir.

3.27.14. *Condiciones especiales*.—Se establecen las siguientes:

- a) Las aguas «sanitariamente tolerables» podrán utilizarse en el consumo humano cuando no se disponga de otras de mejor calidad.
- b) Las aguas inicialmente «no potables» podrán utilizarse en el consumo humano cuando previamente, y con las debidas ga-

rantías, hayan sido sometidas a un tratamiento correctivo para su transformación en «potables»

c) Para salvar cualquier emergencia, en toda red pública de abastecimiento de aguas de bebida se dispondrá, permanentemente, de las convenientes instalaciones de tratamiento y depuración de aguas, adecuadas y en perfecto estado de funcionamiento.

d) En toda fuente pública figurará el rótulo «Agua potable» o «Agua no potable», según la calificación del agua que suministre

3.27.15. *Prohibiciones*.—Queda rigurosamente prohibido el consumo humano de aguas «no potables» y de las que acusen la presencia, aunque sólo sean indicios, de fosfatos, nitritos, amoníaco, aminas sulfuros, hidrocarburos, grasas y detergentes.

SECCIÓN 2.ª AGUAS MINERALES Y DE MESA

3.27.16. *Agua mineral*.—A efectos de este Código se considerará agua «minero-medicinal», o simplemente agua «mineral», a la de origen natural y pureza microbiológica que tenga propiedades características, en razón a las cuales haya sido declarada su explotación de utilidad pública.

3.27.17. *Agua de mesa*.—Es el agua «mineral» cuando se presenta al consumo en recipiente cerrado, rotulado y precintado.

3.27.18. *Valores de clasificación*.—Para la denominación y calificaciones de las aguas «minero-medicinales» y de «mesa» se tendrán en cuenta los valores que se establecen en los artículos siguientes en orden a mineralización, termalidad, tonicidad y composición.

3.27.19. *Mineralización*.—Según el residuo seco por litro de agua sometido a la temperatura de 110 grados centígrados, se distinguen:

- a) *Oligometálicas*: Las que presenten hasta 100 miligramos de residuo
- b) *De mineralización muy débil*: Las que presenten más de 100, hasta 250 miligramos de residuo.
- c) *De mineralización débil*: Las que presenten más de 250 hasta 500 miligramos de residuo.
- d) *De mineralización media*: Las que presenten más de 500 hasta 1.500 miligramos de residuo.
- e) *De mineralización fuerte*: Las que presenten más de 1.500 miligramos de residuo, sin alcanzar la concentración del agua marina.
- f) *De mineralización marina e hipermarina*: Las de concentración semejante o superior al agua del mar.

3.27.20. *Termalidad*.—Según la temperatura que presenten las aguas al surgir se clasifican en:

- a) *Frías*: Cuando no exceda de 20 grados centígrados.
- b) *Hipotermales*: Para más de 20, hasta 30 grados centígrados.
- c) *Mesotermales*: Para más de 30, hasta 50 grados centígrados.
- d) *Hipertermales*: Cuando excede de 50 grados centígrados

3.27.21. *Tonicidad*.—Según la presión osmótica del agua a 37 grados centígrados, se distinguen:

- a) *Hipotónicas*: Si es inferior a 6,5 atmósferas.
- b) *Isotónicas*: Si es igual a 6,5 atmósferas.
- c) *Hipertónicas*: Si excede de 6,5 atmósferas.

3.27.22. *Composición*.—Atendiendo a los componentes del agua, se distinguen:

- a) *Acidulada*: Más de 250 miligramos de CO₂ libre por litro de agua.
- b) *Alcalina*: Predominio de iones sodio y bicarbonato sobre el total de iones disueltos.
- c) *Amarga*: Predominio de los iones sulfato, sodio y magnesio y con sabor perceptible.
- d) *Arsenical*: Más de dos décimas de miligramo de arsénico inorgánico por litro de agua.
- e) *Estroncica*: Más de 10 miligramos de estroncio por litro de agua.
- f) *Ferruginosa*: Más de cinco miligramos de hierro por litro de agua.
- g) *Litínica*: Más de un miligramo de litio por litro de agua.
- h) *Borata*: Más de cuatro miligramos de ácido metabólico por litro de agua.
- i) *Bromurada*: Más de cuatro miligramos de bromo por litro de agua.

b) *Fluorada*. Más de dos miligramos de flúor por litro de agua.

c) *Yodurada*: Más de un miligramo de yodo por litro de agua.

1) *Sulfurosa*. Presencia de iones sulfuro, sulfhidrato, bisulfato o de hidrógeno sulfurado libre.

2) *Radiactiva*: Con radiactividad superior a cinco unidades Mache por litro de agua.

3.27.23 *Establecimientos de aguas minerales*.—Se observarán en ellos las siguientes prescripciones:

a) Protección del manantial y zona circundante de todo peligro de contaminación.

b) El agua mineral se captará y conducirá al lugar de su consumo o envasado teniendo en cuenta las particularidades del manantial y del agua, de tal forma que la mineralización primitiva se conserve.

c) La instalación técnica estará en perfectas condiciones higiénicas, utilizándose los materiales permitidos más adecuados.

d) Cuando el agua mineral se impregne de gas carbónico o se eliminen algunos componentes inadecuados para el envasado, se designará con la indicación del tratamiento que ha sufrido: *agaseada*, *desferrisada*, etc.

e) No se considerará tratamiento declarable la aireación del agua ni la eliminación del aire de los recipientes por arrastre con gas carbónico.

f) Únicamente se hará mención del origen natural del ácido carbónico añadido si procede de la misma fuente.

g) Únicamente se mencionará la radiactividad de las aguas envasadas cuando procede de las emanaciones del radio natural.

3.27.24 *Publicidad y propaganda*.—Se observarán las siguientes normas:

a) La denominación de agua mineralo-medicinal, agua mineral o de mesa queda reservada para las aguas de origen natural y no podrá emplearse para designar o distinguir soluciones salinas artificiales.

b) Se hará constar claramente en las etiquetas y propaganda que los valores correspondientes a las propiedades efímeras del agua se consideran a la salida del manantial.

c) La composición y propiedades, así como las posibles aplicaciones fisiológicas y terapéuticas que figuren en los rótulos, avisos, carteles y demás formas de propaganda de un agua, deberán someterse a la censura sanitaria.

Sección 3.ª HIELO

3.27.25 *Hielo alimenticio*.—Es únicamente el artificial, fabricado a partir de agua potable, que ofrezca los siguientes caracteres:

a) Ser inodoro, incoloro e insípido y estar exento de impurezas visibles.

b) Dar por fusión un líquido que satisfaga las condiciones de pureza y potabilidad exigidas para las aguas.

3.27.26 *Clasificación*.—Se distinguirán las siguientes clases de hielo alimenticio:

a) *Mate u opaco*: Elaborado, por congelación, con agua potable en reposo. Con aspecto lechoso.

b) *Claro o semitransparente*: Elaborado por congelación de agua potable, agitada mecánicamente durante el proceso. Transparente en todo su espesor, excepto el núcleo, que será opaco.

c) *Cristalino*: Preparado exclusivamente con agua destilada o desionizada y privada de aire. Debe ser transparente en toda su masa.

3.27.27 *Prohibición*.—Se prohíbe destinar a la refrigeración de productos alimenticios hielo que no se ajuste a las condiciones que establecen los dos artículos anteriores.

3.27.28 *Hielo para usos especiales*.—La elaboración de hielo con agua de mar, con soluciones de sal o de otros productos deberá autorizarse exclusivamente con destino a fines específicos y con caracteres tales que no puedan confundirse en ningún caso con el hielo alimenticio.

CAPITULO XXVIII

3.28.00 *Helados*

3.28.01 *Helado*.—Es el producto resultante de batir y congelar una mezcla, debidamente pasteurizada y homogeneizada, de leche, derivados de leche y otros productos alimenticios.

3.28.02 *Sorbete*.—Es el producto resultante de congelar una mezcla, debidamente pasteurizada y homogeneizada de agua, leche, derivados de leche y otros productos alimenticios.

3.28.03 *Clasificación de los helados*.—Sólo podrán fabricarse los siguientes tipos de helados, que al expenderse al público, deberán llevar la designación que corresponda:

- a) Helado mantecado
- b) Helado de nata
- c) Helado de crema
- d) Helado de leche
- e) Helado de fruta
- f) Helados especiales
- g) Sorbete de leche
- h) Sorbete de fruta
- i) Tartas heladas

3.28.04 *Helado mantecado*.—El litro de este tipo de helado pesará como mínimo 450 gramos, y su composición se ajustará, en peso, a los siguientes límites:

Grasa de leche, 12 por 100 como mínimo.

Extracto seco magro de leche, 10 por 100 como mínimo.

Sacarosa, 15 por 100 como mínimo.

Yema de huevo, 1,5 por 100 como mínimo.

Estabilizadores y emulgentes, en total 1,5 por 100 como máximo.

3.28.05 *Helado de nata*.—El litro de este tipo de helado pesará como mínimo 450 gramos, y su composición será, en peso, la siguiente:

Nata helada o batida del 25 por 100 de materia grasa, 50 gramos por 100 como mínimo.

Sacarosa, 15 por 100 como mínimo.

Estabilizadores y emulgentes, 1,5 por 100 como máximo.

3.28.06 *Helado de crema*.—Es el preparado por un procedimiento especial de maduración y congelación final de la mezcla. El litro de este tipo de helado pesará como mínimo 450 gramos, y su composición será, en peso, la siguiente:

Grasa de leche, 8 por 100 como mínimo.

Extracto seco de magro de leche, 10 por 100 como mínimo.

Sacarosa, 13 por 100 como mínimo.

Estabilizadores y emulgentes, en total 1,5 por 100 como máximo.

3.28.07 *Helado de leche*.—El litro de este tipo de helado pesará como mínimo 500 gramos, y su composición, a base de leche entera, será, en peso, la siguiente:

Grasa de leche, 2,5 por 100 como mínimo.

Extracto seco magro de leche, 8 por 100 como mínimo.

Sacarosa, 13 por 100 como mínimo.

Estabilizadores y emulgentes, en total 1,5 por 100 como máximo.

3.28.08 *Helado de frutas*.—Es la mezcla de cualquiera de los helados anteriores con un mínimo del 10 por 100 de frutas o su equivalente en zumos naturales. Caso de emplearse extractos naturales de aquéllos, el equivalente a su grado de concentración.

3.28.09 *Helados especiales*.—Los que en su composición no corresponden a los señalados en los artículos anteriores, siempre que su fórmula responda a la aprobada por las autoridades competentes.

3.28.10 *Sorbete de leche*.—Tendrá las siguientes características y composición referidas a peso:

Extracto seco magro de leche, 8 por 100 como mínimo.

Sacarosa, 15 por 100 como mínimo.

Estabilizadores y emulgentes, en total 1,5 por 100 como máximo.

3.28.11 *Sorbete de frutas*.—Tendrá las siguientes características y composición referidas a peso:

Sacarosa, 15 por 100 como mínimo.

Frutos y derivados, 2 por 100 como mínimo.

Acido cítrico y tartárico, 0,5 por 100 como máximo.

Estabilizadores y emulgentes, en total 2 por 100 como máximo.

3.28.12 *Tarta helada*.—Es toda presentación de helado en cualquiera de sus variedades o de sus mezclas, que posteriormen-

to se somete a un proceso de elaboración y decoración con productos alimenticios aptos para tal fin y debidamente autorizados.

3.28.13. Materias primas permitidas.—Los únicos productos cuyo empleo se autoriza para la preparación de helados y sorbetes son los siguientes: leche, nata, mantequilla y otros productos lácteos, azúcares, huevos y derivados, estimulantes, frutas y derivados, agentes aromáticos, estabilizadores naturales, colorantes incluidos en las listas positivas, agua potable y los ácidos tartárico y cítrico. Podrán añadirse grasas comestibles registradas en la Dirección General de Sanidad, siempre que se indique el tipo en la rotulación del envase.

3.28.14. Polvos para helados.—Son los productos constituidos por algunos de los siguientes componentes: leche en polvo, azúcar, agentes aromáticos y estabilizadores naturales y colorantes incluidos en las listas positivas. No podrán excluirse, simultáneamente de esta fórmula la leche en polvo y el azúcar. Su composición, en peso, se ajustará a los siguientes límites:

Estabilizadores naturales, 2 por 100 como máximo.
Humedad, 5 por 100 como máximo.

Si los polvos para helados contienen leche en polvo, el extracto seco magro de la misma no deberá ser inferior al 30 por 100.

3.28.15. Polvos para cremas heladas.—Son los productos constituidos por algunos de los siguientes componentes: leche en polvo, azúcar, agentes aromáticos y estabilizadores naturales y colorantes incluidos en las listas positivas. Su composición, en peso, se ajustará a los siguientes límites:

Estabilizadores, 2 por 100 como máximo.
Humedad, 5 por 100 como máximo.

Los que contengan leche en polvo tendrán un 30 por 100 de extracto seco magro de la leche como mínimo.

3.28.16. Condiciones microbiológicas.—Los helados y sorbetes de frutas ácidas no contendrán más de 50.000 bacterias banales por gramo, haciéndose el recuento en placas; los de otras frutas, leche y nata no contendrán más de 100.000 bacterias banales por gramo. No existirán aguadores de la gelatina ni microbios patógenos: estreptococos, estafilococos, *Microbacterium tuberculosis*, brucellas y salmonellas. El grupo coliforme no podrá sobrepasar los 20 gérmenes por gramo.

3.28.17. Manipulaciones permitidas.—Se permitirá:

- La recongelación de helados que no hayan salido de fábrica, siempre que se pasteuricen de nuevo.
- El recubrimiento de helados con chocolate o coberturas de chocolate y otras sustancias alimenticias autorizadas.

3.28.18. Prohibiciones.—En la fabricación, distribución y consumo de helados se prohíbe:

- Utilizar en la fabricación leche completa o descremada, nata y cremas que no hayan sido previamente pasteurizadas, esterilizadas o cocidas.
- Utilizar en la fabricación leche con acidez superior a 0,19 gramos por 100 de ácido láctico, o nata con acidez superior a 0,25 gramos por 100, expresados también en ácido láctico.
- Añadir gelatina no comestible.
- Poner hielo en contacto con la masa de helado durante la fabricación o conservación.
- Utilizar en la fabricación o venta, máquinas automáticas o congeladoras, sin expresa autorización sanitaria.
- La salida de helados de las fábricas sin envases o envolturas adecuadas.
- Recongelar los helados que hayan salido de la fábrica.

3.28.19. Conservación y transporte.—En la preparación, conservación y transporte de los helados se observarán las siguientes normas:

- La conservación de la mezcla se efectuará a temperatura inferior a seis grados centígrados.
- El endurecimiento se hará a temperaturas no superiores a 25 grados centígrados bajo cero.
- La conservación de helados por periodos inferiores a seis meses se efectuará a temperaturas inferiores a 23 grados centígrados bajo cero y en periodos de tiempo superiores se efectuará a 30 bajo cero.
- El transporte de helados se hará a temperatura inferior a 20 grados centígrados bajo cero y de forma que el aumento de la temperatura del helado durante el transporte no excederá de cuatro grados centígrados.

3.28.20. Envasado y etiquetado.—El envase y la calidad de los materiales empleados en el empaquetado y su rotulación no deberán modificar las características del helado.

La rotulación deberá indicar la denominación del producto de acuerdo con este capítulo y cuantas especificaciones exija la reglamentación correspondiente para cada tipo de producto.

CAPITULO XXIX

3.29.00 Bebidas no alcohólicas

3.29.01. Denominación genérica.—Se considerarán bebidas no alcohólicas o refrescantes aquellas bebidas no fermentadas, carbónicas o no, preparadas con agua potable o mineral, ingredientes característicos y demás productos autorizados en este capítulo.

3.29.02. Componentes.—Las bebidas no alcohólicas o refrescantes deberán contener fundamentalmente uno o varios de los siguientes ingredientes:

- Zumos de frutas.
- Extractos de frutas o de partes de plantas comestibles.
- Frutas, tubérculos y semillas disgregados.
- Esencias naturales, agentes aromáticos y sustancias sápidas.
- Edulcorantes naturales.
- Anhidrido carbónico.
- Agua potable.
- Agua mineral.

3.29.03. Clasificación.—Las bebidas no alcohólicas o refrescantes se clasificarán en los siguientes grupos:

- Aguas gaseadas.
- Gaseosas.
- Bebidas de zumos de frutas.
- Bebidas de extractos.
- Bebidas de frutas, de tubérculos y de semillas disgregados.
- Bebidas aromatizadas.

3.29.04. Aguas gaseadas.—Bebidas inodoras, transparentes e incoloras constituidas por agua potable y anhídrido carbónico exclusivamente (agua de Seltz), o que, además, contengan sales minerales y entre ellas bicarbonato sódico (agua de soda).

No se permite ninguna otra adición, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

- Ocho volúmenes de anhídrido carbónico, como mínimo, en el agua de seltz y tres volúmenes en el agua de soda, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.
- Tres decigramos de bicarbonato sódico, como mínimo, por litro de agua de soda.

3.29.05. Gaseosas.—Bebidas transparentes e incoloras, preparadas con agua potable y anhídrido carbónico, con la eventual adición de ácidos cítrico, tartárico y láctico, aromas de frutos cítricos, edulcorantes naturales o artificiales incluidos en las listas positivas.

Se permitirá la presencia o utilización de las sustancias y en las proporciones indicadas en los párrafos a), c), e) y k) del artículo 3.29.12 de este Código, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

- Un volumen, como mínimo, de anhídrido carbónico, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.
- Aromas de frutos cítricos en cantidad adecuada.

3.29.06. Bebidas de zumos de frutas.—Elaboradas con zumos de dicha procedencia, agua potable o mineral, azúcar y otros productos autorizados, adicionados o no de anhídrido carbónico.

Se permite la presencia o utilización de esencias y aromas naturales, y la de las sustancias y en las proporciones indicadas en los incisos a), c) al e) y h) al j) del artículo 3.29.12 de este Código, y el producto elaborado dispuesto para la venta responderá fundamentalmente a las siguientes características:

- Zumos cítricos, en proporción de 6 y 8 por 100 en peso, como mínimo, respectivamente, para las bebidas de limón y naranja.
- Zumos de manzana y albaricoques, en proporción del 16 por 100 en peso, como mínimo.
- Zumos de uvas, en proporción del 22 por 100 en peso, como mínimo.

d) Zumos de otras frutas en proporción del 6 por 100 en peso, como mínimo.

e) Azúcares totales, como mínimo 8 por 100 en peso

f) Un volumen de anhídrido carbónico, como mínimo en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto

3.29.07. Bebidas de extractos.—Bebidas, carbónicas o no, elaboradas con extractos de frutas o de partes de plantas comestibles, agua potable, edulcorantes naturales y otros productos autorizados

Se permite la presencia o utilización de las sustancias y en las proporciones indicadas en los incisos a) al h), j) y l) del artículo 3.29.12 de este Código, y el producto elaborado dispuesto para la venta responderá fundamentalmente a las siguientes características:

a) Extractos en proporciones adecuadas.

b) Ocho por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales.

c) Un volumen, como mínimo, de anhídrido carbónico en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

3.29.08. Bebidas de disgregados de frutas, de tubérculos y semillas.—Bebidas, carbónicas o no, preparadas con dichos ingredientes, interpuestos o emulsionados, con agua potable, azúcar y otros productos autorizados.

El producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

A) Horchatas:

a) Tubérculos o semillas disgregados en proporción adecuada para su emulsión (10 por 100 de chufa o 5 por 100 de almendra, en peso)

b) Diez por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales.

Se permitirá la presencia o utilización de las sustancias y en las proporciones indicadas en los párrafos d), e) y j) del artículo 3.29.12 de este Código.

B) Bebidas de frutas disgregadas:

a) Frutas disgregadas.

b) Ocho por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales.

c) Un volumen de anhídrido carbónico, como mínimo, en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

Se permitirá la presencia o utilización de zumos, esencias naturales, agentes aromáticos y las sustancias y proporciones indicadas en los párrafos a), e) al j), l) y ll) del artículo 3.29.12 de este Código.

3.29.09. Bebidas aromatizadas.—Bebidas, carbónicas o no, preparadas con agua potable o mineral, esencias naturales deterpenadas, agentes aromáticos, edulcorantes naturales o artificiales y otros productos autorizados.

Se permite la presencia o utilización de todas las sustancias y en las proporciones indicadas en el artículo 3.29.12 de este Código, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

a) Esencias naturales deterpenadas y agentes aromáticos en proporciones adecuadas.

b) Seis por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales o su equivalente en edulcorantes artificiales incluidos en las listas positivas de este Código.

c) Un volumen de anhídrido carbónico, como mínimo, en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

3.29.10. Condiciones generales de las bebidas.—Las bebidas no alcohólicas deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

a) Estar elaboradas exclusivamente con los productos autorizados para cada clase de bebidas.

b) Poseer aspecto normal, color, olor y sabor característicos.

c) Estar exentas de impurezas y microorganismos nocivos.

d) Cumplir las exigencias de este capítulo en cuanto a la utilización o presencia de aditivos.

e) No contener mayor cantidad de alcohol etílico que el procedente de las materias primas autorizadas.

3.29.11. Condiciones generales de los componentes.—Las materias primas utilizadas en su elaboración se ajustarán a las con-

diciones que para cada una de ellas se exigen en los correspondientes capítulos de este Código y demás disposiciones de aplicación

El anhídrido carbónico utilizado para la preparación y despacho de estas bebidas reunirá las siguientes condiciones:

a) Ser químicamente puro

b) Poseer olor y sabor característicos

c) No contener más del 1 por 1.000 del aire en volumen.

d) Estar exento de productos empíreumáticos, ácidos nítricos y sulfhídrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas

e) No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 1.000 en volumen

3.29.12. Adiciones.—En las bebidas no alcohólicas, además de los componentes fundamentales citados en el artículo 3.29.02 de este Código, según los casos, se permitirá la adición o presencia de:

a) Ácidos tartárico, cítrico, málico y láctico, en las proporciones máximas del 0,8, 0,6, 0,5 y 0,3 por 100 en peso, respectivamente

b) Ácido fosfórico, en la proporción máxima del 0,07 por 100 en peso.

c) Citrato sódico y cloruro sódico, en las proporciones máximas del 0,05 por 100 y 0,1 por 100 en peso, respectivamente.

d) Ácido ascórbico en la proporción máxima del 0,03 por 100 en peso.

e) Glucosa, fructuosa o azúcar invertido, en cantidad no superior al 10 por 100 de la sacarosa añadida.

f) Cafeína, en la proporción máxima del 0,015 por 100 en peso.

g) Quinina, en la proporción máxima del 0,01 por 100 en peso.

h) Colorantes naturales y caramelo.

i) Colorantes artificiales, incluidos en las listas positivas de este Código.

j) Conservadores químicos incluidos en las listas positivas de este Código.

k) Sustancias ápidas incluidas en las listas positivas de este Código.

l) Pectinas de frutas, gomas y resinas vegetales, gelatinas y agar-agar.

ll) Aditivos procedentes de las materias primas utilizadas para la elaboración en proporción correspondiente a su dilución.

Los productos a que se refieren los incisos h) al ll) de este artículo se permitirán en las proporciones que autorice este Código.

3.29.13. Bebidas imitación de las alcohólicas.—No se permitirá la elaboración y venta de bebidas que imiten la cerveza, el vino, la sidra y otras bebidas alcohólicas.

3.29.14. Bebidas lácteas.—Las bebidas no alcohólicas preparadas con productos lácteos, aunque entren en su composición frutas disgregadas, extractos vegetales, esencias o agentes aromáticos, responderán a las condiciones establecidas en el capítulo XV de este Código.

3.29.15. Bebidas de consumo inmediato.—Las bebidas refrescantes, carbónicas o no, preparadas en el momento de su consumo, con los ingredientes indicados en el artículo 3.29.02 de este Código, acompañados o no, de bebidas alcohólicas, helado, estimulantes y otros productos, se ajustarán a las condiciones exigidas para las materias primas utilizadas.

3.29.16. Productos en polvo.—Los productos en polvo destinados a la preparación, por simple dilución, de las distintas clases de bebidas incluidas en el artículo 3.29.03 de este Código, no podrán contener otros ingredientes que los autorizados para cada una de ellas, además del bicarbonato sódico en la proporción necesaria.

3.29.17. Prohibiciones.—No se permitirá la presencia o utilización en las bebidas no alcohólicas de los siguientes productos:

a) Sustancias que por su naturaleza, cantidad o calidad sean nocivas.

b) Productos que puedan motivar confusión en la verdadera proporción de ingredientes naturales.

c) Agentes patógenos o perjudiciales para la debida conservación de estas bebidas.

d) Espumantes.

e) Ácidos minerales, excepto el fosfórico.

f) Otros aditivos no autorizados.

g) Impurezas, extrañas a las materias primas empleadas en la elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico-sanitario.

h) Combinaciones metálicas tóxicas en mayor proporción que la permitida en las listas de tolerancia complementarias al capítulo XXXI de este Código

3.29.18 Manipulaciones.—En la preparación de bebidas no alcohólicas se observarán las siguientes prescripciones:

a) Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un perfecto estado higiénico-sanitario en el momento del consumo

b) Los aparatos, envases, cierres y demás materia que tenga contacto con estas bebidas además de reunir las condiciones generales establecidas en el capítulo IV de este Código, deberán ser inoxidable e inatacables, en su caso por el anhídrido carbónico u otro componente

c) Los envases, que estarán provistos de cierre hermético, se ajustarán a las características de fabricación y presentación indicadas en este Código y demás disposiciones de aplicación

d) Las etiquetas de los envases llevarán en caracteres aparentes e indelebles, los datos exigidos en los capítulos IV XXXI y XXXIII de este Código. Los tapones o cierres de los envases llevarán consignada la marca registrada o el nombre del fabricante

e) En las etiquetas de las bebidas de zumos de frutas a que se refiere el artículo 3.29.08 de este Código se consignará la proporción de zumo contenida

3.29.19 Publicidad.—En la propaganda, rotulación y etiquetado no se permitirá:

a) El empleo de palabras o frases que induzcan a confusión con los zumos de frutas

b) La mención «contiene zumo» y «bebida de zumo», o similares cuando lo contengan en menor proporción que la exigida en el artículo 3.29.08

c) La utilización de dibujos, diseños y representaciones de frutas

d) El uso de las palabras «pasterizadas», «esterilizadas» o menciones análogas en las bebidas que contengan sustancias conservadoras

e) El empleo de calificativos tales como «puro» o «natural» en las bebidas a las que se haya adicionado conservadores químicos o colorantes artificiales

CAPITULO XXX

3.30.00 Bebidas alcohólicas

SECCIÓN 1.ª GENERALIDADES

3.30.01. Uva.—A efectos de este Código se entiende por uva fresca para vinificación el fruto de la vid maduro o sobremadura en la misma cepa o soleado después de la vendimia, siempre que, sometido únicamente a proceso mecánico, sirva para la elaboración del mosto, que pueda fermentar normalmente

3.30.02 Productos de la vinificación.—Son los que proceden de la uva sometida a tratamientos adecuados.

Se distinguen los siguientes grupos:

- Mostos
- Mistelas
- Vinos
- Vinos aromatizados
- Productos derivados

SECCIÓN 2.ª MOSTOS Y MISTELAS

3.30.03. Mosto.—Es el zumo obtenido por presión de la uva en tanto no haya comenzado su fermentación, sin hollejo, pepitas ni escobajos.

3.30.04 Clases de mosto.—Se distinguen las siguientes:

a) *Mosto natural*: Cuando la fermentación no ha comenzado o ha sido evitada por tratamiento o prácticas físicas, siempre que conserve sus cualidades características

b) *Mosto apagado*: Cuando la fermentación ha sido impedida por tratamientos enológicos autorizados, excluido el alcohol. Este mosto no se podrá destinar al consumo directo.

c) *Mosto concentrado*: Obtenido por deshidratación parcial del mosto natural o del mosto apagado empleando procedimientos autorizados, hasta que su grado de concentración impida toda fermentación espontánea

d) *Mosto cocido, arripe, mostillo o calabre*: Es el producto resultante de la cocción de los mostos, empleando el fuego directo o baño María, aunque se origine sensible caramelización del azúcar.

e) *Color o pantomina*: Es el mosto concentrado por cualquier procedimiento autorizado hasta que se haya llegado al tostado o requemo

3.30.05 *Mistela*.—Es el producto que se obtiene mediante la adición de alcohol vínico al mosto, hasta impedir o paralizar su fermentación

3.30.06 *Clase de mistela*.—Se distinguen las siguientes:

a) *Mistela normal*: La obtenida a partir del mosto de uva fresca sin fermentar o con ligeros indicios de fermentación.

b) *Tierno*: La obtenida a partir de mostos de uva soleada.

SECCIÓN 3.ª VINOS

3.30.07 *Vino*.—Es la bebida alcohólica resultante de la fermentación total o parcial de la uva fresca o de su mosto.

3.30.08 *Clases de vino*.—Se distinguen las siguientes:

a) *Vino común, de pasto corriente*: El obtenido de la fermentación del mosto, sin prácticas distintas de las de uso y costumbre, regionales autorizadas. Su graduación alcohólica nunca será menor del 9 por 100 en volumen

b) *Vinos de mezcla*: Los de determinadas regiones y variedades de uva que, por su graduación, intenso color, riqueza en extracto o acidez natural, se empleen habitualmente para mezclar con otros vinos. Al efectuar la mezcla, estos vinos pierden su origen y nombre

c) *Vinos verdes y chacolí*: Los que se obtienen de la fermentación normal del mosto de uva que, por el clima o condiciones meteorológicas, no maduren normalmente. Su grado alcohólico puede ser inferior a nueve grados. En la reglamentación correspondiente se fijará el grado mínimo, según las diferentes regiones productoras

d) *Vinos especiales*: Los de composición particular, cuyas características organolépticas se derivan de la materia prima, de la técnica de elaboración o de prácticas especiales previstas específicamente en cada categoría

3.30.09 *Clasificación de vinos especiales*.—Se clasifican:

a) *Vino fino de mesa*: El de graduación alcohólica natural, seco, abocado o dulce, que ha sido elaborado con prácticas esmeradas que determinan su calidad. No podrá exceder de 14 grados alcohólicos

En la reglamentación correspondiente se establecerán los límites de azúcares para cada uno de los tipos de vinos seco, abocado y dulce

b) *Vino generoso seco*: Es elaborado a partir de mosto de uvas de variedades selectas, siguiendo normas tradicionales o particulares en cada caso a las que debe sus características distintivas; y a los que se les puede añadir alcoholes vínicos. Su graduación alcohólica será superior a 14 grados y no deberá contener azúcares en cantidad superior a cinco gramos por litro.

c) *Vinos generoso, dulce y abocado*: El que, cumpliendo las condiciones de elaboración del apartado anterior, tenga graduación alcohólica superior a 14 grados y cuya graduación potencial sea al menos 17 grados, siempre que conserve una cantidad de azúcares no fermentados superior a cinco gramos por litro. Los dulces deberán contener, como mínimo, 50 gramos de azúcares por litro (riqueza en materias reductoras).

Una parte del grado alcohólico debe provenir de la fermentación de los azúcares iniciales del mosto.

d) *Vino licoroso*: El que procede del mosto producido por variedades adecuadas a las que se ha añadido no solamente alcoholes vínicos, sino también mostos apagados, concentrados, mistelas o tiernos, según los métodos admitidos, siempre que la mayor parte del grado alcohólico proceda de la fermentación del azúcar inicial del mosto. Su graduación alcohólica deberá ser, como mínimo, de 14 grados, y como máximo, de 23 grados, y deberán contener un mínimo de 150 gramos de azúcar por litro (riqueza en materias reductoras totales)

e) *Vino espumoso de crianza en cava*: El obtenido de variedades de uvas selectas o recomendadas a tal fin, criado en cava, que al descorchar la botella produce una espuma natural fina, persistente, provocada por el desprendimiento del anhídrido carbónico de la segunda fermentación alcohólica, producida en la botella, a partir de los azúcares naturales del vino o de los agregados. La sobrepresión mínima en el interior de la botella será al menos de cuatro atmósferas a 20 grados centígrados

f) *Vino espumoso elaborado en grandes envases*: El que, cumpliendo las condiciones del apartado anterior, la segunda fermentación alcohólica ha sido realizada en depósitos herméticamente cerrados, de los cuales se trasvasa a las botellas.

g) *Vino gaseificado*: Aquel cuya espuma es producida por el desprendimiento de gas carbónico, incorporado total o parcialmente en alguna fase de su elaboración.

h) *Vinos con aguja*: Los que, por la naturaleza de las variedades de uva o por las prácticas especiales de elaboración empleadas, conservan parte del anhídrido carbónico de su fermentación, que al ser descorchados se desprenden lentamente en burbujas, sin que la espuma llegue a ser persistente.

3.30.10. *Vinos aromatizados*.—Los obtenidos a partir de vinos encabezados o no, mostos de uva concentrados o no, arropes, vinos licorosos, mezclas de estos vinos y mostos, azúcar y sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes inofensivas, sus extractos o esencias. La proporción mínima de vino base será de 75 por 100 del producto final. Cuando se emplee en la elaboración vinos licorosos encabezados, este tanto por ciento mínimo se refiere al vino sin encabezar.

3.30.11. *Características de los vinos aromatizados*.—Los productos acabados y dispuestos para el consumo tendrán las siguientes características:

- Carecerán de turbidez y precipitaciones.
- El contenido en alcohol oscilará entre 15 y 18 grados.
- El extracto seco total no será menor de 50 gramos por litro, con excepción del vermut seco.
- La cifra de azúcares totales expresada en sacarosa no será inferior a 40 gramos por litro, con excepción del vermut seco.

3.30.12. *Denominaciones para vinos aromatizados*.—Los vinos aromatizados se ajustarán en la denominación a lo establecido y responderán a las características que le imprimen carácter, como «vermut», «quinado», «de gencianas» y demás denominaciones adecuadas.

Para el vermut se tendrá en cuenta que la denominación de «seco» se aplicará a la bebida con densidad menor de un entero y 14 milésimas y graduación no menor de 16 grados; la de «dulce», cuando tenga más de 120 gramos de azúcar por litro y graduación no menor de 15 grados. En los «dulces», la suma de grados alcohólicos y grados Baumé tendrá que ser como mínimo de 20.

3.30.13. *Vinos no aptos para el consumo*.—Se consideran como tales:

a) Los vinos corrientes que tengan acidez volátil real, expresada en ácido acético, superior a 1,3 gramos por litro para los vinos de graduación alcohólica de nueve grados; para los vinos de más de nueve grados, tal límite será incrementado en 0,06 gramos por litro de ácido acético por grado de alcohol que sobrepase a los nueve grados.

b) Los vinos cuyo análisis químico, examen microscópico u organoléptico acusen enfermedad o alteración química en fase avanzada o que sean francamente defectuosos por su olor o sabor anormales, o que en su composición figure algún elemento o sustancia en cantidad superior a la autorizada por este Código.

c) Los vinos procedentes de híbridos productores directos o sus mezclas con otros, en tanto que la reglamentación y regulación sobre plantaciones prohíba la de estos híbridos productores directos.

3.30.14. *Envasado y rotulación*.—Los vinos que se vendan envasados al consumidor estarán rotulados y precintados.

En la reglamentación correspondiente se indicarán para cada tipo de vino las características que, en cada caso, deben reunir los envases a utilizar, sus tamaños y los requisitos de los tapones y cápsulas.

En la etiqueta o en los envases en que se transportan o expendan los vinos figurará, además de lo que se consigna en el capítulo IV de este Código, lo siguiente:

- Grado alcohólico mínimo en los vinos comunes o de mezcla.
- En su caso, el número del Registro de Embotelladores.
- Aquellas otras indicaciones que considere conveniente el productor o embotellador sobre las características del contenido y su origen, siempre que se ajusten a la realidad del producto envasado.

3.30.15. *Consumo de vinos en establecimientos*.—La reglamentación correspondiente establecerá las normas complementarias sobre el despacho de vinos en establecimientos de consumo.

SECCIÓN 4.ª DISPOSICIONES COMUNES A MOSTOS, MISTELAS Y VINOS

3.30.16. *Prácticas autorizadas*.—Se autoriza:

a) Las mezclas de todas clases de mostos, mistelas y vinos entre sí, o de los vinos con mostos o con mistelas, de acuerdo con las definiciones establecidas en este capítulo.

b) La concentración por los procedimientos tecnológicos adecuados (calor, vacío y congelación).

c) Congelación de los vinos.

d) La pasteurización, esterilización, refrigeración, calentamiento, clarificación y filtración a través de sustancias inactivas autorizadas, en mostos y vinos.

e) La clarificación de los vinos con gelatina alimenticia, clara de huevo, caseína y sus sales sódicas, tierra de infusorios, tierra de Lebrija, bentonitas, enzimas pectolíticas y sustancias autorizadas en las listas positivas, que no dejen al emplearlas sabores o aromas extraños a los vinos.

f) La adición de tanino.

g) La adición de ácido tartárico químicamente puro. La de ácido metatartárico en dosis no superior a 200 miligramos por litro.

h) La adición de ácido cítrico químicamente puro, y en dosis tal que la riqueza final resultante no exceda de un gramo por litro.

i) La adición a los mostos de tartrato neutro de potasio y carbonato cálcico químicamente puros.

j) La adición de sulfato cálcico (yeso), técnicamente puro, en dosis tal que el vino resultante no contenga más de dos gramos de sulfato por litro, expresados en sulfato potásico. Se exceptúan de este límite los vinos generosos, licorosos y añejos, en los que tradicionalmente se emplee mayor cantidad.

k) La fermentación y refermentación de mostos mediante la adición de levaduras seleccionadas, cultivadas en estado de pureza con o sin los medios nutritivos de cultivo. También se autoriza su fermentación con las lías frescas y sanas de buenos vinos.

l) La adición a los mostos de fosfato amónico o glicerofosfato amónico químicamente puros; y a los vinos, de hexametáfosfato sódico.

m) El sulfitado por métodos adecuados; las cifras en el producto terminado no deberán exceder de los siguientes límites por litro:

Vinos blancos dulces y abocados, 100 miligramos de SO₂, libre y 450 miligramos de SO₂, total.

Vinos blancos secos, 50 miligramos de SO₂, libre y 350 miligramos de SO₂, total.

Vinos tintos, 30 miligramos de SO₂, libre y 200 miligramos de SO₂, total.

Vinos generosos y licorosos, trazas de SO₂, libre y 200 miligramos de SO₂, total.

La tolerancia de error de estos límites será del 10 por 100.

n) El desulfitado de mostos y vinos por medios físicos autorizados que no alteren sensiblemente sus cualidades.

o) La adición de anhídrido carbónico químicamente puro, exento de sulfúrico y compuestos arsenicales en los mostos y vinos.

p) La adición de caramelo de mosto y para vinos aromatizados el de azúcar.

q) El tratamiento de los vinos, excepto los tintos, con carbón animal purificado o con carbón activo lavado, exentos de sustancias tóxicas. La adición de aceites vegetales alimenticios para quitar malos sabores.

r) La adición de cloruro sódico químicamente puro, en dosis tal que el vino elaborado no contenga más de un gramo por litro de cloruros, expresado en cloruro sódico.

s) El tratamiento con carbones desferizantes exentos de sustancias tóxicas, goma arábiga y la de inositolosfosfatos alcalinos, en las condiciones y cantidades que se autoricen.

t) La oxidación con aire y oxígeno puro, en condiciones tecnológicas adecuadas.

u) El añejamiento acelerado por los métodos físicos y biológicos que se autoricen.

v) En los vinos generosos pálidos, abocados, la adición de azúcar o jarabe (según se define en 3.23.29), siempre que la cantidad total de azúcares en el vino no exceda de 50 gramos por litro. En los vinos espumosos, la cantidad de sacarosa que requiera su elaboración.

w) El empleo en vinos blancos, dulces y abocados de ácido sórbico o sus sales potásica o sódica, en cantidad no superior a 200 miligramos por litro, expresado en ácido sórbico.

3.30.17. Prácticas prohibidas y otras limitaciones.

- a) La adición de agua, en cualquier momento y en la forma que fuera, aunque dicha adición pueda ser conocida por el comprador o consumidor
- b) El empleo de materias colorantes de cualquier clase o procedencia, excepto el caramelo de mosto y de azúcar
- c) El empleo de ácidos minerales o de cualquier sustancia ácida de origen mineral u orgánica no autorizados en este Código
- d) El empleo de edulcorantes artificiales
- e) El empleo de jarabes, jugos, arropes y melazas, excepto los procedentes de la uva, así como los azúcares, con las excepciones autorizadas en este capítulo
- f) El empleo de agentes conservadores no incluidos en las listas positivas de este Código
- g) La adición de alcoholes no vitícos.
- h) La adición de esencias, éteres, aromas o sustancias similares de cualquier procedencia, con excepción de lo dispuesto en 3.30.11
- i) La presencia de impurezas de compuestos metálicos en dosis que excedan de las señaladas en las listas de tolerancias de este Código
- j) La presencia de metanol en cantidad superior a 500 miligramos por litro, en vinos corrientes y finos de mesa, y de un gramo en vinos licorosos generosos, aromatizados y mistelas.

SECCIÓN 5.ª SUBPRODUCTOS DE LA UVA

3.30.18. Subproductos de la uva.—Se consideran subproductos de la uva los líquidos obtenidos del lavado y maceración de los orujos. Según la materia prima, se denominarán:

1. Piquetas.

- a) *Piqueta de vino y aguapite*: La piqueta procedente de orujos de uva fresca o que haya sufrido la fermentación alcohólica con los vinos, siempre que estas operaciones de lavado o maceración se realicen inmediatamente después del prensado o descube, durante el periodo de la vinificación.
- b) *Piquetas de orujo*: Las que proceden de los orujos ensilados y que han sufrido la fermentación alcohólica.

2. Caldos de pozo: Es el producto fermentado procedente del escurrido natural del orujo de uva ensilado sin adición de agua.

SECCIÓN 6.ª ALCOHOLES

3.30.19. Alcohol.—Se denominará alcohol etílico, destinado a uso alimentario, el procedente de la destilación, redestilación o rectificación de líquidos obtenidos a partir de materias vegetales amiláceas o azucaradas autorizadas, y que hayan sufrido la fermentación alcohólica. No contendrá olor ni sabor extraños y cumplirá las condiciones de pureza exigidas en este Código.

En el reglamento correspondiente se indicarán las limitaciones que deben reunir los diferentes tipos comerciales.

Según su graduación y tratamiento, se distinguen: aguardientes simples, alcoholes destilados y alcoholes rectificadas.

3.30.20. Aguardientes simples.—Se consideran aguardientes simples los líquidos alcohólicos que procedan de la destilación de materias vegetales previamente fermentadas a las que deben sus características peculiares de aroma y sabor. Su graduación alcohólica no será superior a 80 grados centesimales ni menos de 30 grados.

Según las materias primas empleadas y los sistemas de obtención, se distinguen los siguientes:

- a) *Holandas o aguardientes de vino*: Obtenidos por la destilación de vinos sanos en limpio o con sus heces o bajos que conserven los productos secundarios propios del vino.
- b) *Flemas o aguardientes de orujo*: Obtenidos por la destilación simple o directa de los orujos y de otros residuos de vinificación
- c) *Aguardientes de caña*: Obtenidos por la destilación directa de los jugos y melados de la caña de azúcar, previamente fermentados.
- d) *Aguardientes de melazas de caña*: Obtenidos por la destilación de las melazas de caña, previamente fermentadas.
- e) *Aguardientes de frutas*: Obtenidos por la destilación de los jugos de frutas, que previamente hayan sufrido la fermentación alcohólica. Llevarán el nombre de la fruta de procedencia, o simplemente de frutas, si procede de la mezcla de diferentes clases.
- f) *Aguardientes de sidra*: Obtenidos por la destilación de la sidra pura y sana, adicionada o no de sus heces u orujos frescos.

g) *Aguardientes de cereales (de malta)*: Obtenidos por la destilación de los caldos fermentados de cereales malteados en su totalidad. Llevarán la denominación del cereal de procedencia.

3.30.21. Alcoholes destilados.—Son aquellos cuya graduación esté comprendida entre 80 y 96 grados centesimales. Según las materias primas empleadas y los sistemas de obtención, se distinguen los siguientes:

a) *Destilados de vinos*: Obtenidos por destilación de vinos, de piquetas de vinos y de las heces o bajos del vino restantes del trasiego

b) *Destilados de cereales (o grano)*: Obtenidos por la destilación de los caldos de cereales saccharificados y fermentados. Llevarán la denominación del cereal de procedencia.

c) *Destilados de orujos*: Son los obtenidos por destilación de orujos, de sus piquetas, de los caldos de pozo y de las flemas o aguardientes de orujo.

3.30.22. Alcoholes rectificadas.—Son aquellos que se han obtenido por destilación y rectificación de aguardientes y alcoholes destilados y su riqueza alcohólica sea igual o superior a 96 grados centesimales.

Reunirán las siguientes condiciones:

- a) Sin residuo ponderable por evaporación o sequedad, de cinco mililitros
- b) Acidez total no superior a 0,6 gramos por litro, expresada en ácido acético
- c) Esteres totales, no más de 0,08 gramos por litro, expresados en acetato de etilo
- d) No contendrán metanol, furfural y similares, aldehídos y alcoholes amilícos y otros superiores en cantidades que excedan de los límites que se indiquen en las listas de tolerancia de este Código.

Según las materias primas empleadas, se distinguen los siguientes:

- a) *Rectificadas de vinos*: Obtenidos por rectificación de holandas y destilados de vino de todas clases.
- b) *Rectificadas de orujos*: Obtenidos por la rectificación de orujos y sus flemas, de piquetas de orujo de caldos de pozo y de destilados de orujo.
- c) *Rectificadas de frutas*: Obtenidos por rectificación de aguardientes de frutas.
- d) *Rectificadas de cereales*: Obtenidos por rectificación de caldos fermentados, aguardientes y destilados de cereales. Llevarán la denominación del cereal de procedencia.
- e) *Rectificadas de melazas*: Obtenidos de la destilación y rectificación de los caldos fermentados procedentes de la melaza de caña o de remolacha.

3.30.23. Alcoholes deshidratados y desnaturalizados.—Son los alcoholes rectificadas a los que se han añadido agentes químicos. No podrán dedicarse a la elaboración de bebidas alcohólicas ni otros consumos de boca.

a) *Alcohol deshidratado*: Obtenido hasta lograr una graduación mínima de 99,5 grados centesimales, con el empleo de agentes químicos deshidratantes. Se destinará exclusivamente a usos industriales y científicos.

b) *Alcohol desnaturalizado*: Es aquel al que se ha añadido sustancias químicas de difícil separación que indiquen orgánicamente su incapacidad de empleo para uso de boca.

Los desnaturalizantes y alcoholes desnaturalizados se elaborarán en locales independientes, en forma que se evite la utilización simultánea e indistintamente de recipientes e instalaciones.

3.30.24. Autorizaciones específicas:

La fabricación de alcoholes a partir del vino y sus derivados, de las frutas, de los jugos, de las melazas de caña y de remolacha, así como la fabricación de alcoholes a partir de cereales o tubérculos amiláceos, deberá efectuarse en instalaciones autorizadas.

Las reglamentaciones correspondientes fijarán las calidades comerciales que deben reunir los diferentes productos de esta sección, así como las características mínimas de las instalaciones de fabricación para obtener la autorización preceptiva.

SECCIÓN 7.ª BEBIDAS ESPIRITUOSAS

3.30.25. Concepto genérico.—Se considerará bebida «espirituosa» todo líquido apto para el consumo humano elaborado con alcohol de uso alimentario y que tenga un grado alcohólico no inferior al que en cada caso se especifique.

3.30.26. **Aguardientes compuestos.**—Son los productos elaborados con aguardientes simples, naturales o por su redestilación con diversas sustancias vegetales, alcoholes autorizados, diluidos con agua, adicionados o no de caramelo y añejados o no. Su contenido alcohólico será de 30 grados como mínimo.

Según las materias primas empleadas y los sistemas de elaboración se distinguen, entre otros, los siguientes:

a) **Arras:** Líquido alcohólico que se obtiene destilando el producto resultante de la fermentación del arroz, de ciertas variedades de caña, de la malta de maíz mezclada con flores de Toddy y melaza fermentada y adicionada o no de otras materias aromáticas naturales.

b) **Brandy:** Bebida obtenida sobre la base de holandas de vino conservadas o envejecidas durante el tiempo suficiente en recipientes de roble y en las debidas condiciones ambientales; los demás componentes habrán de ser también de vino.

c) **Brandy viejo:** Es el brandy obtenido exclusivamente de aguardientes de vino puro y saho añejado en recipientes de roble.

d) **Ginseng:** Bebida obtenida por la maceración alcohólica de bayas de enebro y posterior destilación, con adición o no de otras sustancias aromáticas o por dilución de los agentes esenciales deterpenados y elaborada con alcoholes autorizados.

e) **Rom o caña:** Bebida obtenida a base del aguardiente de caña, conservada o envejecida durante el tiempo suficiente en recipientes adecuados y en las debidas condiciones ambientales.

f) **Vodka:** Bebida obtenida por tratamiento de alcoholes rectificadas con carbón de leña para lograr aroma y sabor característicos.

g) **Whisky:** Bebida procedente del aguardiente de cereal (malta) y del destilado de cereales (granos) envejecida en recipientes de roble durante el tiempo suficiente y en las debidas condiciones ambientales.

h) **Brandy de frutas:** Bebida obtenida por la maceración alcohólica de frutas o parte de frutas y posterior destilación con adición o no de otras sustancias aromáticas autorizadas o por dilución de los agentes esenciales deterpenados. Llevarán la denominación de la fruta empleada; si son varias la de las frutas. La de Kirsch corresponderá exclusivamente al brandy de cerezas o guindas.

3.30.27. **Licores.**—Son bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, por infusión o por destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes autorizados, o por adición a los mismos de extractos aromáticos, esencias o aromas autorizados o por la combinación de ambos procedimientos. Edulcorados con azúcar, glucosa, miel o mosto de uva y coloreados o no. Tendrán un contenido alcohólico superior a 20 grados centesimales.

a) **Marrasquina:** Preparado por maceración en alcoholes autorizados de cerezas, guindas, con o sin adición de otros aromas.

b) **Licor de zumos de frutas:** Preparadas con zumos de frutas y alcoholes autorizados. Contendrán como mínimo 20 por 100 de zumo natural. Podrán contener en los envases frutas enteras o partidas. Llevarán el nombre de la fruta de procedencia.

c) **Licor de frutas:** Bebida obtenida por la maceración alcohólica de frutos o partes de los mismos, con adición o no de otras sustancias aromáticas.

d) **Licor de aromas y esencias:** Preparado con las esencias naturales de frutas y alcoholes autorizados. Llevarán el nombre de la esencia de fruta que contengan.

e) **Licor de café, té y cacao:** Los obtenidos por infusión o destilación de estas sustancias o sus extractos con alcoholes autorizados.

3.30.28. **Anís.**—Licor obtenido por destilación de macerados de anís o badiana adicionados o no de otras sustancias aromáticas con alcoholes autorizados o por disolución en los mismos de las esencias correspondientes o del anetol con adición o no de azúcar, y con una riqueza alcohólica superior a 30 grados centesimales.

a) **Anís seco:** Cuando se elabore sin azúcar o cuyo contenido sea inferior a 20 gramos por litro.

b) **Anís semiseco:** Cuando su contenido de azúcar exceda de 20 gramos por litro.

c) **Anís dulce:** Cuando su contenido de azúcar exceda de 100 gramos por litro.

3.30.29. **Aperitivos y amargos no vinicos.**—Son los productos obtenidos de la mezcla o destilación de alcoholes autorizados diluidos o no con agua, con sustancias amargas o aromáticas de

origen vegetal autorizado. Edulcorados o no con azúcar, glucosa de uva o miel y coloreados o no con graduación alcohólica superior a 20 grados centesimales.

3.30.30. **Denominaciones.**—Las bebidas espirituosas se ajustarán en su denominación a las definiciones establecidas en este Código, y además se tendrá en cuenta para los licores las siguientes:

a) **«Seco»**, cuando sus azúcares no excedan de 100 gramos por litro; **«semiseco»**, cuando contengan de 100 a 200 gramos por litro; **«dulce»**, si es mayor de 200 gramos por litro; **«cremas»**, si sobrepasa de 350 gramos por litro. Todo ello expresado en sacarosa.

b) Se denominará **«escarchado»** al licor o anís que sobresaturado de azúcar la presente cristalizada en el interior del envase.

c) La de **«destilado»** será exclusiva de los obtenidos por destilación como última fase del proceso de elaboración de alcoholes así definidos.

d) La de **«fantasía»** se aplicará a los productos que, elaborados con arreglo a una norma definida, tengan una composición constante y se hallen protegidas por una marca.

3.30.31. **Prácticas permitidas.**—En la elaboración y crianza de las bebidas espirituosas quedan autorizadas, con las exclusiones que se indican, las prácticas siguientes:

a) La adición de agua potable a los productos que se autorizan en este capítulo en las fábricas de elaboración.

b) El empleo de extractos o esencia de origen vegetal bien antes de la fermentación o en el momento de la destilación o redestilación, en aquellas bebidas en que se autorice su empleo o bien en forma de infusiones alcohólicas añadidas posteriormente cuando así lo requiera la clase de bebida a obtener.

c) En los licores, aperitivos y amargos no vinicos el empleo de los colorantes incluidos en las listas positivas de este Código.

d) La neutralización de alcoholes o aguardientes con carbonato cálcico, seguida de redestilación y filtración posterior.

e) La decoloración de alcoholes y aguardientes, con carbón activo o con carbón animal purificado.

f) El empleo de materias clarificantes que sean inocuas.

g) La filtración por materias inocuas, papel, pasta de papel, celulosa, amianto y tierra de infusoria.

h) La refrigeración, calentamiento y traslado.

i) La oxidación con aire y oxígeno puro en condiciones tecnológicas adecuadas.

j) El añejamiento acelerado por métodos físicos o biológicos.

3.30.32. **Prohibiciones.**—En la elaboración, conservación, crianza, manipulación y venta de las bebidas espirituosas no se permite:

a) La adición de agua fuera de la fábrica de elaboración. Los embotelladores, no fabricantes, no podrán rebajar ni aumentar la graduación de las bebidas espirituosas, y están obligados a expedirlas con la misma graduación que salgan de fábrica. Tampoco podrán realizar mezclas de ninguna clase.

b) El empleo de alcoholes distintos de los autorizados y de los que tengan sabor, olor o apariencias anormales o no reúnan las condiciones establecidas.

c) Que contengan extractos o aromas que no estén autorizados. El empleo de edulcorantes artificiales, sustancias picantes y, en general, de cualquier otra sustancia no autorizada expresamente en este capítulo.

d) Que la acidez total exceda de 1,5 gramos por litro, calculada en ácido acético.

e) La presencia de ácido clanhídrico total en cantidad superior a 40 miligramos por litro.

f) Que el furfural supere los 40 miligramos, salvo el ron, brandy y whisky, que podrán llegar hasta 100 miligramos. Todo ello calculado por litro de alcohol anhidro.

g) La presencia de metanol en cantidad superior a los dos gramos por litro de producto acabado.

h) La presencia de cianuro y cobre en más de 0,04 gramos por litro en conjunto.

i) El empleo de sustancias que contengan esteroles aromáticos en dosis tóxicas, derivados reducidos de oxiantraquinonas, alcaloides estrínicos, piperidina y otros agentes nocivos.

j) La presencia de arsénico y plomo, en cantidades que excedan de un miligramo por kilogramo en conjunto.

k) La tenencia en las instalaciones de elaboración, almacenamiento y comercialización de productos cuyo empleo no esté expresamente permitido en este Código.

3.30.33 Autorizaciones específicas.—En los productos destinados a la exportación se autoriza en su elaboración el empleo de prácticas o la adición de sustancias no permitidas, siempre que reúnan las condiciones que establezca el país de destino y se obtengan las garantías que impidan su consumo nacional.

3.30.34 Envasado y rotulación.—El origen de las bebidas espirituosas será garantizado por su rotulación y precinto.

Las reglamentaciones correspondientes indicarán para cada tipo de bebida las características de los envases.

En las etiquetas de los envases en que se transporte o expendan las bebidas espirituosas figurarán, además de lo consignado en el capítulo IV, lo siguiente:

- a) Grado alcohólico.
- b) Número de embotellador.

No se utilizarán en la rotulación y propaganda las indicaciones de «cordón», «reconstituyente», «digestivo», «estomacal», «tónico», etc., o de cualquier otra que induzca a error al consumidor y los grabados que recuerden o induzcan a dicho concepto.

SECCIÓN 8.ª SIDRAS

3.30.35 Mosto de manzana.—Es el zumo no fermentado que se obtiene al exprimir manzanas frescas e industrialmente sanas. Se distinguen:

a) *Natural*: Cuando la fermentación ha sido evitada por tratamiento o prácticas técnicas autorizadas, siempre que conserven sus cualidades características.

b) *Concentrado*: Obtenido por concentración parcial del mosto natural, empleando procedimientos adecuados (3.30.16 b).

c) *Natural gasificado*: Es el obtenido por incorporación de anhídrido carbónico al mosto natural de manzana.

d) *Apagado*: Cuando la fermentación ha sido impedida por tratamiento autorizado, excluido el alcohol. Este mosto no podrá dedicarse al consumo directo.

3.30.36 Sidra natural.—Es la bebida alcohólica resultante de la fermentación total o parcial del mosto de manzana.

3.30.37 Sidra champanizada.—Es la sidra natural embotellada a la que se ha incorporado azúcar o jarabe azucarado y anhídrido carbónico, de forma que produzca una sobrepresión de una atmósfera a cero grados centígrados.

3.30.38 Sidra gaseada.—Es la natural envasada a la que se ha incorporado anhídrido carbónico.

3.30.39 Sidra endulzada.—Es la mezcla de sidra natural, piquetas de manzana, o mosto de manzana con adición de azúcar y su graduación alcohólica no superior a dos grados. La embotellada habrá sido sometida a pasterización.

3.30.40 Sidra espumosa.—Es la sidra en que el gas carbónico procede de una fermentación en botella o recipiente cerrados, después de la adición de azúcar sólido o en jarabe; la sobrepresión de gas carbónico no será inferior a una atmósfera a cero grados centígrados.

3.30.41 Pitarra.—Bebida obtenida de la fermentación de una mezcla de pulpa de manzana y agua antes de su prensado. La cantidad de agua será como máximo del 50 por 100.

3.30.42 Piqueta de manzana.—El líquido obtenido del lavado o maceración de los orujos de manzana, aunque haya sufrido fermentación, siempre que estas operaciones se hayan realizado inmediatamente después del prensado.

3.30.43 Perada.—Bebida obtenida por fermentación del jugo de peras con o sin mezcla del de manzanas, en las proporciones que se autoricen en la reglamentación correspondiente.

3.30.44 Manipulaciones.—En la elaboración, conservación y crianza de los mostos de manzana, peradas y de las sidras quedan autorizadas las prácticas siguientes:

a) En los mostos de manzana.

1. La mezcla de mostos entre sí.
2. La concentración de los mostos por procedimientos tecnológicos adecuados.
3. La fermentación con levaduras seleccionadas.
4. La neutralización con carbonato cálcico químicamente puro.
5. La pasterización y filtración.

b) En las sidras.

1. Las mezclas entre sí, o con mostos simples o concentrados de manzana.

2. La clarificación con tanino, gelatina alimenticia, clara de huevo, bentonitas prácticamente exentas de hierro, enzimas peptolíticas, caseínas y otros productos autorizados en las listas positivas de este Código.

3. La coloración con caramelo, infusión de achicoria tostada o cochinilla.

4. La adición de azúcar, en proporción máxima de 50 gramos por litro de sidra en las champanizadas y endulzadas. En las espumosas se podrá adicionar la cantidad de azúcar que sea conveniente para su elaboración y que no supere los 80 gramos por litro.

c) En los mostos y sidras.

1. La pasterización, esterilización, congelación, refrigeración, calentamiento, trasiego, centrifugación y filtración a través de sustancias inactivas.

2. La adición de ácidos cítrico o tartárico, químicamente puros, en proporciones que no excedan en total de dos gramos por litro de producto.

3. La adición de anhídrido carbónico que reúna las condiciones establecidas en el capítulo XXIX.

4. La adición de cloruro sódico puro, en la proporción máxima de un gramo por litro de producto.

5. La adición de fosfatos amónico o cálcico químicamente puros.

6. El sulfitado por métodos adecuados, en proporciones tales que por litro de producto terminado el SO_2 total no exceda de 320 miligramos, y el SO_2 libre no exceda de 100 miligramos.

7. La adición de ácido sórbico o sus sales en la proporción máxima de 200 miligramos por litro, expresado en ácido sórbico.

8. La desulfitación del mosto empleando procedimientos físicos.

9. El almacenamiento con anhídrido carbónico a presión o gas nitrógeno.

3.30.45 Prohibiciones.—En la elaboración, conservación, crianza y envasado de los mostos de manzana, peradas y sidras, así como en los productos terminados y dispuestos para el consumo, queda prohibido:

- a) La adición de agua.

- b) La adición de vinos, alcoholes o aguardientes de cualquier procedencia, a excepción de las prácticas permitidas en el epígrafe 3.30.44, apartado c), que se hacen extensivas a los mostos de manzana y a las sidras.

- c) El empleo de materias colorantes, agentes conservadores, edulcorantes artificiales, dextrinas, ácidos minerales y, en general, la adición de cualquier sustancia que no esté expresamente autorizada a estos fines en este capítulo.

- d) La adición de esencias, éteres o aromas o sustancias similares de cualquier clase o procedencia.

- e) La presencia de ferrocianuros y derivados halogenados del ácido acético u homólogos.

- f) Contenido de impurezas de metales tóxicos, que excedan de los límites máximos permitidos.

- g) Contenido de anhídrido sulfuroso, libre o total, en proporción que exceda de los límites máximos permitidos.

3.30.46 Sidras impropias para el consumo.—Se considerarán sidras no aptas para el consumo:

- a) La sidra natural que tenga acidez volátil superior a 1,8 gramos litro, expresada en ácido acético.

- b) Las que por su análisis químico, examen microscópico u organoléptico acusen enfermedad o alteración química en fase avanzada.

- c) Las que tengan olor o sabor anormales.

- d) Las que tengan graduación alcohólica inferior a cuatro grados, con la excepción de la sidra dulce.

- e) Las que tengan menos de 14 gramos de extracto seco sin azúcar por litro.

- f) Las que contengan menos de 18 decigramos de cenizas por litro.

- g) Las que contengan más de 200 miligramos de metanol por litro.

Las sidras impropias podrán utilizarse para la fabricación de aguardiente o vinagre de manzana si son aptas para ello.

3.30.47 Sucedáneos de sidra.—Queda prohibida la fabricación, elaboración y venta de sucedáneos de la sidra.

3.30.48 Envasado y rotulación.—Los zumos de manzana y sidras para consumo se venderán exclusivamente envasados. Las calidades comerciales de cada producto, así como las características y capacidad de los envases, se determinarán en la reglamentación correspondiente.

Los envases llevarán impreso en sus etiquetas, rótulos y además de lo que se consigna en el capítulo IV de este Código lo siguiente:

- a) Clase del producto
- b) Número del Registro de Embotelladores.

Queda prohibido dar la denominación de «sidras» a los zumos de manzana cualquiera que sea su clase, o a las bebidas procedentes de otras frutas.

3.30.49 Disposiciones supletorias.—Por analogía serán de aplicación a los mostos y sidras de manzana las normas establecidas para productos enológicos en el artículo 3.30.15 y 3.30.33

SECCIÓN 9.ª CERVEZAS

3.30.50 Materias primas y productos elaborados.—Responderán, en su obtención, composición, características y denominación a lo que seguidamente se expresa:

1. **Malta:** Grano de cebada sometido a la germinación y ulterior deshidratado y tostado en condiciones tecnológicas adecuadas.

2. **Malta de cereales:** Obtenido de granos de otros cereales, sometidos al mismo proceso. Llevarán la denominación del cereal de procedencia.

3. **Mosto de malta:** Líquido obtenido por tratamiento de malta con agua potable, en condiciones tecnológicas apropiadas.

4. **Extracto de malta:** Producto de consistencia siruposa, obtenido por concentración del mosto de malta. Su contenido en materia seca no será inferior al 65 por 100 en peso con actividad diastásica manifiesta.

5. **Concentrado de malta:** Producto de idénticas características del extracto de malta pero sin actividad diastásica.

6. **Cerveza:** Bebida resultante de fermentar mediante levadura seleccionada el mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado, con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, cocción y aromatizado con flores de lúpulo. Su graduación alcohólica no será inferior a tres grados centesimales.

7. **Cerveza de cereales:** Bebida obtenida a partir de la malta de cereales. Llevará la denominación del cereal de procedencia.

8. **Cervezas especiales:** Las que por sus características deban clasificarse como selectas.

La reglamentación correspondiente fijará las calidades con arreglo a sus densidades respectivas y caracteres organolépticos.

9. **Malta líquida:** Bebida obtenida del mosto de malta, con o sin lúpulo, y conservada por medios físicos. No contendrá más de 1 por 100 de alcohol.

10. **Malta espumosa:** Bebida obtenida por saturación carbónica de la malta líquida.

3.30.51. Características de las cervezas.—Serán las siguientes:

a) Se presentarán limpias o debidamente opalinas, sin sedimento apreciable.

b) Su composición no sobrepasará los límites siguientes:

1. Ácidos (previa eliminación del CO₂) total, en ácido láctico, no superior a 0,8 por 1.000, con las tolerancias que establezcan las reglamentaciones correspondientes para las cervezas especiales.

2. Anhídrido carbónico, no inferior a tres grados por litro.

3. Glicerina, no más de tres gramos por litro.

4. Anhídrido fosfórico y nitrógeno total, no menos de 0,4 por 1.000 de cada uno.

5. Concentración (extracto real), no menos de dos grados Plato.

6. pH, entre cuatro y cinco.

7. Grado de fermentación, no menos de 46.

8. Extracto primitivo calculado, no menos del 11 por 100. Las de menor extracto primitivo deberán rotularse como «cervezas de baja graduación».

3.30.52. Manipulaciones.—En la elaboración, conservación y crianza de las cervezas quedan autorizadas las prácticas siguientes:

1. Toda clase de tratamientos físicos y mecánicos que faciliten la buena presentación del producto, en cuanto no se opongan a las disposiciones de este Código y reglamentación complementaria correspondiente.

2. La esterilización y pasterización.

3. La mezcla, en las fábricas, de mostos y de cervezas entre sí, siempre que sean de la misma procedencia.

4. La clarificación con tanino, albúmina y gelatina alimenticia.

5. La coloración con caramelo o con extractos obtenidos de malta torrefactada.

6. El sulfitado por métodos autorizados a condición de que el producto terminado y dispuesto para el consumo no retenga más de 30 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro.

7. El empleo de levaduras seleccionadas cultivadas en estado puro o en sus medios de cultivo.

8. Adición de anhídrido carbónico procedente de la fermentación o de otro origen siempre que reúna las condiciones que establece el artículo 3.29.11 de este Código.

9. Corrección del agua de braceado, siempre que conserve su potabilidad.

10. Sustitución de las sumidades floridas de lúpulo por su extracto.

1. Adición de fermentos proteolíticos autorizados.

2. Adición de ácido ascórbico o su sal sódica y otros aditivos autorizados para cervezas en las listas positivas de este Código.

13. Adición al malta, de malta de cereales, féculas y azúcar, siempre que la sustancia o sustancias añadidas no excedan del 35 por 100 del producto primitivo.

3.30.53. Cervezas impropias para el consumo.—Se considerarán cervezas impropias para el consumo:

a) Las que se presenten turbias o contengan un sedimento apreciable a simple vista.

b) Las que tengan color, olor o sabor anormales.

c) Las que, por su análisis químico o examen microscópico u organoléptico acusen enfermedad o alteración en fase avanzada o defectos.

Todas las cervezas alteradas no podrán destinarse al consumo humano.

3.30.54. Prohibiciones.—En la elaboración y conservación de las cervezas, así como en el producto envasado o dispuesto para el consumo, queda prohibido:

1. La adición de agua fuera de la fábrica.

2. La mezcla de cervezas fuera de la fábrica.

3. La mezcla de residuos de extracción con azúcares, materias amiláceas y colorantes.

4. La adición de alcohol de cualquier procedencia.

5. El empleo de sucedáneos del lúpulo o de principios amargos extraños.

6. El uso de agentes neutralizantes de cualquier clase.

7. El empleo de materias colorantes, edulcorantes artificiales y, en general, de sustancias no autorizadas expresamente en este capítulo.

8. La adición de saponinas u otros espumantes no autorizados en las listas positivas de este Código.

9. La adición de glicerina en cantidad que exceda de 2 por 1.000, de dextrina y, en general, de sustancias que alteren la composición normal de la cerveza.

10. Contenido de anhídrido sulfuroso total en proporción que exceda de los límites máximos permitidos.

11. La presencia de ferrocianuros y derivados halogenados del ácido acético u homólogos.

12. Contenido de impurezas de metales tóxicos que exceda de los límites máximos permitidos.

13. La tenencia en fábricas de cerveza de cualquier producto de empleo no permitido conforme a las disposiciones de este capítulo.

3.30.55. Envasado.—Las cervezas se presentarán envasadas en recipientes adecuados que se ajusten a las disposiciones del capítulo IV de este Código, y que no alteren el producto.

Los envases llevarán, obligatoriamente, en la tapa, cápsula o tapón una inscripción con la marca o razón social de la Empresa.

Los toneles de cerveza llevarán grabada, a fuego o troquelada, en caracteres legibles, la razón social de la Empresa fabricante y, además, dispondrán del precinto adecuado.

3.30.56. Venta para consumo.—En el despacho de la cerveza al grifo se observarán las siguientes reglas:

a) En los locales habrá un rótulo en el que se indique, en forma visible, marca o nombre comercial de la cerveza que se expende. Dicha indicación concordará con las inscripciones de los toneles.

b) Los toneles estarán en sitio higiénico y aseado, y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos y cerrados de materiales inocuos.

- c) La presión se logrará exclusivamente con gas carbónico comprimido, que reúna las condiciones establecidas legalmente.
- d) Las operaciones necesarias para llenar los vasos o jarras se harán a la vista del público.
- e) No se permitirá aprovechar la cerveza vertida al llenar otros vasos ni la remanente de los vasos de consumo, quedando prohibida la instalación de recipientes para recoger el excedente.
- f) No se permitirá el relleno de toneles fuera de la fábrica.

SECCIÓN 10.ª BEBIDAS DERIVADAS DE VINO

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

Se distinguen las siguientes:

- a) **Sangría:** Bebida preparada con vino tinto de buena calidad, agua carbónica, azúcar, corteza de limón y canela. Contendrá como mínimo el 50 por 100 de vino.
- b) **Bebida derivada de vino aromatizado:** Preparada con vino aromatizado y agua de Seltz, con una graduación alcohólica menor de ocho grados.

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

- a) Se presentarán limpias y con sabor franco.
- b) Contendrán las sustancias características del vino, y en la proporción que corresponda a su elaboración.
- c) El anhídrido carbónico se hallará disuelto en la cantidad debida que asegure una ligera efervescencia en el acto de destapar el recipiente y servir la bebida.

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

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

- a) La sustitución total o parcial del vino por soluciones hidroalcohólicas.
- b) El empleo de vinos alterados o de aquellos que no reúnan las características adecuadas.

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

CUARTA PARTE

Aditivos e impurezas de los alimentos

CAPITULO XXXI

4.31.00. Aditivos. Sustancias que modifican los caracteres organolépticos

SECCIÓN 1.ª ADITIVOS

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

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

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

- a) Corresponder su utilización a una necesidad manifiesta y representar una sensible mejora sobre los ya admitidos.
- b) Haberse comprobado experimentalmente, por procedimientos adoptados internacionalmente, que su uso está exento de peligro para el consumidor.

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

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

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

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

- a) Sustancias que modifican los caracteres organolépticos.
- b) Estabilizadores del aspecto y caracteres físicos.
- c) Sustancias que impiden alteraciones químicas y biológicas.
- d) Correctores de los alimentos.

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

- a) Los fabricantes e importadores de «aditivos» precisarán para estas actividades autorización sanitaria, con enumeración expresa de los productos que manipulan.
- b) Los «aditivos» serán expuestos, almacenados y vendidos en envases o envoltorios de origen, sin que después de su salida de fábrica o, en su caso, de la empresa importadora responsable, pueda hacerse objeto de ningún cambio ni modificación en la composición o presentación primitiva.
- c) Con independencia de lo que exige el capítulo IV de este Código, en todo envase de «aditivo» se deberá consignar con caracteres aparentes e indelebles su nombre comercial, nombre químico del producto o composición cualitativa de la mezcla y la indicación «Para uso alimentario».
- d) El uso de «aditivos» perseguirá únicamente el fin lícito propuesto y no excederá de las dosis mínimas autorizadas.
- e) En la utilización de «aditivos» se dará absoluta preferencia a los de origen natural.

4.31.05. Declaración de aditivos.—Cuando el producto contenga materias colorantes artificiales, edulcorantes artificiales, agentes conservadores o antioxidantes autorizados, será obligatoria su declaración en los envases que los contengan, conforme a lo que establecen los capítulos correspondientes de este Código.

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

- 1.ª La utilización de «aditivos» en cualquiera de estos casos o circunstancias:
- a) En los alimentos fundamentales, con las excepciones indicadas en los correspondientes capítulos de este Código.
- b) Si puede obtenerse el efecto deseado por métodos técnicos de cultivo, selectivos, genéticos o simplemente de elaboración adecuados.
- c) En la conservación de alimentos, si puede llevarse a cabo por métodos físicos.
- d) Si puede inducir a error o engaño al consumidor.
- e) Si se pretende disimular técnicas de elaboración defectuosas o rendimientos industriales excesivos.
- f) Si sirve para interrumpir un proceso de alteración iniciado.
- g) Si ello permite el empleo de materias primas, alimentos o bebidas no adecuados para el consumo humano.
- h) Si sirve para reemplazar ingredientes o componentes de los alimentos o bebidas, induciendo a error o engaño sobre la verdadera composición de los mismos.
- i) Si con ello se impide o retrasa la acción de los enzimas digestivos.
- j) Si de ello resultara una disminución del valor nutritivo del alimento.
- k) Si se puede alcanzar el objeto que se persigue por adición de sustancias nutritivas.
- l) Si pueden alterar los resultados analíticos orientados a apreciar la calidad del alimento.
- 2.ª La compra, utilización o tenencia por los fabricantes de alimentos y bebidas de otros «aditivos» que los permitidos por la legislación en la elaboración de los productos que habitualmente preparan.
- 3.ª La compraventa, cesión o simple tenencia de cualquier alimento o producto alimentario en cuya preparación se hayan utilizado aditivos no permitidos.

SECCIÓN 2.ª SUSTANCIAS QUE MODIFICAN LOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

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

Se distinguen las siguientes clases:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En la venta de colorantes autorizados diluidos o incorporados a excipientes inocuos será obligatoria la consignación de la concentración y el ámbito de aplicación en el envase.

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

I.—Impurezas minerales:

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

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

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

II.—Impurezas orgánicas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) Nombre químico del edulcorante artificial.
- b) La indicación «edulcorante artificial».
- c) Poder edulcorante (en comparación con la sacarosa).

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

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

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

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

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

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

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

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

Los aceites esenciales podrán someterse a los siguientes tratamientos:

- a) Deterpenados y sesquiterpenados.
- b) Eliminación de productos nocivos.
- c) Solubilización en medios acuosos de escaso poder solvente.
- d) Adición de disolventes o diluyentes, emulgentes o estabilizadores permitidos en este Código.

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

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

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

Los disolventes utilizados serán químicamente puros.

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

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

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

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

- a) Acido cianhídrico.
- b) Alcoholes metílico y amílico.
- c) Cumarina o habas Tonka.
- d) Dietilenglicol y trietilenglicol.
- e) Nitrobenzól.
- f) Nuez vómica o habas de San Ignacio.
- g) Safrol o esencia de sasafras.
- h) Saponinas.
- i) Otros productos tóxicos o peligrosos para el consumidor.

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

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

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

CAPITULO XXXII

4.32.00. Estabilizadores de los caracteres físicos

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

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

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

- a) Estabilizadores naturales.
- b) Estabilizadores artificiales.

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

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

CAPITULO XXXIII

4.33.00. Sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas

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

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

- a) Poseer una eficaz acción inhibidora.
- b) Dispersarse o disolverse fácilmente en los alimentos.
- c) Ser inocuos por razón de la concentración utilizada.
- d) No modificar los caracteres organolépticos ni las cualidades nutritivas de los alimentos.

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

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

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

4.33.05. Utilización.—Con excepción del ácido ascórbico y sus derivados, los antioxidantes naturales no podrán adicionarse a los alimentos en cantidades que superen los límites de tolerancia, incluido el factor de seguridad, en la alimentación humana.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPITULO XXXIV

4.34.00. Correctores de cualidades plásticas

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

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

4.34.02. Denominación.—Los productos correctores se distinguirán en el comercio por el calificativo del empleo a que se des-

tinen (disolventes, neutralizadores, clarificadores, etc.) y reunirán las condiciones generales exigidas para los aditivos en el capítulo XXXI de este Código.

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

CAPITULO XXXV

4.35.00. *Impurezas*

4.35.01. **Clasificación.**—Las impurezas de los alimentos se clasifican en los siguientes grupos:

- a) Sustancias químicas extrañas cuya presencia no está permitida.
- b) Sustancias químicas residuales procedentes de tratamientos autorizados.
- c) Semillas y otras partículas comestibles, de igual o distinta naturaleza a la del alimento que las contenga.
- d) Materias inertes, semillas extrañas y otras partículas no comestibles.
- e) Materias cuya presencia prejuzgue un deficiente estado higiénico-sanitario.

4.35.02. **Alimentos prohibidos.**—Se consideran alimentos y bebidas no aptos para el consumo humano los que contengan impurezas, cualquiera que sea su proporción, de las comprendidas en los incisos a) y e) del artículo anterior o los que contengan mayor cantidad que la tolerada en las clasificadas en los incisos b), c) y d) del mismo artículo.

Tampoco se autorizará la venta ni utilización, para consumo humano de alimentos o bebidas que contengan:

- a) Antibióticos, hormonas y medicamentos procedentes de tratamientos biológicos y terapéuticos de los animales.
- b) Residuos de aceites minerales, de coadyuvantes de las materias plásticas y otros no permitidos.
- c) Productos desnaturalizantes.
- d) Residuos de desinfectantes, detergentes, jabones, lejías y productos análogos.
- e) Excrementos de roedores, restos de parásitos, residuos de comida, tabaco y otras impurezas cuya presencia prejuzgue un deficiente estado higiénico-sanitario.

4.35.03. **Listas de tolerancias.**—En las listas de tolerancias complementarias a este capítulo se fijará la proporción de impurezas permitida dentro de límites que no produzcan efectos perjudiciales al consumidor.

Dichas listas serán revisadas periódicamente por la Subcomisión de Expertos del Código Alimentario Español.

En las listas de tolerancia se especificarán:

- a) Los límites máximos de las sustancias químicas residuales procedentes de tratamientos autorizados.
- b) Límites máximos de elementos metálicos y sustancias radiactivas que puedan contener los alimentos.
- c) Tiempo mínimo que debe transcurrir entre los tratamientos fitoterapéuticos y la fecha de recolección.

4.35.04. **Otras tolerancias.**—La cantidad máxima permitida de materias inertes, semillas y otras partículas, comestibles o no, procedentes de la recolección de los productos y obtención de alimentos, será la especificada en función de las calidades comerciales y límites fijados por este Código y reglamentaciones correspondientes. La tolerancia de estas impurezas se referirá al conjunto de todas ellas.

Las reglamentaciones correspondientes establecerán:

a) El tiempo mínimo que debe transcurrir entre el final de los tratamientos terapéuticos y el sacrificio o la producción de alimentos de origen animal.

b) Los productos desnaturalizantes que deben ser utilizados para aquellos alimentos que no puedan ser destinados al consumo humano.

4.35.06. **Residuos de sustancias químicas.**—Cuando se autorice en un alimento la presencia de residuos de dos o más sustancias químicas, el contenido total no deberá superar la cantidad máxima que corresponda proporcionalmente a cada una.

QUINTA PARTE

Productos relacionados directamente con los alimentos

CAPITULO XXXVI

5.36.00. *Alimentos para animales*

5.36.01. **Piensos.**—Genéricamente, tendrán esta consideración todas las materias naturales y productos elaborados, de cualquier origen, que, por separado o convenientemente mezclados entre sí, resulten aptos para la alimentación animal.

5.36.02. **Clasificación.**—A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases:

- a) Piensos simples o de base.
- b) Piensos compuestos.
- c) Piensos compuestos completos.
- d) Piensos compuestos complementarios.
- e) Piensos líquidos.
- f) Piensos melasados.
- g) Piensos especiales.

5.36.03. **Piensos simples o de base.**—Son los de origen vegetal o animal, en estado natural o conservados, y los subproductos resultantes de su normal elaboración, que satisfacen de una manera parcial o total las necesidades de los animales.

5.36.04. **Piensos compuestos.**—Son los preparados por mezcla conveniente de dos o más simples.

5.36.05. **Piensos compuestos completos.**—Son los preparados por la mezcla de piensos de base o simples, corregidos y suplementados convenientemente para cubrir las necesidades de mantenimiento y producción de los animales.

5.36.06. **Piensos compuestos complementarios.**—Son los que sirven para complementar o suplementar cualquier otro pienso, con el fin de satisfacer todas las necesidades de los animales.

5.36.07. **Piensos líquidos.**—Son los que presentan sus ingredientes en estado líquido.

5.36.08. **Piensos melasados.**—Son los piensos compuestos complementarios o completos, que contienen melaza en proporción superior al 10 por 100.

5.36.09. **Piensos especiales.**—Son los productos alimenticios preparados y acondicionados especialmente para determinados animales, como perros y gatos, y los de acuarios y vivarios.

5.36.10. **Materias primas para piensos.**—Son todos los ingredientes utilizados para la elaboración de los piensos, para satisfacer las exigencias nutritivas de los animales o con una finalidad utilitaria determinada.

Por su forma y origen se clasifican en:

- a) Productos de origen vegetal o animal que se presentan en su forma natural y tienen caracteres organolépticos propios.
- b) Subproductos industriales que presentan una forma definida.
- c) Materias naturales o subproductos industriales, sometidos a diversos procesos, físicos, químicos o fermentativos.
- d) Materias resultantes de diversos procesos físicos o bioquímicos que modifiquen fundamentalmente la composición de la materia prima original.
- e) Sustancias naturales o artificiales utilizadas como aditivos o correctivos.

5.36.11. **Condiciones de las materias primas.**—Deberán ser las siguientes:

- a) No modificarán los caracteres propios de los productos para consumo humano que se obtengan de animales que las ingieran.
- b) Que la proporción de impurezas o residuos no dificulte o impida su utilización directa, o en la elaboración de piensos.
- c) Cumplirán las exigencias analíticas, de composición, distribución, envasado, rotulado y registro que puedan indicarse en este Código o en las reglamentaciones correspondientes.
- d) Que se autorice expresamente su uso, si se trata de materia que no se haya utilizado tradicionalmente para pienso.

5.36.12. **Correctores de piensos.**—Son productos de diversos orígenes, que se adicionan a los piensos en proporciones reducidas, con el fin de equilibrar su composición o su valor nutritivo.

5.36.13. **Aditivos para piensos.**—Son todas aquellas sustancias que, sin tener valor nutritivo «per se», son adicionadas intencionalmente a los piensos con una finalidad utilitaria.

Se clasifican en los siguientes grupos:

a) **Aditivos comunes:** Son, además de los autorizados como tales para la alimentación humana, los que puedan autorizarse para piensos con una finalidad tecnológica, en tanto no tengan toxicidad para los animales ni acción residual en los productos que de éstos se obtengan.

b) **Aditivos especiales:** Son los que se utilizan con la finalidad de incrementar, mejorar o modificar las producciones animales, o de facilitar su explotación.

Han de ser inocuos para los animales, y no originar peligros residuales para el hombre.

La venta de estos aditivos, para ser utilizados en los piensos, se hará en unidades determinadas con la parámetro que se determine en la reglamentación correspondiente.

c) **Aditivos de prescripción:** Son los que se utilizan con una finalidad terapéutica o para estimular las producciones de los animales.

Por su posible toxicidad se utilizarán accidentalmente y bajo prescripción y vigilancia profesional. Se hará la denuncia correspondiente cuando en período sospechoso se sacrifique algún animal alimentado con piensos que contengan estos aditivos.

5.36.14. **Listas positivas de aditivos.**—Como complementarias de las listas positivas de aditivos utilizados en la alimentación humana, se establecen otras listas positivas de aditivos comunes y especiales propios para piensos, exigiéndose para que un aditivo de piensos pueda ser incluido en tales listas las siguientes condiciones:

a) Ser inocuo.

b) Establecer las dosis máximas en que pueda ser empleado.

c) Que los residuos que dejen en los animales, o en los productos destinados al consumo humano, no lleguen a los límites permitidos, en el tiempo normal de consumo.

d) Que existan procedimientos analíticos precisos para la determinación de estos elementos, tanto en los piensos como en los productos destinados al consumo humano.

En dichas listas positivas se fijarán límites de tolerancia y tiempo de supresión de su empleo ante mortem.

Las exigencias analíticas y sistemas de producción y venta se ajustarán en cuanto pueda relacionarse con los alimentos humanos, a lo establecido en este Código y en las reglamentaciones correspondientes.

5.36.15. **Impurezas y residuos.**—Además de las normas generales establecidas en el capítulo XXXIV de este Código, serán de aplicación las específicas siguientes:

a) En casos especiales de materias primas que tengan condiciones determinadas de cultivo o de obtención, se puedan permitir residuos más elevados de pesticidas u otros que para alimentos de consumo humano, pero condicionado siempre a utilizarlos para piensos en proporción determinada para que el total residual no sea alterado.

b) Se permiten en la normal composición de las materias primas tolerancias superiores a las establecidas para consumo humano, siempre que no las contengan los productos de ellas derivados.

c) Se establecen listas positivas por los siguientes conceptos:

1. Tratamientos pesticidas permitidos en piensos almacenados.

2. Residuos permitidos en materias primas determinadas.

3. Límites de contaminantes permitidos en general.

4. Límites permitidos de productos ocasionales o normales que requieren límites de tolerancia.

5.36.16. **Manipulaciones.**—La elaboración, preparación, envasado y venta de piensos o alimentos para animales se ajustarán a las siguientes normas fundamentales y a las que determine la reglamentación correspondiente:

a) Sólo se fabricarán piensos con materias primas permitidas y en los límites autorizados.

b) Se presentarán en forma que no sean confundibles con los destinados a la alimentación humana.

c) Cuando contengan algún aditivo especial llevarán en la etiqueta la denominación y composición del mismo. Si contuvieran «Aditivos de prescripción», la etiqueta llevará, además, una marca en rojo con las inscripciones «Piensos prescripción» o «Medicamentados».

d) En el envase de los piensos especiales se indicará claramente su aplicación, rotulándose con la frase «Alimentos para animales».

e) La utilización de carnes crudas o de vísceras procedentes de decomisos para la alimentación de animales requiere autorización especial que señale las condiciones de empleo.

5.36.17. **Prohibiciones.**—Queda prohibido:

a) El empleo de correctores y aditivos que no figuren en las listas positivas correspondientes.

b) La fabricación de piensos con materias primas que no sean idóneas.

c) La utilización de piensos alterados, adulterados o falsificados, o con impurezas o residuos en mayor proporción que la permitida en los límites de tolerancias complementarios al presente capítulo.

d) La fabricación de piensos especiales con carnes de animales que hayan padecido enfermedades infecciosas, salvo que se esterilicen previamente.

e) El empleo de estos alimentos para el consumo humano.

CAPÍTULO XXXVII

5.37.00. Fertilizantes y parasiticidas

SECCIÓN 1.ª FERTILIZANTES

5.37.01. **Denominación.**—Se consideran fertilizantes todas aquellas sustancias naturales o sintéticas que se añaden al suelo o a la planta para poner a disposición de éstas sustancias nutritivas necesarias para su desarrollo.

En este Código se regula su empleo en cuanto concierne a la salud pública.

5.37.02. **Almacenamiento.**—Se realizará de forma que no puedan contaminar los alimentos y bebidas.

5.37.03. **Transporte.**—No podrán ser transportados al mismo tiempo en vehículos que sirvan para llevar productos destinados al consumo humano.

5.37.04. **Rotulación.**—En las etiquetas figurará la formulación de los elementos activos que entren en su composición y la riqueza en los mismos. Los elementos activos se designarán con el nombre común, y junto a ellos, entre paréntesis, el nombre químico. También se indicarán las prevenciones y normas que deben observarse durante su empleo.

5.37.05. **Condiciones especiales.**—Durante la producción y aplicación de fertilizantes se observarán las normas sanitarias genéricas para toda clase de industrias.

Los abonos que se empleen por vía foliar dejarán de aplicarse en el período que se fije para cada uno de ellos, antes de la recolección, de forma que los residuos que puedan quedar en la planta sean inferiores a los límites que señale la oportuna reglamentación.

5.37.06. **Aguas residuales.**—Las aguas residuales de población no pueden emplearse para el riego de terrenos que tengan cultivos agrícolas destinados al consumo, si no han sido sometidas a un tratamiento previo de purificación.

Se establecerá comprobación periódica por laboratorio autorizado para garantizar que el tratamiento se realiza en las debidas condiciones.

SECCIÓN 2.ª PARASITICIDAS

5.37.07. **Denominación.**—Se considera parasiticida, plaguicida o producto fitosanitario todo producto químico que se aplica directamente sobre el suelo, la planta o sobre parte de ella, cuando está en el campo o en el almacén, y que sirva para proteger a los vegetales del desarrollo de alguna plaga.

En este Código se regulará su empleo, en cuanto concierne a la salud pública.

5.37.08. **Almacenamiento.**—Ha de realizarse en locales suficientemente ventilados, y la concentración de productos volátiles en el medio ambiente no excederá los límites máximos indicados en las listas positivas.

En las paredes de los almacenes y sitios de producción habrá profusión de carteles que indiquen los auxilios inmediatos que hay que prestar a toda persona que pueda sufrir síntomas de intoxicación por la acción de tales productos.

Se realizará de forma que no puedan contaminar los alimentos y bebidas.

5.37.09. **Transporte.**—Los productos parasiticidas no podrán, por ningún concepto, transportarse en un mismo vehículo junto con sustancias alimenticias o que sirvan para preparación de alimentos. Ha de hacerse de forma que no pueda producirse contaminación.

5.37.10. **Contenido en principio activo.**—Las normas contenidas en esta Sección y en las listas positivas se refieren al contenido en principio activo, y se aplicarán a los preparados que

los contengan, ya sea como componentes únicos o combinados con otro u otros.

5.37.11. Toxicidad.—Se denomina DL₅₀ dosis letal media, la cantidad de plaguicida puro o técnico, en miligramos por kilogramo de peso vivo del animal de que se trata, necesario para producir la muerte de la mitad del número de animales sobre los que se ensaya.

Se denomina TL a la concentración de producto en la atmósfera, a partir de la cual hay riesgo para las personas. Se expresará para productos gaseosos en partes por millón, y para los que están en forma de partículas ligeras, en miligramos por metro cúbico.

5.37.12. Rotulación.—Con el fin de normalizar la terminología, se diferenciará claramente: el nombre común, el nombre químico y el nombre comercial.

En las etiquetas figurará claramente la formulación, indicando los principios activos que entran en la composición y su riqueza. Los elementos activos figurarán con el nombre común y, junto a éste, entre paréntesis, el nombre químico.

También figurarán en las etiquetas la forma de manejo y dosis máxima del producto a aplicar en cada tratamiento.

En los envases, o en prospectos aparte, figurarán claramente las normas a aplicar en casos de intoxicación por estos productos.

5.37.13. Envases.—Los envases se utilizarán exclusivamente para el uso a que están destinados. Una vez vacíos, los envases que hayan contenido tales productos se destruirán o se devolverán a fábrica para el mismo uso. En ningún caso podrán ser utilizados para contener alimentos, forrajes o agua potable.

5.37.14. Manipulación.—En la manipulación y empleo de estos productos, se observarán las siguientes precauciones:

a) Todo parasitocida tóxico se guardará en local o mueble habitualmente cerrado, y el envase será de tal forma que evite toda confusión con productos alimenticios, debiendo llevar en letras gruesas y llamativas la palabra «Venenos» y el símbolo gráfico correspondiente.

b) Las personas que hayan manejado parasitocidas tóxicos, al terminar su trabajo se lavarán bien la cara, manos y cualquier otra zona de la piel que hubiera estado al descubierto. Si hubieran manejado productos muy tóxicos, al final de la jornada deberán tomar ducha o baño completos.

c) Durante el trabajo se exigirá el uso de ropa especial, de la que se despojará el operario para comer y al finalizar el trabajo.

d) Se usarán gafas protectoras y caretas o respiradores cuando se traten o manejen productos irritantes o tóxicos, ya se trate de polvos, líquidos o gases.

e) Cuando se opere con herbicidas, se evitará la inhalación y el contacto directo con la piel.

f) Una vez aplicados los parasitocidas que sean tóxicos para las personas, animales domésticos o ganado, deberá quedar constancia visible para impedir la entrada en los lugares tratados de personas y animales que puedan sufrir sus efectos.

g) Los productos fuertemente tóxicos deben aplicarse solamente por personal experto.

h) Se observarán estrictamente los plazos que han de transcurrir desde el último tratamiento hasta la recolección, y que se indican en la lista que figura como anejo a las disposiciones de esta sección. Cuando se observe que a pesar del tiempo transcurrido queda producto adherido en la planta, fruto o semilla, deberá lavarse antes de su venta para el consumo.

5.37.15. Prohibiciones.—Se prohíbe:

a) Utilizar como parasitocidas productos distintos de los autorizados, o en dosis que excedan de las máximas fijadas, o no respetando las limitaciones que figurarán de una manera clara en los envases.

b) La utilización o abandono de caldos sobrantes y aguas de lavado, de modo que puedan contaminar de alguna forma las aguas potables.

c) Pulverizar de cara al viento.

d) Fumar, beber o comer durante los tratamientos sin haberse lavado previamente las manos o cualquier otra zona de la piel que hubiera quedado al descubierto durante la aplicación o manipulación del producto tóxico.

e) Tratar cualquier planta a partir del momento en que resulte difícil la eliminación de residuos del producto.

f) El empleo de arsenicales a partir de las cinco semanas después de la floración en melocotoneros, ciruelos y almendros; después de la floración de los albaricoques y cerezos; del trasplante del tabaco; del envero de la uva; en cultivos hortícolas y en frutales asociados a dichos cultivos.

g) Segar la hierba o pastar el ganado en los pastizales o bordes del campo hasta quince días después del tratamiento, de acuerdo con las especificaciones que se incluyen en las listas positivas.

CAPITULO XXXVIII

5.38.00. Artículos higiénicos y de uso doméstico

5.38.01. Clasificación.—A efectos de este Código, se clasifican en la forma que a continuación se indica, siéndoles de aplicación obligatoria las disposiciones del mismo, en cuanto se destinan al uso humano, ya sea personal, doméstico o para trabajos y servicios artesanos:

- a) Cosméticos.
- b) Productos de tocador.
- c) Jabones de lavar y detergentes.
- d) Lejías de blanqueo.
- e) Barnices, ceras y encaústicos.
- f) Combustibles domésticos.
- g) Aire ambiente.
- h) Productos para limpieza en seco.
- i) Tintas domésticos.
- j) Aprestos de tejidos y para la plancha.
- k) Velas, cerillas y bengalas.
- l) Objetos para inocentadas.

5.38.02. Cosméticos.—Son aquellos preparados que se elaboran empleando productos naturales químicos o biológicos con arreglo a las normas científicas, destinados al embellecimiento y protección del cuerpo humano y que, por su arte de confección, aunque en el mismo se utilicen productos farmacéuticos, como igualmente por su dosificación, no llegan a alcanzar la categoría de medicamentos.

5.38.03. Productos de tocador.—Son todos los productos destinados al cuidado y embellecimiento del cuerpo humano no incluidos en la categoría de cosméticos.

5.38.04. Prohibiciones.—En la composición de cosméticos y productos de tocador no se permitirán las siguientes sustancias:

1. De manera general:

- a) Sustancias abrasivas (sílice, polvos de coral y otros semejantes).
- b) Sustancias cáusticas y corrosivas (cloruro de etna, hipocloritos y otras semejantes).
- c) Sustancias tóxicas o de uso peligroso (ácido oxálico, cianuros, sales de arsénico, antimonio, bario, manganeso y plomo).
- d) Metanol, nitrobenzol e hidrocarburos halogenados de carácter tóxico o irritante.
- e) Alcalis libres, con excepción en los ablandadores de piel, depilatorios y productos para el cabello.
- f) Materias colorantes no incluidas en la lista positiva para usos cosméticos.
- g) Conservadores y antioxidantes no incluidos en la lista positiva para cosméticos.
- h) Aquellos detergentes y cualquier otra sustancia que en su uso normal pueda ser perjudicial sobre la piel y mucosas.

2. En pastas dentífricas:

- a) Sustancias abrasivas que ataquen el esmalte dentario o irriten las encías.
- b) Sustancias tóxicas y las que contengan más de 10 partes por millón de arsénico o de 40 partes por millón de plomo.
- c) El pH de las pastas dentífricas no será inferior a cuatro ni mayor de 10,5.
- d) El material de los tubos no tendrá más de 1 por 100 de plomo y estará exento de arsénico.

3. En tratamiento para el cabello, cejas y pestañas:

- a) Formaldehído y paraformaldehído.
- b) Tioglicerina.
- c) Ácido tioglicólico en proporción mayor al 9 por 100.
- d) Leucobases de anilina o productos intermedios.

La fabricación, envasado y almacenamiento de los productos de tocador y cosméticos se hará en las condiciones higiénicas establecidas en los capítulos III y IV de este Código y las específicas que señale la reglamentación correspondiente.

5.38.06. Envasado y rotulación.—Todo producto de tocador o cosmético se presentará convenientemente envasado y rotulado en las condiciones que establece el capítulo IV de este Código, no permitiéndose su venta a granel.

Quando contengan éter etílico, éter de petróleo, sulfuro de carbono y otras sustancias combustibles semejantes, llevarán en forma visible el rótulo «Inflamable. Manténgase y úsese alejado del fuego».

5.38.06. Jabones de tocador sólidos.—Los jabones de tocador, en cualquier forma que se presenten, deberán responder a las siguientes exigencias:

Alcalinidad libre en óxido de sodio, máximo 0,06 por 100.
 Ácidos libre en ácido oleico, como máximo 0,26 por 100.
 Productos resinosos, máximo 3 por 100.
 Carga tolerada, máximo 3 por 100.

5.38.07. Jabones de tocador líquidos.—Deberán responder a las siguientes exigencias:

Alcalinidad libre en óxido de sodio, máximo 0,15 por 100.
 Ácidos libre en ácido oleico, máximo 0,5 por 100.

5.38.08. Jabones de coco.—Estarán elaborados exclusivamente con manteca de coco, debiendo responder a las exigencias contenidas en el artículo 5.38.06.

5.38.09. Jabones de almendra.—Estarán elaborados exclusivamente con aceite de almendras, debiendo responder a las exigencias del artículo 5.38.06 de este Código.

5.38.10. Jabones de oliva o jabones de Castilla.—Elaborados exclusivamente con aceites de oliva, debiendo responder a las exigencias señaladas en el artículo 5.38.06 y ser de color blanco o blanquecino, duros, olor tenue y especial, sin enranchamiento.

5.38.11. Jabones de glicerina.—Deberán responder, además de a las exigencias señaladas en el artículo 5.38.06, a las siguientes:

Glicerina, mínimo 5 por 100.
 Azúcar, máximo 12 por 100.

5.38.12. Jabones de afeitar o para la barba.—Tanto en barra o en polvo deberán responder a las siguientes exigencias:

Alcalinidad libre en óxido de sodio, máximo 0,01 por 100.
 Ácidos libre en ácido oleico, máximo 1 por 100, salvo si esta acidez es debida a ácidos palmítico o esteárico, cuyo límite será entonces del 10 por 100.

5.38.13. Pastas o cremas de afeitar.—Las que se aplican con brocha deberán responder a las siguientes exigencias:

Alcalinidad libre en óxido de sodio, máximo 0,1 por 100.
 Ácidos libre en ácido oleico, máximo 3 por 100, salvo si esta acidez es debida a ácidos palmítico y esteárico, cuyo límite será entonces del 10 por 100.

Las que se aplican sin brocha deberán responder a las siguientes exigencias:

Alcalinidad libre en óxido de sodio, máximo 0,04 por 100.
 Ácidos libre en ácido oleico, máximo 3 por 100, salvo si esta acidez es debida a ácidos palmítico y esteárico, cuyo límite será entonces del 20 por 100.

5.38.14. Fabricación y venta de jabones de tocador.—Las sustancias que no se permiten en los jabones de tocador son las expresadas de manera general en el artículo 5.38.04.

En cuanto a su elaboración, envasado y distribución, se ajustarán a lo dispuesto en el artículo 5.38.06.

5.38.15. Jabones de lavar.—Los productos técnicos denominados jabones para uso doméstico reunirán las condiciones siguientes:

a) No tendrán olor desagradable ni en solución acuosa calentada a 50 grados centígrados ni residual perceptible en los tejidos y objetos lavados con él.

b) No dañarán los objetos en que se empleen ni las manos del usuario.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

Alcalinidad libre en óxido de sodio, máximo 0,2 por 100.
 Carbonato sódico, máximo 4 por 100.
 En el jabón blando o en pastas se tolerará hasta 0,8 por 100 de alcalinidad libre en óxido de sodio.

5.38.16. Detergentes.—Son las sustancias activadoras de superficies distintas al jabón que, poseyendo acción limpiadora, sean inocuas y biológicamente desagradables. Como tales se considerarán las siguientes, ya sean solas o mezcladas entre sí, con cargas y aditivos:

- Derivados sulfonados y ésteres sulfúricos.
- Bases de amonio cuaternario y derivados.
- Aminas y amidas sustituidas y algunos derivados de alcoholes alifáticos.
- Otras sustancias orgánicas con la acción definida.

Las cantidades de jabón que pudiesen llevar añadidas no sobrepasarán el 15 por 100.

No podrá emplearse el nombre de detergente para las mezclas de sales minerales o de éstas con jabones.

5.38.17. Sustancias para la limpieza.—Los productos técnicamente denominados sustancias para la limpieza corresponden a carbonatos simples. Podrán llevar jabones o detergentes.

5.38.18. Prohibición.—En los jabones, detergentes y sustancias limpiadoras no se permite la adición y presencia de:

- Peróxido de sodio ni otros oxidantes cáusticos.
- Nitrobenzol.

5.38.19. Lejías y polvos de blanqueo.—Son los preparados usados en la limpieza por sus propiedades decolorantes y desinfectantes.

Se distinguen los siguientes productos:

Lejía de cloro. Es la solución de hipoclorito alcalino con un contenido en cloro activo no superior al 10 por 100 ni inferior al 2 por 100, y una alcalinidad total máxima, expresada en carbonato sódico, de 1,5 por 100.

Concentrado de lejía. Corresponde exclusivamente a disoluciones de hipoclorito alcalino cuyo contenido en cloro activo exceda del 10 por 100, con una alcalinidad máxima expresada en carbonato sódico del 3 por 100.

Polvos blanqueantes. Corresponderá al producto técnico, denominado químicamente, clorohipoclorito cálcico, con un contenido en cloro activo no inferior al 28 por 100.

Polvos decolorantes. Corresponderán a mezclas alcalinas, entre cuyos componentes figura una persal, con un contenido mínimo de oxígeno activo del 5 por 100.

5.38.20. Venta de lejías.—Se observarán las siguientes normas:

a) No se permitirá la venta a granel de las lejías de blanqueo.

b) Las lejías se expendrán en envases que no entrañen riesgo en su manejo y que, por su forma, color y otras características, sean totalmente inconfundibles con los de bebidas y otros productos alimenticios.

c) En las etiquetas se declarará, además de lo dispuesto en el capítulo IV de este Código, el contenido en cloro activo del producto envasado a la salida de fábrica y la indicación «Veneno» en caracteres bien visibles.

d) En las lejías se tolerará una merma en el contenido de cloro activo, respecto a la cifra declarada, del 10 por 100. En las concentradas, dichas tolerancias se aumentarán proporcionalmente hasta un máximo de 18 por 100.

5.38.21. Barnices, ceras y encáusticos.—Los productos empleados como barnices, ceras y encáusticos para lustrar muebles y suelos, deberán estar constituidos por sustancias apropiadas, quedando expresamente prohibida la presencia en los mismos de las siguientes:

- Hidrocarburos halogenados o aromáticos.
- Nitrobenzol y compuestos amílicos.
- Disolventes combustibles con punto de inflamación inferior a 30 grados centígrados, por el método de Abe, a presión normal.
- Sustancias irritantes y tóxicas.

5.38.22. Rotulación.—Los barnices, ceras y encáusticos se presentarán rotulados con arreglo a las normas del capítulo IV de este Código.

No se permitirá el uso del nombre de «cera de abejas, cera pura, cera fina, cera extra» o el empleo de la palabra «abejas» o «colmenas», o sus representaciones gráficas, aunque formen parte de la marca, cuando el producto no esté fabricado exclusivamente con la de abejas.

Quando contenga disolventes inflamables, deberán llevar visiblemente escrito en los envases «Muy inflamable», «No acercarlo al fuego».

5.38.23. Productos para limpiar el calzado.—Las cremas y otros productos del calzado y objetos de cuero no podrán contener nitrobenzol ni colorantes no autorizados. Se tolera la anilina y toluidinas en cifras inferiores al 1 por 1.000.

5.38.24. Productos para limpiar metales.—Los productos de limpieza de metales o para platear en casa estarán exentos de cianuros y nitrobenzeno.

5.38.25. Combustibles domésticos.—A efectos de este Código, se distinguen los siguientes:

- a) Alcohol desnaturalizado.
- b) Carburo cálcico.
- c) Gas del alumbrado.
- d) Gases comprimidos.
- e) Butano doméstico.
- f) Propano doméstico.
- g) Butano-propano doméstico.
- h) Petróleo lampante.
- i) Carbón.
- j) Gasolina doméstica.
- k) Gasolina para carburación.

5.38.26. Alcohol desnaturalizado.—El destinado a usos domésticos deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Graducción alcohólica no inferior a 90 grados.
- b) Aldehídos y alcoholes superiores, no menos del 1 por 100.

5.38.27. Carburo cálcico.—El destinado a usos domésticos deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Granulado esponjoso, sin más de 6 por 100 de polvo fino.
- b) Las impurezas totales no pasarán del 5 por 100.
- c) Estará exento de azufre, fosforo cálcico, compuestos arsenicales y nitrados.

5.38.28. Gas del alumbrado.—El gas del alumbrado o gas ordinario para usos domésticos deberá responder a las siguientes exigencias:

Oxido carbónico, máximo 15 por 100 en volumen.
 Amoniaco por metro cúbico, máximo tres decigramos.
 Azufre total por metro cúbico, siete decigramos.
 Acido sulfúrico, indicios.
 Arsénico, exento.

5.38.29. Gases comprimidos.—Los gases comprimidos o líquidos para usos domésticos deberán responder a las siguientes exigencias:

Etano y acetileno, máximo 3 por 100 en volumen.
 Metano e hidrocarburos superiores al butano, exentos.

5.38.30. Butano doméstico.—Es la mezcla de hidrocarburos compuesta por butano, butenos o sus mezclas.

Sus características serán las siguientes:

- a) En vasija abierta, el 95 por 100 de sus componentes debe evaporarse a la temperatura de un grado centígrado.
- b) El contenido de compuestos sulfurados, hidrógeno sulfurado y mercaptanos será inferior al límite de sensibilidad de la reacción con plumbito de sodio alcalino.
- c) Estará exento de agua.
- d) Tendrá el olor característico.

5.38.31. Propano doméstico.—Sus características serán:

- a) Deberán contener, al menos, el 95 por 100 de propano, de propeno o de sus mezclas. El resto estará constituido por etano, eteno, butano y butenos.
- b) El contenido de hidrocarburos más pesados que el propano no excederá del 2 por 100 en volumen.
- c) El contenido de compuestos sulfurados, hidrógeno sulfurado y mercaptanos será inferior al límite de sensibilidad de la reacción con plumbito de sodio alcalino.
- d) No debe contener agua manifiesta en el ensayo con bromuro de cobalto.
- e) Tendrá el olor característico.

5.38.32. Butano-propano doméstico.—Las mezclas de butano y propano doméstico se podrán comercializar con específica designación de su carácter y de la proporción de sus componentes.

5.38.33. Envasado y conducción. Gases comprimidos.—Las vasijas para contener los gases domésticos liquidados, los tubos de conducción y los aparatos para su empleo deberán reunir las características que fije la oportuna reglamentación.

5.38.34. Petróleo lampante.—Es el destinado a la iluminación y a la calefacción. Deberá reunir las características siguientes:

a) Limpido e incoloro.

b) Por destilación, como mínimo, deberá destilar el 50 por 100, antes de 265 grados, y el 80 por 100, antes de 265 grados centígrados, comprendidas las pérdidas.

c) Punto de inflamabilidad: Igual o superior a 40 grados centígrados, por el método de Lechltre.

d) Azufre: No más de 13 por 10.000 de azufre y negativo el ensayo sobre lámina de cobre.

e) Depósito por enfriamiento: Enfrinado a 15 grados centígrados bajo cero, no debe dar más del 2 por 100 de depósito.

5.38.35. Carbón.—La antracita, hulla y carbón de coque para usos domésticos podrá contener, como máximo, 15 por 1.000 de azufre total y estarán exentos de arsénico.

5.38.36. Gasolina doméstica.—Tendrá las siguientes características:

a) Para usos cosméticos: Totalmente limpiada, incolora y exenta de plomo.

b) Para limpieza y combustión: Limpia, incolora, aun en los casos de largo almacenamiento, con un máximo de 15 milímetros cúbicos de plomotetraetilo por litro.

5.38.37. Gasolina para carburación.—Las gasolinas para carburación se colorearán artificialmente.

Los recipientes, tanques, cisternas y los surtidores de gasolina para carburación, si ésta contiene plomo, llevarán bien visible el siguiente rótulo: «Esta gasolina contiene plomo (tetraetilo)». «No puede ser empleada en usos domésticos ni artesanos.»

5.38.38. Aire ambiente.—El de los espacios confinados, sean éstos domésticos o de concurrencia pública de personas, no deberá contener cantidades superiores, a las que se indican, de impurezas:

Anhidrido carbónico, máximo 1.500 partes por 1.000.000.

Oxido de carbono, máximo 200 partes por 1.000.000.

Amoniaco, máximo 50 partes por 1.000.000.

Hidrógeno sulfurado, máximo 15 centésimas partes por 1.000.000.

Anhidrido sulfuroso, máximo 20 partes por 1.000.000.

Acido clorhídrico, máximo 100 partes por 1.000.000.

Halógenos libres, máximo dos partes por 1.000.000.

Sulfuro de carbono, máximo una décima parte por 1.000.000.

Otras sustancias nocivas, ausencia.

5.38.39. Productos purificadores del aire.—Los productos destinados a la purificación o aromatización del ambiente no podrán contener nitrobenzol, hidrocarburos halogenados de carácter tóxico o irritante ni otras sustancias volátiles de carácter nocivo.

5.38.40. Productos para limpiar la ropa.—Los envases de productos líquidos o pastosos destinados a la limpieza doméstica de prendas de vestir y que contengan líquidos volátiles, tales como hidrocarburos volátiles (bencina de petróleo, benzol) y halogenados (tetracloruro de carbono, di o tricloroetileno, diclorobenceno o similares), deberán rotularse con las siguientes inscripciones: «Peligro de inhalar sus vapores», «Úsese en lugar ventilado o ante una ventana abierta»; y si son inflamables, llevarán la indicación: «Peligro. Inflamable.»

5.38.41. Tintes domésticos.—Los productos usados para la tinción doméstica de vestidos y otros artículos confeccionados no podrán contener plomo, arsénico, parafenilendiamina libre, ácido pterico, coralina u otras sustancias nocivas que puedan ser absorbidas por la piel.

5.38.42. Industrias para limpiar la ropa y de tintorería.—Las instalaciones para limpieza en seco de prendas de vestir con líquidos inflamables, halogenados u otras sustancias tóxicas, así como las de tintorería, no podrán establecerse en locales que sirvan a la vez de vivienda.

Las operaciones se harán por personal especializado en aparatos cerrados de circuito continuo.

5.38.43. Aprestos.—Queda prohibido el uso de compuestos de plomo, arsénico y otros metales tóxicos en los aprestos de tejidos y para la plancha.

5.38.44. Velas.—Las velas, incluidas las de fantasía, no podrán contener colorantes ni sustancias con arsénico, antimonio, mercurio o plomo.

5.38.45. Productos pirógenos y explosivos.—Queda prohibida la elaboración, tenencia, circulación y venta:

- a) De cerillas u otros materiales pirógenos que contengan en su composición fósforo blanco.

b) De los llamados amixtos de cazoletas, pistones, bengalas, fuegos artificiales y demás productos explosivos de uso infantil o doméstico que contengan fósforo blanco.

c) De los polvos o cilindros llamados serpiente de fumaróna, hechas a base de sulfocianato de mercurio y otras sustancias tóxicas.

5.28.46. Objetos para inocentadas.—Queda prohibida la fabricación de objetos de engaño o imitación que contengan en todo o en parte arena, limaduras metálicas, polvos de vidrio u otras sustancias peligrosas o nocivas.

Las imitaciones de alimentos, empleadas como juguetes infantiles, sólo podrán hacerse con sustancias apropiadas para la alimentación humana.

ORDEN de 5 de octubre de 1967 por la que se regulan las instalaciones para suministros de carburantes en autopistas en régimen de peaje.

Excelentísimos señores:

La Ley 55/1960, de 22 de diciembre, autorizó al Gobierno para conceder mediante Decreto, a propuesta del Ministerio de Obras Públicas, por tiempo determinado y no superior a noventa y nueve años, a particulares, Sociedades, Corporaciones, Organismos autónomos o Empresas nacionales, la construcción y explotación de carreteras y de sus instalaciones complementarias, mediante el régimen económico y legal que en dicha Ley se señaló, y que se complementa y amplía por el Decreto 3225/1965, de 28 de octubre, en cuyo artículo sexto se atribuye a los Ministerios de Obras Públicas y Hacienda, en la esfera de su respectiva competencia, la gestión administrativa que sea precisa.

Como por otra parte las condiciones técnicas y económicas para la autorización de estaciones de servicio de carburantes, su régimen de reversión y distancias mínimas entre ellas viene regulado por el Reglamento que aprobó el Orden del Ministerio de Hacienda de 30 de julio de 1958, ya que se trata de distribución de productos afectos al Monopolio de Petróleos, dependiente de dicho Ministerio, se hace preciso delimitar las respectivas atribuciones de los Organismos de Obras Públicas y de Hacienda en lo que respecta a las mencionadas instalaciones para distribución y venta de carburantes en las referidas autopistas, puntualizando los límites de aplicación a las mismas de los preceptos del Reglamento de 30 de julio de 1958.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Hacienda y de Obras Públicas, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer lo siguiente:

Primero.—La autorización para explotar instalaciones para el suministro y venta de carburantes y combustibles objeto del Monopolio de Petróleos en las autopistas y carreteras de peaje que se construyan de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 55/1960, de 22 de diciembre; Decreto 3225/1965, de 28 de octubre, y disposiciones complementarias, se concederá en cada caso por la Delegación del Gobierno en CAMPSA, a propuesta de esta Compañía y con sujeción al Reglamento de 30 de julio de 1958, en cuanto no resulte modificado por la presente Orden.

Segundo.—En las autopistas y carreteras a que se refiere el número anterior sólo podrá solicitar y obtener autorización para las indicadas instalaciones el concesionario o bien la persona que acredite ante CAMPSA haber formalizado el oportuno acuerdo con él cuando las cláusulas de la concesión exijan la explotación por terceros personas.

Tercero.—La Delegación del Gobierno en la CAMPSA otorgará la autorización al solicitante en quien concurra la condición prevenida en el artículo precedente, siempre que además se cumplan los demás requisitos técnicos y de todo orden exigidos con carácter general para las instalaciones de que se trata por el Reglamento de 30 de julio de 1958, en lo no modificado por la presente disposición.

Cuarto.—El régimen de distancias mínimas entre las distintas estaciones de servicio, regulado en los artículos 15 y 20 del Reglamento de 30 de julio de 1958 para las que se construyan en vías urbanas y carreteras de carácter público, no es de aplicación a las que se emplacen en las autopistas y carreteras de peaje concedidas con arreglo a la Ley 55/1960, de 22 de diciembre; en éstas, dichas instalaciones solamente podrán ser establecidas en las áreas de servicio autorizadas en los proyectos aprobados por el Ministerio de Obras Públicas de acuerdo con los pliegos de condiciones y contratos de concesión de las autopistas de peaje.

No será tampoco de aplicación el citado régimen de distancias mínimas entre estaciones de servicio sitas en autopistas de peaje y las establecidas en vías urbanas y carreteras de carácter público.

Quinto.—Si por cualquier causa cesase el titular de una estación de servicio concedida en autopista la nueva autorización se otorgará en las condiciones prevenidas en los números primero, segundo y tercero de esta Orden.

Sexto.—Los plazos de reversión que para las estaciones de servicio señala el artículo 21 del Reglamento de 30 de julio de 1958 no serán aplicables a las que se emplacen en las autopistas a que esta Orden se refiere.

Séptimo.—Cuando por cualquier circunstancia expirase la concesión antes del tiempo por el que fué otorgada inicialmente, la Administración respetará los derechos de los terceros contratantes con la concesionaria en orden a la gestión o explotación de las estaciones de servicio. No obstante, en caso de subrogación por la Administración, ésta tomará a su cargo a través del Organismo competente los efectos del contrato de explotación solamente a partir del momento en que tal subrogación tenga lugar.

En todo caso, llegado el término normal de la concesión, se entenderán resueltos de pleno derecho todos los contratos concertados entre la concesionaria y las Empresas gestoras de las estaciones de servicio, quedando sus instalaciones fijas en poder de la Administración.

Octavo.—Sera en todo caso competencia del Monopolio de Petróleos, a través de la CAMPSA y de la Delegación del Gobierno en dicha Compañía, todo lo referente a las características técnicas de las instalaciones, provisión de carburantes, combustibles y lubricantes; calidades de éstos, precios, inspección, régimen sancionador y, en general, cuantas facultades y atribuciones les corresponden con arreglo a las disposiciones reguladoras del Monopolio de Petróleos y específicamente a las contenidas en los Reglamentos de 30 de julio de 1958 y 22 de julio de 1963, sobre distribución de carburantes y lubricantes, respectivamente.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE.
Madrid, 5 de octubre de 1967.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de Hacienda y de Obras Públicas.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

ORDEN de 7 de octubre de 1967 por la que se da ejecución al plan de inversiones para 1967 del Patronato del Fondo Nacional para el Fomento del Principio de Igualdad de Oportunidades.

Excelentísimo señor:

Aprobado en el Consejo de Ministros del 6 del actual mes de octubre el Plan de Inversiones del Fondo Nacional para el Fomento del Principio de Igualdad de Oportunidades para el año 1967 y encomendada su ejecución por la norma segunda al Patronato de Protección Escolar.

Este Ministerio ha tenido a bien disponer que por el Patronato de Protección Escolar se ponga en ejecución el plan de inversiones que como anexo de la presente Orden se publica.

Lo que digo a V. E. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. E. muchos años.
Madrid, 7 de octubre de 1967.

LORA TAMAYO

Excmo. Sr. Presidente del Patronato de Protección Escolar.

VII PLAN DE INVERSIONES DEL PRINCIPIO DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.—AÑO 1967

El VII Plan de Inversiones del Fondo Nacional para el Fomento del Principio de Igualdad de Oportunidades que se presenta se incrementa en 200 millones de pesetas respecto del crédito total correspondiente al VI Plan de Inversiones, correspondiente al año 1966.