



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 130, de 1 de junio de 1981
Referencia: BOE-A-1981-12421

TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: 29 de marzo de 2013

El Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español respetando la vigencia de las normas especiales en materia alimentaria, en cuanto no sean expresamente modificadas para adaptarlas a la sistemática, principios básicos y características técnicas que el Código contiene.

Por otra parte, las Secciones primera, cuarta, quinta sexta y séptima del capítulo dieciséis, que se ocupan de disposiciones comunes de las grasas comestibles y de las definiciones y características de las grasas animales, vegetales, hidrogenadas y transformadas, precisa, dada la evolución de la tecnología, una actualización y complementación con el fin de conseguir una regulación de este sector específico.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, Industria y Energía, Agricultura y Economía y Comercio, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día diez de abril de mil novecientos ochenta y uno,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos, que se adjunta al presente Decreto.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.

Las reformas y adaptaciones de las instalaciones, derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencias de disposiciones legales vigentes y en especial de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/ mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho

meses a contar desde la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la presente Reglamentación.

El mismo plazo será aplicado a la exigencia del contenido en materia grasa especificada en el artículo veinticinco de esta Reglamentación con respecto a la margarina, manteniéndose hasta entonces lo establecido en el punto cinco de la Orden del Ministerio de la Gobernación de cuatro de junio de mil novecientos cincuenta y seis («Boletín Oficial del Estado» de veintitrés de junio).

Segunda.

Durante el mismo plazo, los industriales que actualmente están dedicados a la fabricación de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos podrán seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de los envases, cierres, envolturas o etiquetas de todo tipo que tuvieran en uso y que no se ajusten a lo dispuesto en esta Reglamentación.

Después de la publicación del presente Decreto todo encargo de envases, cierres, envolturas o etiquetas se ajustará a lo establecido en el texto de la presente Reglamentación.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el contenido de la presente Reglamentación.

Dado en Madrid a diez de abril de mil novecientos ochenta y uno.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
PÍO CABANILLAS GALLAS

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN,
CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE GRASAS COMESTIBLES (ANIMALES,
VEGETALES Y ANHIDRAS), MARGARINAS, MINARINAS Y PREPARADOS
GRASOS**

TÍTULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1.

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por grasas comestibles y preparados grasos, con exclusión de los aceites comestibles, y fijar con carácter obligatorio las normas de elaboración, circulación, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes manipuladores y comerciantes de grasas comestibles y preparados grasos y, en su caso, a los importadores.

Se consideran industriales, fabricantes o preparadores de grasas y preparados grasos aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la fabricación, manipulación o preparación de los productos indicados en el título I de la presente Reglamentación.

TÍTULO PRIMERO

Definiciones y tipos de grasas comestibles y derivados

Artículo 2. Grasas comestibles.

A efectos de esta Reglamentación, se entiende por grasas comestibles los productos de origen animal, vegetal o sus mezclas que reúnan las características y especificaciones exigidas por esta Reglamentación y cuyos componentes principales sean glicéridos de los ácidos grasos, pudiendo tener otros componentes menores.

Artículo 3. Grasas animales.

Son las obtenidas, por distintos procedimientos, a partir de diversos depósitos adiposos de determinados animales en adecuado estado sanitario. Entre ellas se pueden distinguir:

1. Manteca de cerdo: Se entiende por manteca de cerdo la grasa obtenida de los tejidos grasos limpios y sanos del cerdo (sus scrofa), en buenas condiciones sanitarias, en el momento de su sacrificio, y apto para el consumo humano. Los tejidos grasos no contendrán huesos, piel desprendida, piel de la cabeza, orejas, rabos, órganos, tráquea, vasos sanguíneos grandes desperdicios de grasas, recortes, sedimentos, residuos de prensado y similares y estarán exentos de tejido muscular y de sangre.

2. Grasa de cerdo fundida: Se entiende por grasa fundida la obtenida por fusión procedente de los tejidos del cerdo (sus scrofa) en buenas condiciones sanitarias, en el momento de su sacrificio, y apto para el consumo humano.

La grasa de cerdo fundida podrá contener grasa de los huesos (convenientemente limpios), grasa de pieles desprendidas, de la cabeza, de las orejas, de los rabos, y de otros tejidos.

3. Primeros jugos: Se entiende por primeros jugos, el producto que se obtiene fundiendo mediante suave calentamiento la grasa del corazón, membranas, riñones y mesenterio de animales bovinos (*Bos taurus*) en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio, y apto para el consumo humano. La materia prima no debe contener grasa de recortes.

4. Sebos comestibles: Se entiende por sebo comestible el producto obtenido por la fusión de tejidos grasos, limpios y sanos (incluyendo las grasas de recortes) y de músculos y huesos de animales bovinos (*Bos taurus*) y/o ovinos (*Ovis aries*), en buenas condiciones sanitarias, en el momento de su sacrificio, apto para el consumo humano.

5. Otras grasas animales: Bajo esta denominación se recogen las grasas comestibles obtenidas de animales sanos en el momento de captura y/o sacrificio, destacándose de entre ellas las grasas de animales marinos, aves, caprinos, conejos, caza, etc.

Artículo 4. Grasas vegetales.

Son las obtenidas, por distintos procedimientos, de frutos o semillas sanos y limpios. Entre ellas podemos distinguir fundamentalmente las siguientes:

1. Manteca de coco: Es la grasa procedente del fruto del cocotero (*Coco-nucífera L*) adecuadamente refinada.

2. Grasa de palmiste: Es la grasa obtenida de la semilla del fruto de la palmera (*Elaeís guineensis L*) adecuadamente refinada.

3. Manteca de palma: Es la grasa obtenida exclusivamente de la pulpa del fruto de la palmera (*Elaeís guineensis L*) adecuadamente refinada.

4. Manteca de cacao: Es la grasa obtenida de las semillas del cacao o de otros productos semidesgrasados derivados de la semilla del cacao.

5. Otras grasas vegetales. Son aquéllas obtenidas de otros frutos o semillas cuyo uso para fines comestibles haya sido autorizado por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social.

Artículo 5. Grasas anhidras.

A efectos de esta Reglamentación, se entiende por grasa anhidra, la constituida por aceites y/o grasas comestibles y sus mezclas, de aspecto homogéneo y con una humedad

no superior a 0,5 por 100. Estas grasas se destinan a la alimentación a través de industrias alimentarias o para uso doméstico en preparaciones culinarias.

Artículo 6. *Margarina.*

Es el alimento extensible, en forma de emulsión líquida o plástica, usualmente del tipo agua-aceite, obtenido principalmente a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan fundamentalmente de la leche.

Artículo 7. *Minarina.*

Es el alimento en forma de emulsión líquida o plástica, principalmente del tipo agua en aceite, obtenido a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan fundamentalmente de la leche. Se caracteriza por su bajo contenido graso.

Artículo 8. *Preparados grasos.*

Son los productos de aspecto graso elaborados con grasas y/o aceites comestibles, con o sin agua y otros ingredientes alimenticios o alimentarios, siempre que el ingrediente fundamental sea el graso. Estos preparados grasos se ajustarán a composiciones específicas que deben ser previamente autorizadas por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, tanto si van destinados a industrias de la alimentación como a consumo directo. En ambos casos la denominación que ha de figurar en la rotulación o etiquetado será la de preparados grasos.

Artículo 9. *Definiciones complementarias. Ingrediente fundamental.*

A efectos de esta Reglamentación, se entiende por ingrediente fundamental, aquél que participa al menos en un 50 por 100 de la composición del producto.

TÍTULO II

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Artículo 10. *Requisitos industriales.*

(Derogado)

Artículo 11. *Requisitos higiénico-sanitarios.*

(Derogado)

Artículo 12. *Condiciones generales de los materiales.*

(Derogado)

Artículo 13. *Condiciones generales referentes al personal.*

(Derogado)

TÍTULO III

Registro sanitario

Artículo 14. *Identificación de la industria.*

(Derogado)

TÍTULO IV

Características de los productos regulados por esta Reglamentación

Artículo 15. *Grasas comestibles.*

Las grasas no líquidas, una vez fundidas, deberán ser claras y transparentes, sin contener sustancias en suspensión o posos, deberán tener un aspecto limpio con olor y sabor agradables o neutros.

1. Las características químicas generales, con excepción de los que vengan específicamente expuestas en cada caso, serán las siguiente:

Materias volátiles en estufa a 105° C, máximo	0,3 %
Impurezas insolubles en éter de petróleo, expresadas sobre materia seca, máximo	0,05 %
Acidez libre, expresada en ácido oleico y referida a grasa seca, máximo en grasas refinadas	0,15 %
Índice de peróxidos (miliequivalentes de oxígeno activo por kg. de grasa)	< 10

Artículo 16. *Grasa de cerdo.*

(Derogado)

Artículo 17. *Sebos alimenticios.*

(Derogado)

Artículo 18. *Otras grasas animales.*

Estas grasas se ajustarán a las características generales establecidas en el artículo 15 y su detalle será fijado en las declaraciones del producto que la Entidad elaboradora tiene la obligación de presentar en la Dirección General correspondiente del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, en el momento de su registro.

Artículo 19. *Manteca de coco.*

(Derogado)

Artículo 20. *Grasa de palmiste.*

(Derogado)

Artículo 21. *Manteca de palma.*

(Derogado)

Artículo 22. *Manteca de cacao comestible.*

Las características de esta grasa serán las que establece la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao, chocolate, productos derivados y sucedáneas del chocolate, aprobada por Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre.

Artículo 23. *Otras grasas vegetales.*

Estas grasas se ajustarán a las características generales establecidas en el artículo 15 y su detalle será fijado en las declaraciones del producto que la Entidad elaboradora tiene la obligación de presentar en la Dirección General correspondiente del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, en el momento de registro.

Artículo 24. *Grasas anhidras.*

Estas grasas dispuestas para su empleo habrán de ser masas de aspecto homogéneo, sólidas, fluidas o en polvo y con las siguientes características.

- Extracto al éter de petróleo (de 30 a 60 grados de punto de ebullición) en proporción no inferior al 96 por 100.
- Acidez de la materia grasa inferior al 0,5 por 100 expresado en ácido oleico.
- Humedad no superior al 0,5 por 100.

Artículo 25. Margarinas.

El producto terminado y dispuesto para el consumo, reunirá las siguientes características fundamentales:

- Masa amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres organelépticos.
- Extracto al éter de petróleo (de 30 a 80 grados de punto de ebullición) 80 por 100 en peso, como mínimo.
- Prueba de fosfatasa, negativa.
- Acidez de la grasa, 0,5 por 100 como máximo expresado en ácido oleico.
- Punto de fusión (deslizamiento) a 38° centígrados o inferior, para las margarinas de boca.

Artículo 26. Minarinas.

El producto terminado y dispuesto para el consumo, reunirá las siguientes características fundamentales.

- Extracto al éter de petróleo (de 30 a 60 grados de punto de ebullición) no superior al 41 por 100 ni inferior al 39 por 100.
- Humedad mínima, 50 por 100.
- Acidez de la grasa, 0,5 por 100 como máximo expresado en ácido oleico.
- Prueba de fosfatasa, negativa.

Artículo 27. Otras grasas comestibles y preparados grasos.

Estos productos se ajustarán a las características fijadas en las declaraciones que la Entidad elaboradora tiene la obligación de presentar en la Dirección General correspondiente del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad, en el momento de su registro.

TÍTULO V

Manipulaciones permitidas y prohibiciones

Artículo 28. Manipulaciones permitidas.

Los procedimientos permitidos para la obtención de grasas comestibles de las semillas o frutos oleaginosos y de los tejidos o depósitos adiposos de animales son los siguientes:

1. Presión, previa trituración o no de la materia prima.
2. Fusión por tratamiento térmico de la materia prima, sin sobrepasar la temperatura de 100° centígrados.
3. Otros procedimientos de extracción en caldera cerrada, hasta 200° centígrados en atmósfera inerte, vacío o vapor de agua a presión, siempre que después sufran un procedimiento de refinación completo.
4. Extracción con los disolventes permitidos, seguida de la eliminación de éstos hasta el límite señalado en el artículo 15.
5. Además de los tratamientos particulares autorizados en algunos artículos de esta Reglamentación, se permiten, con carácter general los siguientes:
 - a) La clarificación, por un proceso mecánico: sedimentación, centrifugación o filtración.
 - b) La desmucilagínación por los anteriores métodos empleo de sales, ácidos y/o álcalis autorizados.

c) La neutralización con lejías acuosas alcalinas y/o el empleo de disolventes y/o productos orgánicos autorizados, mediante arrastre al vacío por vapor de agua o un gas inerte o destilación de alto vacío.

d) La decoloración por tratamiento con tierras decolorantes y carbón activo.

e) La desodorización por tratamiento en corriente de vapor de agua a presión reducida.

f) El fraccionamiento por enfriamiento y separación subsiguiente.

6. Se podrán autorizar otros tratamientos para la obtención de grasas comestibles, siempre que cumplan las condiciones siguientes:

a) Que no resulte de su aplicación una merma del valor alimenticio específico del producto obtenido, respecto al procedente de otros métodos autorizados.

b) Que no produzcan cambios perjudiciales en la estructura natural de los componentes.

c) Que se haya comprobado la acción inocua de los productos por pruebas biológicas.

7. (Derogado)

8. En el caso específico de las grasas animales, además de los tratamientos ya citados, se permiten las siguientes manipulaciones: lavado con agua, secado, picado o trituración, difusión y agitación simultánea, clarificación por sedimentación separación de fracciones que sean líquidas, semilíquidas, plásticas y sólidas o concretas, a temperatura de 20º centígrados.

9. En el caso de elaboración de margarinas, grasas anhidras y otros productos definidos en los artículos 7.º y 8.º, se autoriza el tratamiento de grasas por procedimientos tales como la hidrogenación, el fraccionamiento, la interesterificación y otros que cumplan lo establecido en el punto 6 de este artículo.

10. En la elaboración de grasas comestibles, se podrán utilizar los aditivos autorizados para estos fines por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social.

11. A las margarinas, grasas anhidras y otros productos definidos en los artículos 7.º y 8.º se podrán incorporar otros ingredientes alimenticios, sustancias enriquecedoras, condimentos, aditivos y agentes aromáticos autorizados por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, para estos fines.

12. Los preparados grasos definidos en el artículo 8.º podrán llevar incorporado los aditivos que se encuentren autorizados en los productos a que van dirigidos.

Artículo 29. Prohibiciones.

En la obtención, tratamiento, manipulación y comercialización de las grasas comestibles se prohíbe:

1. Cualquier práctica que a la presión ordinaria las someta a temperaturas superiores a las admisibles para cada tipo de grasa y en la que se prevea una alteración de la estructura química del producto que pueda resultar nociva para el consumidor.

2. El empleo de disolventes no autorizados en el artículo anterior.

3. El tratamiento con oxígeno, ozono y otras sustancias químicas oxidantes.

4. La neutralización por medios o con sustancias distintas de las autorizadas.

5. Las síntesis de los triglicéridos a partir de cualquiera de sus componentes, aunque éstos sean de origen natural.

6. La mezcla de grasas comestibles de distinta naturaleza que se prohíba en el Código Alimentario Español, Reglamentaciones y normas específicas, sin indicación expresa en la rotulación del envase.

7. La utilización de aceites y grasas polimerizados, oxidados o que no cumplan con sus respectivas especificaciones en margarinas, grasas anhidras y otros productos grasos definidos en los artículos 7.º y 8.º

8. La incorporación de grasas distintas a la que se comercializa como pura y de un sólo origen.

9. Las grasas anhidras no podrán destinarse al consumo directo de boca.

TÍTULO VI

Almacenamiento y transporte

Artículo 30. *Almacenamiento y transporte de grasas.*

(Derogado)

TÍTULO VII

Envasado, etiquetado y rotulación

Artículo 31. *Envasado.*

(Derogado)

Artículo 32. *Rotulación y etiquetado.*

En los envases de grasas comestibles dispuestos para la venta al consumidor, tanto a nivel industrial como al público, deberán figurar los datos que se especifican a continuación, en tamaño de letra suficientemente legible y en español:

1. **(Derogado)**

2. **(Derogado)**

3. **(Derogado)**

4. **(Derogado)**

5. **(Derogado)**

6. **(Derogado)**

7. **(Derogado)**

8. **(Derogado)**

9. En el caso de las margarinas, grasas anhidras y minarinas:

– Podrá utilizarse la palabra «vegetal» si los componentes grasos son exclusivamente de este origen.

– En el caso de que se les incorpore sal comestible, en proporción superior al 0,5 por 100, deberá llevar una referencia a tal efecto en el envase.

– Cuando se añadan vitaminas como sustancias enriquecedoras, deberá especificarse su tipo y cantidad. No podrá hacerse ninguna referencia al contenido de vitaminas si éstas no han sido añadidas.

– En el caso de haberse utilizado grasa láctea en su elaboración, no podrá hacerse mención de esta circunstancia en la rotulación, etiquetado o publicidad, con excepción de la lista de ingredientes.

– Si en la descripción o presentación del producto se subraya la presencia de uno o más ingredientes específicos, éstos deben haberse empleado en suficiente cantidad para influir en las características del producto.

No podrá calificarse a uno de estos productos como «al huevo» o «con huevo», aunque lo contenga, si se le ha añadido un colorante natural o artificial.

10. En el caso de los preparados grasos, debe indicarse, además, en la rotulación del envase el porcentaje de materia grasa. No podrá emplearse la palabra crema o cualquier otra que induzca a error en la denominación de los preparados grasos con destino a la venta directa al público.

TÍTULO VIII

Exportación e importación

Artículo 33. *Exportación.*

(Derogado)

Artículo 34. *Importación.*

(Derogado)

TÍTULO IX

Responsabilidad y competencias

Art 35. *Responsabilidad.*

La responsabilidad inherente a la identidad, integridad, calidad y composición del producto contenido en envases no abiertos ni deteriorados corresponde al fabricante.

Corresponde al tenedor del producto, contenido en envases abiertos o no, la responsabilidad inherente a los deterioros sufridos como consecuencia de su defectuosa conservación o manipulación indebida.

Artículo 36. *Competencias.*

(Derogado)

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es