

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

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

3.16.15. **Clasificación.**—Se distinguen los siguientes tipos de aceite de oliva:

1. Aceites de oliva vírgenes:

- a) Extra.
- b) Fino.
- c) Corriente.
- d) Lampante.

2. Aceites de oliva refinados.

3. Aceites puros de oliva.

4. Aceites de orujo de aceitunas.

5. Aceites refinados de orujo de aceituna.

6. Aceites de orujo de aceitunas para usos industriales.

3.16.16. **Definiciones:**

1. Aceites de oliva vírgenes.—Aceites de oliva extraídos por procedimientos mecánicos, en frío, sin que hayan sido sometidos a otras manipulaciones que las de sedimentación, centrifugación o filtración, ni llevar mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos de distinta forma, con las calidades siguientes:

a) Extra: Aceite de oliva de sabor absolutamente irreprochable y cuya acidez en ácido oleico deberá ser, como máximo, de un gramo por 100 gramos.

b) Fino: Aceite de oliva que reúne las condiciones del aceite de oliva virgen extra, salvo en cuanto a la acidez en ácido oleico, que será, como máximo, 1,5 gramos por 100 gramos.

c) Corriente: Aceite de oliva de buen sabor y cuya acidez en ácido oleico será de tres gramos por 100 gramos como máximo, con un margen de tolerancia de un 10 por 100 respecto a la acidez indicada.

d) Lampante: Aceite de oliva de sabor defectuoso o cuya acidez en ácido oleico sea superior a 3 por 100. No comestible.

2. Aceites de oliva refinados.—Obtenidos por refinación de los aceites de oliva vírgenes o de los extraídos directamente de la aceituna por otros procedimientos autorizados.

3. Aceites puros de oliva.—Compuestos de una mezcla de aceite de oliva virgen y de aceite de oliva refinado.

4. Aceites de orujo de aceituna.—Obtenidos por tratamientos de orujo de aceituna con un disolvente autorizado.

5. Aceites refinados de orujo de aceituna.—Obtenidos por refinación de los aceites de orujo de aceituna y que reúnan los caracteres de las grasas comestibles refinadas (3.16.02). Las mezclas de aceite de orujo refinado y de aceite de oliva virgen, destinadas al consumo interior exclusivamente, se denominan «Aceite de orujo refinado y de oliva». Estas mezclas no podrán denominarse simplemente «Aceite de olivas» o «Aceites».

6. Aceites de orujo de aceituna para usos industriales.—Todos los demás aceites de orujo de aceituna.

3.16.17. **Características.**—Además de las consignadas en 3.16.02, los aceites de oliva destinados al consumo directo tendrán las siguientes:

Líquido oleoso, de aspecto limpio y transparente, con olor y sabor característicos, y de color variable desde el verde amarillento al amarillo claro. La reglamentación correspondiente señalará las características específicas de cada tipo de aceite.

3.16.18. **Publicidad.**—Para la rotulación de envases, propaganda y documentación comercial se establece, además de lo dispuesto en el capítulo IV de este Código, lo siguiente:

a) La denominación única de «Aceites» corresponderá siempre al de oliva.

b) La denominación «virgen» se referirá exclusivamente a los aceites obtenidos por medios mecánicos, no pudiendo aplicarse, en ningún caso, a los refinados ni a sus mezclas con los vírgenes.

c) La representación gráfica del olivo, sus hojas o sus frutos, denominaciones extranjeras o de fantasía que contengan su nombre o que alegoricen regiones o motivos que recuerden al olivo o la aceituna, sólo podrán figurar cuando se refieran al aceite de oliva o a la aceituna.

3.16.19. **Prohibiciones.**—Se prohíbe:

a) La mezcla de aceites de oliva con los de semillas o con cualquier otra grasa.

b) La presencia en el aceite de oliva de aceites minerales.

c) La adición al aceite de oliva de cualquier sustancia que modifique alguna de sus características o constantes físicas y químicas.

SECCIÓN 3.ª ACEITES DE SEMILLAS

3.16.20. **Consumo humano.**—Se autoriza la utilización de aceites de semillas para consumo humano cuando reúnan las características que este Código determina para las distintas variedades.

3.16.21. **Clasificación de aceites de semillas.**—A efectos de este Código se establece la siguiente:

- a) Aceite de soja.
- b) Aceite de cacahuete.
- c) Aceite de girasol.
- d) Aceite de algodón.
- e) Otros aceites de semillas.

3.16.22. **Aceite de soja.**—Es el procedente de las semillas de la soja «Glycine Soja, Sieb et Zucc» (Soja hispida Unch., Dolichos Soja, L.), que haya sido sometido a una refinación completa y que reúna además de las características generales las siguientes:

Calentado a 160 grados centígrados durante quince minutos, conservará su sabor agradable después de enfriado.

3.16.23. **Aceite de cacahuete.**—Es el procedente de la semilla de cacahuete («Arachis Hypogaea», L.). El aceite de cacahuete podrá emplearse virgen o refinado, siempre que cumpla las condiciones establecidas para los aceites comestibles.

3.16.24. **Aceite de girasol.**—Es el procedente de las semillas del girasol cultivado («Helianthus annuus», L.). El destinado a la alimentación deberá ser sometido a una refinación completa, y que reúna las características generales.

3.16.25. **Aceite de algodón.**—Es el procedente de las semillas de algodón cultivado (Gen. «Gossypium»). El destinado a la alimentación deberá ser sometido a procesos de refinación completa, y que reúna las características generales.

3.16.26. **Otros aceites de semillas.**—Los elaborados y refinados para el consumo reunirán las características generales que los haga aptos para la alimentación; responderán a las constantes físicas y químicas correspondientes a su naturaleza y origen.

Las reglamentaciones correspondientes señalarán las características específicas de cada uno de estos aceites.

SECCIÓN 4.ª GRASAS ANIMALES

3.16.27. **Grasas animales comestibles.**—Son las obtenidas por distintos procedimientos a partir de diversos depósitos adiposos de determinados animales en perfecto estado sanitario.

3.16.28. **Clasificación de grasas animales.**—A efectos de este Código se establecen las siguientes:

- a) Manteca de cerdo.
- b) Sebos alimenticios.

3.16.29. **Manteca de cerdo.**—Es la grasa de depósito de esta especie animal, obtenida directamente o por fusión de sus acúmulos grasos y libre de cualquier otro tejido.

3.16.30 Clasificación.—Según la región anatómica de procedencia, métodos de preparación y calidad comercial, se distinguen varias clases principales de mantecas:

a) Manteca en rama o en pella.—Es la grasa que recubre los riñones del cerdo mesenterios y epíplones, extraída directamente del animal.

b) Manteca fundida.—Obtenida calentando las grasas del cerdo a una temperatura máxima de 80 grados centígrados y depositada luego en moldes de los que toma su forma al enfriarse.

c) Manteca al vapor.—Procedente de trozos de grasa recogida en el despiece y recortes, sometidos a la acción directa del vapor de agua.

3.16.31 Características.—De modo genérico presentarán color blanco, consistencia blanda y untuosa siendo de olor y sabor característicos. En las reglamentaciones correspondientes se señalarán las características específicas de cada una de estas clases.

3.16.32 Envasado y rotulación.—La manteca de cerdo se venderá envasada empaquetada o a granel. El envasado se hará en recipientes de hojalata, cristal u otro material autorizado que no comunique olor o sabor al producto.

Los envases que la contengan serán rotulados con una inscripción perfectamente legible, indicando el título del producto, nombre del fabricante, número del registro sanitario correspondiente y fecha de envasado o número de identificación del lote.

3.16.33 Sebos alimenticios.—Se llama sebo al producto obtenido por fusión de las grasas de depósito del ganado vacuno sacrificado en perfectas condiciones sanitarias. El procedente de ganado ovino y caprino se designará además con el apelativo de la especie de procedencia.

3.16.34 Características.—El sebo de vacuno es de color blanco mate o ligeramente amarillento, de olor y sabor característicos y de consistencia firme.

El sebo del ganado ovino es de coloración más blanca que el anterior, ofreciendo mayor dureza a la presión de los dedos. El sebo de caprino tiene características semejantes a las de ovino, si bien su olor es más acentuado. Las reglamentaciones correspondientes señalarán las características específicas de cada tipo.

3.16.35 Manipulaciones.—En la obtención de las mantecas y sebos se permitirán, además de las especificadas en el 3.16.04, las siguientes:

- a) Lavado con agua.
- b) Secado y oreo.
- c) Picado o trituración.
- d) Difusión y agitación simultánea.
- e) Clarificación por sedimentación.
- f) Separación de la oleomargarina y de las estearinas.
- g) Refinación.
- h) Adición de sustancias autorizadas en este capítulo.

SECCIÓN 5.ª GRASAS VEGETALES

3.16.36. Grasas vegetales comestibles.—Son las obtenidas de frutos o semillas, de estado sólido a la temperatura de 20 grados, de buen color, limpias exentas de impurezas y sin actividad a la luz polarizada.

3.16.37. Clasificación.—A efectos de este Código se establece la siguiente:

- a) Manteca de coco.
- b) Aceite de palmiste.
- c) Manteca de palma.
- d) Manteca de cacao comestible.
- e) Otras grasas vegetales.

3.16.38. Manteca de coco.—La procedente del fruto del cocotero («Cocos nucifera», L.), adecuadamente refinada y con las siguientes características, además de las generales:

Masa de consistencia pastosa o fluida, según la temperatura ambiente, de color blanco o de marfil, inodora, insípida o de sabor suave característico.

3.16.39. Aceite de palmiste.—Procedente de la semilla del fruto de la palmera («Elaeis guineensis», L.), adecuadamente refinado, con las siguientes características, además de las generales:

Líquido oleoso o masa de consistencia pastosa o fluida según la temperatura ambiente, de color amarillo claro, olor característico y sabor agradable, suave y un tanto aromático.

3.16.40. Manteca de palma.—Es la obtenida exclusivamente de la pulpa del fruto de la palmera, con caracteres semejantes

al anterior, pero de mayor firmeza excepto el color que es amarillo rojizo.

3.16.41 Manteca de cacao.—La obtenida por presión del cacao descascarillado o de la pasta de cacao con las características indicadas en el artículo 3.25.43 de este Código.

SECCIÓN 6.ª GRASAS HIDROGENADAS ALIMENTICIAS

3.16.42. Concepto y características.—A efectos de este Código se consideran grasas hidrogenadas alimenticias las obtenidas por saturación selectiva de las grasas naturales comestibles, por hidrogenación catalítica, refinación y eliminación completa del catalizador utilizado.

Llevarán la denominación del aceite o grasa de origen, seguido de la palabra «hidrogenadas», y reunirán las características generales indicadas en el artículo 3.16.02.

3.16.43. Aplicación.—Las grasas hidrogenadas alimenticias se utilizarán exclusivamente para la elaboración de grasas transformadas.

SECCIÓN 7.ª GRASAS TRANSFORMADAS

3.16.44. Margarina.—Es un alimento en forma de emulsión líquida o plástica, principalmente de grasas y aceites comestibles que no proceden de la leche o sólo proceden de ella parcialmente.

3.16.45. Características.—El producto terminado y dispuesto para el consumo reunirá las siguientes características fundamentales:

- a) Masa ligeramente amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres organolépticos.
- b) Humedad: inferior al 16 por 100.
- c) Extracto al éter de petróleo (de 30 a 60 grados de punto de ebullición) Superior al 80 por 100 en peso.
- d) Prueba de la fosfatasa: Negativa.
- e) Ausencia de gérmenes coliformes en 0,1 gramos.
- f) Reacción positiva de fécula, almidón soluble o aceite de sésamo.
- g) En la materia grasa: Punto de fusión inferior a 42 grados centígrados.

—Ácidos grasos esenciales, mínimo 7 por 100, expresado en ácido linoleico.

—Acidez, inferior al 2 por 100, expresada en ácido oleico.

3.16.46. Materias primas.—Las materias primas para la elaboración de la margarina serán las siguientes:

- a) Aceites y grasas comestibles que reúnan las condiciones exigidas en este Código.
- b) Agua potable, leche natural o sus productos, en las condiciones exigidas en este Código.
- c) Emulgentes incluidos en las listas positivas de este Código.

3.16.47. Manipulaciones.—En la elaboración de la margarina queda autorizado:

- a) Las manipulaciones mecánicas y físicas adecuadas.
- b) La adición de grasas hidrogenadas alimenticias que reúnan las condiciones establecidas en el artículo 3.16.42.
- c) La adición de leche o nata de leche pasteurizada o las mismas deshidratadas, con tal que el contenido máximo de grasa procedente de la leche en el producto terminado, no exceda del 10 por 100.
- d) La adición de azúcares comestibles, glicerina y otros correctores permitidos en las listas positivas de este Código, siempre que no rebajen la cifra de grasa en el producto terminado.
- e) La adición de vitaminas incluidas en las listas positivas de sustancias enriquecedoras.
- f) La adición de colorantes naturales, conservadores, antioxidantes, sinérgicos, incluidos en las listas positivas de este Código.
- g) La adición de aromas permitidos y fermentos lácticos seleccionados o sus cultivos en leche magra.
- h) La adición de sal comestible, en cantidad inferior al 1 por 100, expresada en cloruro sódico.

3.16.48. Prohibiciones.—En la elaboración de la margarina queda expresamente prohibido:

- a) La presencia de neutralizantes y cualquier otra sustancia no autorizada en el artículo anterior.
- b) La utilización de aceites polimerizados, oxidados o de elevada viscosidad.

3.16.48. **Envasado y venta.**—La margarina se presentará en bloques o porciones normalizados por la reglamentación correspondiente, de forma que no pueda haber confusión con los envases de mantequilla.

Se prohíbe su fraccionamiento para la venta al público.

3.16.50. **Rotulación y publicidad.**—En las etiquetas, rótulos, propaganda y documentos comerciales se tendrá en cuenta lo dispuesto en el capítulo IV de este Código y en la reglamentación correspondiente, y además las siguientes normas:

a) La denominación de «Margarina» figurará claramente impresa en los envases, así como el número de registro sanitario y el de identificación del lote.

b) Podrá añadirse la palabra «Vegetal» si los componentes son exclusivamente de esta naturaleza.

c) No podrán usarse frases que induzcan a confusión con la mantequilla u otras grasas, así como emplear marcas o dibujos relacionados con la industria láctea.

3.16.51. **Margarina salada.**—Es la que contiene como máximo 5 por 100 de sal comestible, expresada en cloruro sódico. Se expresará con esta denominación.

3.16.52. **Usos prohibidos.**—Se prohíbe la adición uso o empleo de la margarina en los siguientes casos:

a) En todos los productos a que hace referencia el capítulo XV de este Código.

b) En los servicios al público, por los establecimientos de hostelería, si no se hace saber al consumidor la clase de producto que se le sirve.

3.16.53. **Grasas concretas.**—Son las constituidas por grasas comestibles refinadas o mezclas homogéneas de las mismas, destinadas al fin específico de utilizarse en la elaboración de productos alimenticios.

3.16.54. **Características.**—Las grasas concretas, dispuestas para su empleo, habrán de ser masas sólidas, homogéneas y con las siguientes características, además de las generales:

a) Extracto al éter de petróleo (de 30 a 60 grados de punto de ebullición), en proporción no inferior al 98 por 100.

b) Punto de fusión, inferior a 42 grados centígrados.

3.16.55. **Manipulaciones.**—En la elaboración de las grasas concretas queda autorizado:

a) Las manipulaciones mecánicas y físicas adecuadas.

b) La adición de grasas hidrogenadas alimenticias.

c) La adición de emulgentes, antioxidantes y sinérgicos incluidos en las listas positivas de este Código.

3.16.56. **Prohibiciones.**—Se prohíbe:

La utilización de grasas concretas para el consumo directo de boca y en la elaboración de productos alimenticios para los que no estén expresamente autorizadas.

3.16.57. **Rotulación y publicidad.**—En las etiquetas, rótulos, propaganda y documentación mercantil, además de tenerse en cuenta lo dispuesto en el capítulo IV de este Código y reglamentaciones complementarias, se observarán las normas específicas que siguen:

a) Se utilizará la denominación de «Grasa concreta», seguida de su aplicación específica.

b) Se incluirá el calificativo «Vegetal» si todos sus componentes son de esta naturaleza.

c) No podrán usarse palabras que induzcan a considerarla como producto natural, ni tampoco marcas o alegorías que lleven al mismo error.

CAPITULO XVII

3.17.00. Cereales

3.17.01. **Denominación genérica.**—Se conocerá bajo la denominación de cereal a las plantas gramíneas y a sus frutos maduros enteros, sanos y secos. También se considerará en este epígrafe el alforfón o trigo sarraceno, de la familia de las Polygonáceas.

3.17.02. **Usos alimenticios.**—Cualquier cereal de los definidos en este Código podrá ser utilizado para la alimentación humana o del ganado.

Se considerarán útiles para la alimentación los siguientes cereales:

- 1.º Alpiste («Phalaris caudariensis» L.)
- 2.º Arroz («Oryza Sativa», L.)
- 3.º Avena («Avena Sativa», L.)
- 4.º Cebada («Hordeum Vulgare», L.)
- 5.º Centeno («Secale Cereale», L.)
- 6.º Maíz («Zea mays», L.)
- 7.º Mijo («Panicum Miliaceum», L.), Panizo («Setaria Italica P.», L.) y Panizo de Daimiel («Pennisetum glaucum»).
- 8.º Sorgo («Sorghum Vulgare», Pers.)
- 9.º Trigo («Triticum» L.)
10. Alforfón o trigo sarraceno («Fagopyrum Esculentum Moench»)

Las reglamentaciones correspondientes indicarán los que deben ser destinados para consumo humano o para piensos.

3.17.03. **Transporte.**—Los cereales se podrán transportar en sacos o a granel utilizando cualquiera de los medios conocidos, siempre que se ajusten a las condiciones exigidas en el capítulo VI de este Código.

3.17.04. **Almacenamiento.**—El almacenamiento podrá realizarse en paneras, bodegas, cámaras, almacenes horizontales (graneros) y verticales (silos).

Cualquiera que sea el sistema de almacenamiento, los granos deberán hallarse en buen estado de conservación, para lo cual será necesario:

a) Que estén comercialmente limpios, sanos y secos.

b) Los porcentajes máximos admitidos para materias extrañas y humedad serán los que se establezcan por el organismo competente.

c) Cuando el porcentaje de materias extrañas sea superior al normal se podrá someter el grano a un proceso de limpieza previo al almacenamiento.

d) Cuando el contenido de humedad del grano sea superior al normal se podrá proceder a la desecación del mismo, según métodos y normas industriales adecuadas a cada cereal, debidamente controlados, para evitar el posible deterioro de la mercancía por excesivo recalentamiento.

3.17.05. **Graneros.**—Los graneros deberán estar constituidos de materiales idóneos y dotados de medios adecuados para facilitar la carga y descarga a granel y poder realizar trasiegos del grano cuando sea necesario.

3.17.06. **Silos.**—Los silos deberán reunir las siguientes características:

a) Serán de fábrica de ladrillo, hormigón armado, paredes metálicas, de bloques o de cualquier otro material de uso corriente en la construcción.

b) Estarán integrados por depósitos o celdas de forma prismática o cilíndrica y de altura variable.

c) Estarán provistos de maquinaria adecuada para poder realizar la pesada de la mercancía, la limpia de ésta y el trasiego entre celdas.

d) Dispondrán de instalaciones adecuadas de carga y descarga, apropiadas según se prevea la recepción y salida de productos por carretera, ferrocarril, vía fluvial o marítima.

e) Todos los silos dispondrán de los medios adecuados que permitan la desinfección del grano depositado cuando sea necesario.

3.17.07. **Saneamiento de almacenes.**—La desinfección, desinsectación y desratización de los almacenes de cualquier clase se realizará por una de las siguientes causas:

a) La desinfección y desinsectación se efectuará, por lo menos, una vez al año, cuando se hallen vacíos, para destruir los microorganismos y los insectos en cualquier fase de su ciclo vital en que se hallen.

b) La desratización se llevará a cabo siempre que se encuentren roedores.

c) Siempre que se vacíen de un producto que durante su almacenamiento haya sufrido algún ataque.

3.17.08. **Saneamiento de mercancías.**—La desinfección y desinsectación de los granos almacenados se efectuará:

a) Cuando se reciba grano que presente indicios claros de haberse iniciado un proceso de infección o ataque.

b) Cuando se aprecie la aparición de algún foco de infección o plaga en el grano almacenado.

Se efectuará un trasvase del grano almacenado cuando se aprecie aumento de temperatura en la masa almacenada.

3.17.09. **Desecación.**—Los silos, almacenes o fábricas de harinas que dispongan de instalaciones de secado, cuando reci-

ban grano con elevada humedad, que dificulte su conservación, someterán el producto a un proceso de desecación para rebajar su contenido en agua hasta límites variables, según el grano y climatología de la región, y que garanticen su conservación.

La temperatura máxima que deberá emplearse para el secado se fijará en el oportuno reglamento, según se trate de productos dedicados a la siembra, a la alimentación humana o a la de los animales.

3.17.10 Fumigación.—Siempre que sea necesario efectuar fumigaciones o pulverizaciones de locales que contengan granos en existencia se utilizarán productos inocuos, y si esto no fuera posible, se cubrirá la mercancía con lonas o papel para evitar la contaminación con los agentes empleados.

3.17.11 Alpiste.—Se considerará como alpiste («Phalaris Canariensis», L.) la planta y los frutos procedentes de la mencionada especie. Las características tipo serán las siguientes:

Peso mínimo del hectolitro, 75 kilogramos.
Humedad máxima, 13 por 100.
Elementos extraños, máximo, 1 por 100.

3.17.12. Arroz.—Es el fruto procedente de la especie «Oryza Sativa», L.

a) Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, medianos, granos manchados, amarillos y cobrizos, impurezas, etc.

b) Denominaciones:

Arroz cáscara: Granos de arroz revestidos por las glumas.

Arroz descascarillado o integral: Granos de arroz sin glumas, pero revestidos aún por el pericarpio.

Arroz pulido o blanco: Grano sin pericarpio y pulido mediante tratamiento mecánico.

Arroz glaseado o perlado: Granos sin pericarpio, tratados con talco o glucosa.

c) Para la estimación de defectos se utilizarán las siguientes denominaciones:

1) Medianos.—Son fragmentos de granos de tamaño inferior a tres cuartas partes de un grano.

2) Granos amarillos.—Son granos que, por haber sufrido un proceso de fermentación, se ha modificado su color normal en más de la mitad de su superficie. El color que presenta va del amarillo claro al amarillo anaranjado.

3) Granos manchados.—Se considera manchado el grano que presenta en menos de la mitad de su superficie un color distinto al normal (amarillento, rojizo, etc.).

4) Granos rojos y veteados rojos.—Se denominan granos rojos aquellos granos de arroz elaborado en los que la cutícula roja cubre al menos el 25 por 100 de la superficie del grano. Se llaman granos veteados rojos los que presentan vetas rojas de una longitud igual a la mitad o más de la del grano entero, pero sin llegar a cubrir el 25 por 100 de la superficie del grano.

5) Granos yesosos.—Son los granos que se presentan totalmente opacos y harinosos, ofreciendo aspecto de yeso.

6) Granos verdes.—Se llaman granos verdes los que, por no estar suficientemente maduros en el momento de la recolección, presentan su superficie de color verdoso o verde hoja seca.

7) Granos picados.—Son aquellos que, por picadura de insecto durante su maduración, tienen una mancha circular penetrante de color oscuro.

8) Impurezas.—Por impurezas se entienden los granos de arroz revestidos, cáscaras, semillas extrañas y otras materias.

3.17.13. Avena.—Son los frutos procedentes de la especie «Avena Sativa», L. Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

3.17.14. Cebada.—Son los frutos sanos y secos procedentes de las diferentes especies de «Hordeum». Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

3.17.15. Centeno.—Son los frutos procedentes de la especie «Secale Cereale», L. Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

3.17.16. Maíz.—Es el fruto procedente de la especie de «Zea Mays», L. Las características tipo serán las que para cada

campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

3.17.17. Mijo Panizo y Panizo de Dalmiel.—Se entenderá por mijo los frutos procedentes del «Panicum miliaceum», L.; por panizo, los procedentes del «Setaria italica» P., L., y por panizo de Dalmiel, los procedentes del «Pennisetum glaucum».

Las características tipo de cada uno de ellos serán las siguientes:

a) Mijo

Peso mínimo del hectolitro, 68 kilogramos.
Humedad máxima, 14 por 100.
Elementos extraños que no sean cereal base, 1 por 100.

b) Panizo

Peso mínimo del hectolitro, 76 kilogramos.
Humedad máxima, 14 por 100.
Elementos extraños que no sean cereal base, 1 por 100.

c) Panizo de Dalmiel

Peso mínimo del hectolitro, 72 kilogramos.
Humedad máxima, 13 por 100.
Elementos extraños que no sean cereal base, 1 por 100.

3.17.18. Trigos.—Son los frutos procedentes de las diferentes especies del género «Triticum», L. Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

3.17.19. Alforfón.—Es el fruto del «Fagopyrum Esculentum Moench». Las características tipo serán las siguientes:

Peso mínimo del hectolitro, 62 kilogramos.
Humedad máxima, 13 por 100.
Elementos extraños que no sean de cereal base, 1 por 100.

3.17.20. Sorgo.—Es el fruto procedente del «Sorghum Vulgare», Pers. Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiera a humedad, cuerpos extraños, granos de otros cereales, etc.

3.17.21. Semillas de siembra.—Las semillas para la siembra se proporcionarán en la forma que se señale de acuerdo con las normas oficiales.

3.17.22. Semillas Puras.—Para todo lo referente a semillas puras se tendrán en cuenta las reglas internacionales de análisis de semilla aprobadas en España.

En el reglamento correspondiente se indicarán las características de pureza, poder germinativo y valor real de las diferentes especies y variedades.

3.17.23. Manipulaciones.—Queda permitido el pulimento, glaseado o abrillantado de los cereales a los que se haya sometido previamente a un proceso de descortezado o privación de sus capas externas. Se pueden emplear la glucosa, talco y grasas comestibles, siempre que el aumento de peso por esta operación no sea superior al 0,6 por 100 sobre el peso final.

Queda permitido el tratamiento de los granos de cereales con el anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en SO₂ no exceda del 0,04 por 100 sobre el peso final.

3.17.24. Prohibiciones.—Queda prohibido el abrillantado del arroz con productos que no estén expresamente autorizados en este Código.

CAPITULO XVIII

3.18.00. Leguminosas

SECCIÓN 1.ª LEGUMBRES SECAS

3.18.01. Denominación.—Con la denominación genérica de «Legumbres secas» se conocerán las semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las Leguminosas, de uso corriente en el país y que directa o indirectamente resulten adecuadas para la alimentación.

3.18.02. Clasificación.—A efectos de este Código se considerarán legumbres secas las siguientes:

a) Judía:

Judía común, «Phaseolus vulgaris», L. exp. Savt.
Judía de España o judía escarlata, «Phaseolus multiflorus», Wild.

Judía de Lima. «Phaseolus lunatus», L.
Judía carilla «Vigna sinensis», L.

b) Lenteja, «Lens sculenta» Moench.

c) Garbanzo «Cicer arietinum», L.
d) Guisante seco «Pisum sativum», S.
e) Haba seca. «Vicia Faba», L.

f) Altramuz:

Altramuz blanco, «Lupinus Albus», L.
Altramuz amarillo «Lupinus luteus», L.
Altramuz azul «Lupinus angustifolius», L.

g) Soja, «Glycine Soja», L., Sub y Lucc.
h) Cacahuete, «Arachis hypogaea», L.
i) Garrofa «Ceratonia siliqua», L.
j) Algarroba, «Vicia monanthos».

SECCIÓN 2.ª DERIVADOS

3.18.03. Derivados de leguminosas.—Son los productos obtenidos por la elaboración de legumbres secas, aptos para la alimentación o destinados a servir de materia prima para fabricación de productos alimenticios.

3.18.04. Clasificación.—Los derivados de leguminosas se clasifican en:

- a) Legumbres mondadas.
- b) Purés de legumbres.
- c) Harinas de legumbres.

3.18.05. Legumbres mondadas.—Son los cotiledones sin tegumentos, procedentes de las semillas secas de leguminosas.

3.18.06. Purés de legumbres.—Son los productos obtenidos por trituración de las semillas secas de leguminosas mondadas.

3.18.07. Harinas de legumbres.—Es el producto resultante de la molienda de las legumbres secas, despojadas de la parte cortical.

SECCIÓN 3.ª DISPOSICIONES COMUNES

3.18.08. Condiciones especiales.—Las legumbres secas y sus derivados presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos, ácaros o roedores, y su contenido máximo de humedad será del 16 por 100.

Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiere a humedad, cuerpos extraños, impurezas, manchados, partidos y malformaciones.

Los purés y harinas de legumbres deberán contener, como mínimo, un 20 por 100 de proteínas, tolerándose máximos del 3 por 100 de grasas y 6 por 100 de cenizas. En los purés y harinas de garbanzos se tolerarán un mínimo del 17 por 100 de proteínas y un máximo del 8 por 100 de grasa, y en la harina de soja desengrasada un mínimo del 40 por 100 de proteínas.

Las legumbres secas y sus derivados que no reúnan estas condiciones serán considerados «alimento alterados».

3.18.09. Prohibiciones.—Queda prohibido:

- a) El consumo humano de las semillas de almortas (género «Lathyrus») y de los productos resultantes de su elaboración.
- b) El consumo humano de las semillas y derivados que contengan en cantidades tóxicas, glucósidos cianogénicos y alcaloides.
- c) El consumo humano de los turtes crudos obtenidos de la extracción de aceites de leguminosas.
- d) Los tratamientos de las legumbres con pesticidas, en cuanto no se ajusten a lo dispuesto en los capítulos XXXV y XXXVII de este Código y disposiciones complementarias.

3.18.10. Envasado.—Los purés y harinas de legumbres deberán venderse envasados, indicando en el rótulo o etiqueta, además de los datos establecidos en el artículo 2.04.17 de este Código la especie de que procedan, y si son mezclas de varias, las especies y la proporción de cada una de ellas. Se autoriza su mezcla con harinas de cereales, cuando se especifiquen las especies y su proporción.

3.18.11. Conservación.—Para la conservación de los purés y harinas de legumbres se tendrán en cuenta las normas especificadas en el capítulo XX de este Código para las harinas de cereales.

CAPITULO XIX

3.19.00. Tuberculos y derivados

SECCIÓN 1.ª PATATAS

3.19.01. Denominación.—Con la denominación genérica de «Patatas» se conocerán los tubérculos procedentes de la planta «Solanum tuberosum» L., sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, sean aptos para el consumo humano.

3.19.02. Clasificación.—A efectos de este Código las patatas se clasifican en:

- a) Patatas frescas.
- b) Patatas peladas.

3.19.03. Patatas frescas.—Son las que se presentan en su estado natural para destinarlas al consumo humano, pudiendo ser sometidas previamente a procesos de calibrado selección y lavado. Se distinguen dos clases:

- a) Patatas corrientes.
- b) Patatas de calidad.

La reglamentación correspondiente señalará las características de cada clase.

3.19.04. Patatas peladas.—Son las obtenidas a partir de patatas frescas de calidad a las que se ha desprovisto de la piel y acondicionado convenientemente para mantenerlas durante un cierto tiempo en buen estado sanitario y con su alto nivel de calidad.

3.19.05. Condiciones especiales y tolerancias.—Además de las condiciones establecidas en el capítulo VI, se establecen las siguientes:

a) En el almacenamiento de «patatas frescas» se mantendrán las condiciones ambientales adecuadas que impidan la excesiva pérdida de agua, el desarrollo de organismos parásitos, el crecimiento de los brotes o la excesiva acumulación de azúcares.

b) Las tolerancias en las «patatas frescas» para los residuos de productos fitoterapéuticos serán las autorizadas en el capítulo XXXVII de este Código y reglamentaciones complementarias.

c) En la elaboración de «patatas peladas» se podrán emplear únicamente, blanqueantes autorizados en las listas positivas complementarias del capítulo XXXI de este Código.

d) En el almacenamiento y transporte se mantendrá el producto a temperatura superior a 5 grados e inferior a 36 grados centígrados.

3.19.06. Prohibiciones.—Queda prohibido:

- a) Tratar las «patatas frescas» con productos que comuniquen mal sabor al tubérculo.
- b) El consumo humano y la distribución para el mismo de «patatas frescas» heladas o que hayan brotado.

SECCIÓN 2.ª DERIVADOS DE LAS PATATAS

3.19.07. Derivados.—Son los productos obtenidos por la elaboración de patatas, aptos para la alimentación, o destinados a servir de materia prima para fabricación de productos alimenticios.

3.19.08. Clasificación.—Los derivados de patatas se clasifican en:

- a) Patatas conservadas.
- b) Patatas deshidratadas.
- c) Patatas congeladas.
- d) Patatas fritas.
- e) Harina de patata.
- f) Pécula de patata.
- g) Gránulos y copos de patata.
- h) Otros productos.

3.19.09. Patatas conservadas.—Son las obtenidas a partir de «patatas peladas», dispuestas adecuadamente en envases herméticos.

3.19.10. Patatas deshidratadas.—Son las obtenidas a partir de «patatas frescas» lavadas y peladas o no que han sufrido proceso técnico de industrialización hasta reducir su contenido acuoso a una proporción no superior al 10 por 100 en frío.

3.19.11. Patatas congeladas.—Son las preparadas a partir de «patatas frescas», lavadas, peladas, cortadas en formas diversas, fritas en aceite o grasa comestible y congeladas; se presentarán en envases con cierre de ajuste adecuado para garantizar su

conservación, y distribución mediante transporte frigorífico hasta el punto final de venta.

3.19.12. **Patatas fritas.**—Son las obtenidas a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas, cortadas y fritas en aceite o grasa comestible; se conservarán en envases con cierre de ajuste adecuado.

3.19.13. **Harina de patata.**—Es el producto obtenido a partir de «patatas frescas» mediante pelado, cocido, desecado, molido, tamizado y conservado adecuadamente en envases con cierre de ajuste adecuado.

3.19.14. **Fécula de patata.**—Es el producto obtenido a partir de «patatas frescas», lavadas, peladas y trituradas, con decantación y desecación de los granos de almidón. Se conservará en envases con cierre de ajuste adecuado.

3.19.15. **Gránulos y copos de patata.**—Son productos obtenidos a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas, mediante un proceso de cocción, enfriado y deshidratado de características determinadas. Su conservación se hará en envases con cierre de ajuste adecuado.

3.19.16. **Otros productos.**—Son todos aquellos que por sus características de preparación no están incluidos en las clasificaciones anteriores. Deberán ser autorizados previamente.

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

a) En la preparación de patatas conservadas, deshidratadas y fritas y copos de patata, se podrán emplear los aditivos autorizados en las listas positivas complementarias del libro IV de este Código.

b) Los «gránulos de patata» tendrán consistencia adecuada para convertirse rápidamente en puré cuando se mezclen con un líquido caliente o hirviendo.

c) El envase de los «copos de patata» será opaco, impermeable y suficientemente consistente.

3.19.18. **Prohibiciones.**—Queda prohibido:

Contenidos de humedad, superiores al 3 por 100 en las «patatas fritas», al 7 por 100 en la «harina de patata» y al 5 por 100 en los «gránulos y copos de patata».

SECCIÓN 3.ª OTROS TUBÉRCULOS Y SUS DERIVADOS

3.19.19. **Boniatos y batatas.**—Son los tubérculos de distintas variedades de la planta «*Pomona Batatas*», L., sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, resulten aptos para el consumo humano.

3.19.20. **Chufas.**—Son los tubérculos de la planta «*Cyperus esculentus*», sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas, sometidos o no a un proceso de calibrado y selección, que resulten aptos para el consumo humano o elaboración de horchata.

3.19.21. **Clases de chufas.**—A efectos de este Código se considera sólo el tubérculo lavado y seco, distinguiéndose dos clases:

- Chufa granza.
- Chufa cosechero o de calidad.

La reglamentación correspondiente señalará las características de cada clase.

3.19.22. **Derivados.**—Son los productos obtenidos por la elaboración de boniatos, batatas o chufas, aptos para la alimentación o destinados a servir de materia prima para la fabricación de productos alimenticios.

Las reglamentaciones correspondientes fijarán las características y calidades comerciales de estos productos.

3.19.23. **Conservación.**—Desecados en el grado conveniente los tubérculos o derivados, se mantendrán en condiciones ambientales apropiadas que impidan el desarrollo de organismos parásitos y la putrefacción. En todo caso, el contenido de agua no deberá exceder del adecuado para que no se produzcan alteraciones.

CAPÍTULO XX

3.20.00. Harinas y derivados

SECCIÓN 1.ª MOLINERÍA

3.20.01. **Molienda o molturación.**—En lo que respecta a este capítulo, es la operación mediante la cual los granos de cereales y/o leguminosas, libres de materias extrañas (semillas adventicias, cuerpos extraños y granos diversos), y debidamente dispuestos, son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños, separables entre sí por medios mecánicos.

3.20.02. **Productos de molinería.**—Son los productos obtenidos por molturación de los cereales y/o leguminosas, industrialmente limpios, y que se destinan al consumo humano. Se clasifican en dos grupos:

a) Productos integrados por las sustancias de mejor calidad, procedentes de la parte interna del grano.

b) Subproductos, formados por el resto de las partículas procedentes del grano.

3.20.03. **Grado de extracción.**—Es la cantidad de harina de unas características determinadas que se obtiene en la molturación de 100 kilogramos de grano limpio, referidos una y otro al mismo tanto por ciento de humedad.

3.20.04. **Rendimientos:**

Comercial.—Es la cantidad de harina de unas características determinadas extraída de 100 kilogramos de grano comercial.

Técnico.—Es la cantidad de harina de unas características determinadas extraída de 100 kilogramos de grano comercial, una vez deducidas y separadas del mismo las impurezas o restos de limpia.

3.20.05. **Definición.**—Deberá entenderse por harina sin otro calificativo el producto de la molturación del trigo industrialmente limpio. Las harinas de otros cereales y/o leguminosas deberán llevar adicionado a su nombre genérico el del grano del cual procedan.

3.20.06. **Características de la harina.**—De modo genérico, serán las siguientes:

- La humedad de la harina no excederá del 16 por 100.
- El gluten seco no será inferior al 5,5 por 100.
- El contenido de cenizas, insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100, referido a sustancia seca, no será superior al 3 por 1.000.

La reglamentación correspondiente especificará el contenido máximo de acidez y cenizas totales, expresados ambos sobre sustancia seca para cada tipo de harina.

d) Las harinas estarán exentas de toda clase de impurezas, cualquiera que sea su origen.

3.20.07. **Harina enriquecida.**—Bajo esta denominación se incluye la harina a la que se ha adicionado algún producto que eleve su valor nutritivo.

Se permite el enriquecimiento de las harinas con los productos y en las proporciones máximas fijadas en las listas positivas complementarias del capítulo XXXVI de este Código. Las harinas enriquecidas deberán reunir las condiciones exigidas a las harinas ordinarias, haciéndose constar en la etiqueta de los envases el tipo o calidad y su condición de enriquecida.

3.20.08. **Harina acondicionada.**—Bajo esta denominación se comprende la harina cuyas características organolépticas y plásticas se modifiquen o complementen para mejorarlas, mediante tratamientos físicos o adición de productos debidamente autorizados.

Se permite el acondicionamiento de las harinas con los productos y en las proporciones fijadas en las listas positivas complementarias del capítulo XXXIV de este Código.

Estas harinas se expendrán en envases apropiados presentados con etiqueta en la que figure de manera clara y bien visible la leyenda «Harina acondicionada», fecha de su envasado y referencia numérica de la autorización para realizar el acondicionamiento.

3.20.09. **Harina mezclada.**—Es la resultante de la mezcla de harinas de diferentes cereales.

Los envases en que se expendan estas harinas deberán llevar en su etiqueta la leyenda «Harina mezclada», y seguidamente la especificación cuantitativa y cualitativa de las harinas que los integran.

3.20.10. **Harina integral.**—Es el producto resultante de la trituración del cereal, previa limpieza y acondicionamiento, sin separación de ninguna parte de él.

Los envases en que se expendan estas harinas deberán llevar en su etiqueta una leyenda en la que figuren las palabras «Harina integral», seguidas de la denominación del cereal del que procede.

3.20.11. **Harinas alteradas.**—Se considerarán como alteradas, averiadas y enfermas, todas las que tengan olor anormal, sabor ácido o en las que el gluten presenta propiedades anormales.

3.20.12. **Harinas envasadas.**—Los envases que contengan harinas han de llevar obligatoriamente etiqueta en la que, además de los requisitos exigidos en el capítulo IV de este Código, se harán figurar los siguientes:

a) Leyenda con la palabra «Harinas» y la denominación del cereal de que proceda la misma.

b) Denominación o tipo comercial de la harina, conforme a las características que establezca la reglamentación correspondiente.

c) Peso neto del contenido.

d) En el caso de harinas enriquecidas o acondicionadas, leyenda con el nombre comercial y denominación y dosis del aditivo utilizado.

e) Fecha de elaboración.

f) Cualquier característica técnica que el fabricante voluntariamente quiera garantizar, y que sea distinta a las correspondientes al tipo comercial reglamentado.

Las harinas destinadas para condimentación se expendrán envasadas.

3.20.13. Almacenamiento.—Para las harinas es de aplicación lo establecido, al respecto, en el capítulo VI de este Código.

3.20.14. Transporte de harinas.—El transporte de harinas se podrá realizar a granel, si se dispone de medios adecuados, o envasada en sacos de yute, algodón o papel u otro material autorizado y destinados exclusivamente a esta finalidad.

3.20.15. Sémolas y semolinas.—Independientemente de otras características que oportunamente se fijarán en el reglamento correspondiente, los productos procedentes de molturación de los cereales, limpios, libres de restos de sus tegumentos y germen, se clasificarán, según su granulosis, en:

a) Sémola gruesa.—Es la sémola con granulos de diámetro superior a seis décimas de milímetro.

b) Sémola fina.—Es la sémola con granulos de diámetro comprendido entre cuatro y seis décimas de milímetro.

c) Semolina.—Es la sémola con granulos de diámetro comprendido entre dos y cuatro décimas de milímetro.

3.20.16. Harinas especiales.—Son las obtenidas mediante procesos especiales de elaboración, distinguiéndose, a efectos de este Código, las siguientes:

a) Malteadas.

b) Dextrinadas.

c) Preparadas.

d) De yuca y otras procedencias.

Deberán presentarse al consumo en envases con etiqueta en la que figurará denominación que recuerde el proceso especial seguido para su elaboración o alguna de las características distintivas de estas harinas.

3.20.17. Harinas malteadas.—Son las obtenidas a partir de cereales que hayan sufrido un malteado previo. Se clasificarán según el contenido en almidón soluble en agua.

3.20.18. Harinas dextrinadas.—Son aquellas que, por tratamiento térmico o por adición de una pequeña cantidad de ácido no perjudicial, contengan dextrina.

3.20.19. Dextrina.—Es el producto obtenido por tratamiento técnico de fécula de patata o de maíz y ha de responder a las siguientes características:

a) Polvo blanco o amarillento soluble en agua fría en proporción mínima del 25 por 100, calculado sobre materia seca.

b) Contenido máximo del 12 por 100 de humedad, 16 por 10.000 de sustancias insolubles en agua, 6 por 1.000 de cenizas y acidez máxima del 4 por 1.000, calculada en ácido sulfúrico.

c) Estará exenta de metales pesados.

3.20.20. Harinas preparadas.—Son las mezclas de harinas especiales, con productos lácteos y otras sustancias nutritivas.

Estas harinas se designarán añadiendo las palabras «malteadas», «dextrinadas» precedidas del nombre «preparadas» e indicando en los envases los elementos que entran en su composición.

3.20.21. Harina de yuca.—Obtenida por molienda de la pulpa lavada y deshidratada de Yuca (Gen. Manihot).

SECCIÓN 2.ª PRODUCTOS AMILÁCEOS

3.20.22. A efectos de este Código se establece la siguiente clasificación:

a) Féculas y almidones.

b) Arrurruz.

c) Tapioca.

d) Sagú.

e) Inulina.

3.20.23. Féculas y almidones.—Son las materias amiláceas que se obtienen por tratamientos adecuados de determinadas

especies de tubérculos, rizomas, raíces tuberosas, granos de cereales y de leguminosas, así como de otras partes de los vegetales.

3.20.24. Arrurruz.—Son las féculas extraídas de los rizomas de la «Maranta arundinacea», L.; «Canna cocinea», L.; «Canna edulis», L., y otras especies.

3.20.25. Tapioca.—Es la fécula extraída de la raíz de yuca, género «Manihot» lavada y desecada, en granos duros e irregulares.

3.20.26. Sagú.—Es la fécula extraída de la médula de la palmera sagú, género «Metroxylon».

3.20.27. Inulina.—Es la fécula extraída de los tubérculos de la patata («Helianthus Tuberosum», L.), la dalia («Dahlia pinnata», Cav.) y de las raíces de la achicoria («Cichorium intybus», L.).

3.20.28. Denominaciones, manipulación y empleo de materias amiláceas.—Serán de aplicación las siguientes normas:

a) Las denominaciones de fécula o almidón serán completadas, en todo caso, con el nombre de la planta de que procedan.

b) El arrurruz se denominará, indistintamente con ese nombre y con el de almidón de maranta.

c) En la elaboración de tapiocas se utilizarán procedimientos tecnológicos que garanticen la eliminación de sustancias tóxicas.

d) La «inulina» podrá utilizarse libremente como materia prima para la industria.

e) La denominación de los sucedáneos del «sagú» y de la «tapioca» se completará con el nombre de la materia prima de que procedan.

SECCIÓN 3.ª PRODUCTOS VARIOS

3.20.29. Granos mondados.—Se conocerá con tal nombre a los granos de cereales, privados de pericarpio, glumas y bráctea por procedimientos mecánicos. Sus cenizas serán inferiores al 3 por 100 sobre sustancia seca.

3.20.30. Granos perlados.—Son los granos mondados que han sufrido una operación destinada a redondear los extremos para darles una forma más o menos esférica.

3.20.31. Granos inflados.—Se conocerá con este nombre el producto resultante de la rotura del endospermo en los granos mediante procedimientos industriales, que produzca su hinchamiento.

3.20.32. Granos machacados.—Se conocerá con el nombre de granos machacados o aplastados a los productos que resultan de privarles de parte de su pericarpio por medio de cilindros o por laminado. La calidad de estos productos dependerá de la proporción de tegumentos y cenizas que contengan.

3.20.33. Grañones.—Son los productos resultantes de la trituración de los cereales limpios y de forma que los fragmentos obtenidos sean de tamaño mayor que los de la sémola.

3.20.34. Copos de cereal.—Es el producto resultante de someter al grano mondado a la acción del vapor de agua, y posteriormente al laminado y tostado. Podrá llevar ingredientes autorizados.

3.20.35. Gofio.—Es el producto obtenido por tostación de las harinas de trigo o maíz o de sus granos someramente machacados con posterior pulverización.

SECCIÓN 4.ª PRODUCTOS DE PANADERÍA

3.20.36. Pan.—Se designará con el nombre de pan al producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas. Cuando se empleen harinas de otros cereales, el pan se designará con el apelativo correspondiente a la clase de cereal que se utilice.

3.20.37. Denominaciones.—Quedan permitidas para los elaborados con harina de trigo las siguientes denominaciones principales:

a) «Pan bregado, de miga dura, español o candeal».—Es el obtenido mediante elaboración especial, en la cual es indispensable el uso de cilindros refinadores.

b) «Pan de flama» o de miga blanda.—Es el obtenido con mayor proporción de agua que el anterior y no está refinado por cilindros.

c) «Pan integral».—Con este nombre se designará un pan elaborado con harina integral o a partir de grañones convenientemente tratados.

d) «Pan de Viena» o «pan francés».—Se designará con estos nombres el pan de flama elaborado a base de masa blanda, entre cuyos ingredientes entran, además de los citados, el azúcar, la leche o ambos al mismo tiempo.

e) «Pan de gluten».—Se designará con este nombre el pan de harina de trigo enriquecida con gluten en proporción no inferior al 30 por 100 de gluten seco.

Si la cantidad de gluten seco fuera superior al 16 por 100 e inferior al 30 por 100, se denominará «Pan glutinado».

f) «Pan especial».—Se designará con este nombre toda clase de pan diferente a las anteriores y que tenga alguna cualidad característica: no llevar sal, no llevar levadura, llevar grasas o algún otro complemento panario o la forma de moldeado.

Otras denominaciones podrán ser autorizadas en las reglamentaciones correspondientes.

3.20.38. Características del pan.—Las características de las diversas clases de pan, excepto los integrales y de gluten, serán las siguientes:

- a) Color de la miga: blanca, crema o amarillenta.
- b) Color de la corteza: dorada, uniforme y brillante o mate, según la clase de pan, y estará exenta de manchas.
- c) Olor agradable y suave, exento de rancidez o de cualquier otro anormal.
- d) Sabor agradable característico: ni agrio ni amargo.
- e) La corteza al tacto será más o menos fina, según la clase de pan, y no deberá resultar excesivamente dura, debiendo quebrarse y crujir ligeramente al hacer presión sobre la pieza.
- f) Textura: la miga será suave al tacto y tendrá una textura de alvéolos finos y gruesos, de paredes delgadas, distribuidos regularmente según la clase de pan.
- g) La acidez no será superior al 5 por 1.000, expresada en ácido láctico, referida a materia seca y determinada sobre extracto acuoso.
- h) Examen al microscopio: estará exento de gránulos de almidón de otros cereales, de mohos, de residuos de insectos, huevos o larvas, o de cualquier otra materia extraña que denote un deficiente estado higiénico-sanitario.
- i) La humedad del pan no podrá ser superior del 30 por 100 para los casos a), c) y e) del artículo 3.20.37 y del 35 por 100 para los b) y d) del mismo artículo.

La reglamentación correspondiente fijará los límites máximos del contenido de humedad conforme al peso y forma de las piezas, sin rebasar los límites antes establecidos.

3.20.39. Pan enriquecido.—Es el elaborado con harinas enriquecidas.

3.20.40. Complementos panarios.—En la elaboración de artículos de panadería y bollería se permitirá la incorporación a la masa panaria de las siguientes sustancias alimenticias:

- a) Gluten de trigo seco o húmedo, no desnaturalizado.
- b) Leche entera, concentrada, en polvo, total o parcialmente desengrasada, o suero lácteo.
- c) Huevos frescos o en polvo.
- d) Harina de leguminosas (soja, habas, guisantes, lentejas y judías), en proporción inferior al 3 por 100 del peso de la harina empleada y la de soja hasta 5 por 100.
- e) Harina de malta o extracto de malta y azúcares comestibles.
- f) Grasas comestibles.
- g) Esencia de limón y naranja.
- h) Cacao, vainilla y otras especias.

Queda prohibido agregar a los artículos de panadería y bollería sustancias diferentes a las reseñadas anteriormente.

3.20.41. Agua para panificación.—El agua empleada para elaborar el pan será potable, y no podrá adicionarse sustancia extraña alguna.

El agua utilizada en las panaderías deberá reunir las condiciones anteriores, aunque no se utilice directamente en la elaboración del pan.

3.20.42. Condiciones de venta.—El pan se expendirá en establecimientos autorizados. Para su venta o consumo directo fuera de los mismos se presentará protegido con envoltura apropiada.

En los establecimientos de elaboración o de venta se observarán especialmente las siguientes reglas:

a) Las harinas y primeras materias se almacenarán en depósitos que reunirán las condiciones generales consignadas en el capítulo VI, sin que se permita el anillamiento en los mismos locales de elaboración.

b) Los productos elaborados que no lleven envolturas deberán tenerse en estantes o vitrinas, protegidos con medios que eviten el acceso de insectos y en perfecto estado de limpieza. No se permitirá el amontonamiento sobre el suelo.

3.20.43. Prohibiciones.—Queda prohibido poner a la venta con la designación:

a) De huevo o con huevo: Los productos panarios que lleven menos de 150 gramos de huevos frescos o su equivalente en huevo en polvo por kilogramo de harina empleada.

b) De leche o con leche: Los productos panarios que lleven menos de 50 gramos de leche en polvo, o sus equivalentes de otros productos lácteos autorizados, por kilogramo de harina empleada.

3.20.44. Condiciones de transporte.—El transporte se hará de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo VI. Los productos de panadería que no lleven envolturas se harán en bolsas o recipientes apropiados. Los vehículos llevarán dispositivos que eviten la contaminación durante el transporte.

3.20.45. Pan rallado.—Es el producto resultante de la trituración industrial del pan de trigo.

El pan rallado se elaborará únicamente en las fábricas de pan y se expendirá exclusivamente empaquetado en envases cerrados, con la rotulación correspondiente.

No se permite fabricar pan rallado con restos del mismo procedentes de establecimientos de consumo.

3.20.46. Productos de bollería.—Son aquellos elaborados de masa panaria fermentada y cocida a la que se han añadido complementos panarios en cantidades que modifiquen sus características básicas.

SECCIÓN 5.ª OTROS DERIVADOS DE HARINAS

3.20.47. Pastas alimenticias.—Con este nombre se designarán los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada con harinas, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recto («Triticum Durum») o trigo can-deal («Triticum vulgare») o sus mezclas y agua potable.

Las reglamentaciones correspondientes determinarán las distintas calidades de estas pastas, exigiéndose para la calidad primera que sea elaborada exclusivamente con sémolas o semolinas procedentes de trigo duro.

3.20.48. Pastas alimenticias compuestas.—Son aquellas que elaboradas exclusivamente con sémolas o semolinas de trigo duro, se les ha incorporado alguna o algunas de las siguientes sustancias alimenticias: gluten, huevos, leche, carnes, grasas comestibles, hortalizas y verduras desecadas, sus jugos y extractos, harina de soja y otras leguminosas y sal.

Se hará constar esta circunstancia en la etiqueta del envase, así como la cantidad añadida de cada uno de ellos.

El contenido en sal comestible, expresado en cloruro de sodio, será inferior al 1,5 por 100, calculado en materia seca.

En las elaboradas con huevos, que no sean de gallina, se deberá hacer constar la naturaleza del huevo empleado.

3.20.49. Prohibiciones.—Queda prohibido:

a) Poner a la venta con la designación de «pastas alimenticias de huevos» productos que contengan menos de 150 gramos de huevos frescos o congelados o 40 gramos de huevo en polvo entero, por kilogramo de harina, de sémola o semolina.

b) Contener cualquier colorante u otras sustancias no autorizadas en este capítulo.

c) La venta a granel de las pastas alimenticias.

3.20.50. Productos de pastelería y repostería.—Son los productos no fermentados de diversa forma, tamaño y composición, considerados de fantasía y elaborados a base de harina de trigo o de otras procedencias, con féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios.

3.20.51. Manipulaciones y rotulación.—Sólo podrán utilizarse en su confección productos alimenticios que se hallen en perfectas condiciones de conservación, colorantes incluidos en las listas positivas y agentes aromáticos autorizados en 4.31.16.

Recibirán nombres adecuados o tradicionales que no induzcan a error al consumidor en cuanto a su composición.

3.20.52. Prohibiciones.—Queda prohibido:

a) La fabricación y consumo de productos de repostería y pastelería cuya denominación no corresponda a su composición.

b) La utilización de cualquier color que limite el de la yema de huevo y el uso de agentes conservadores no incluidos en las listas positivas.

3.20.53. Masas fritas.—Son los productos formados por una masa integrada por agua potable, harina de cereales y patata, adicionados o no de levaduras, sal y azúcar, fritos en aceite comestible.

Podrán llevar además leche, miel, especias, otros productos alimenticios y los aditivos autorizados en las listas positivas complementarias de este Código.

Se denominarán churros, buñuelos, frutas de sartén o con aquellos otros nombres que correspondan al tipo y forma de presentación, en sus diferentes variedades.

3.20.54. Manipulaciones.—La elaboración de las masas fritas se hará en instalaciones apropiadas que reúnan las condiciones que determine la reglamentación correspondiente.

3.20.55. Polvos para productos de confitería y repostería.—Son los formados por una mezcla en la que figuran varias de las siguientes sustancias:

- a) Harina de cereales o de leguminosas.
- b) Féculas de cereales, de patata o de otros tubérculos.
- c) Huevo en polvo
- d) Leche en polvo, entera o desgrasada y/o sueros lácteos.
- e) Frutos secos, deshidratados o enteros.
- f) Zumos concentrados de frutas.
- g) Vainilla, cacao, canela, extractos de café
- h) Especias y aromas autorizados.
- i) Colorantes y estabilizadores incluidos en las listas positivas de este Código.
- j) Levadura natural o gasificantes autorizados
- k) Azúcares y sal comestible.
- l) Grasas comestibles.

3.20.56. Manipulaciones y rotulación.—Los polvos para productos de confitería y repostería irán siempre convenientemente envasados y etiquetados.

Los productos cuya denominación indique que contienen leche o productos lácteos deberán tener, como mínimo, una riqueza del 10 por 100 de éstos, expresados en materia seca.

Los productos cuya denominación indique que contienen huevo, deberán llevar como mínimo 150 gramos de huevo fresco o su equivalente en polvo por cada kilogramo.

Los elaborados deberán contener los elementos correspondientes a su denominación.

3.20.57. Prohibiciones.—Queda prohibido:

- a) El empleo o la adición de harinas de bellota y residuos de mouturación.
- b) Emplear sal comestible en proporción superior al 5 por 100, expresada en cloruro sódico.

3.20.58. Galletas.—Son los productos obtenidos por la tostación de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios

3.20.59. Galleta molida.—Producto resultante de la mouturación industrial de la galleta de barco, elaborada con masa galletera, sin azúcar, no fermentada y cocida.

3.20.60. Manipulaciones y rotulación.—Se observarán las siguientes normas:

- a) Su denominación y fórmula corresponderá a su composición.
- b) No contendrán conservadores, colorantes o aromatizantes no incluidos en las listas positivas de este Código.
- c) Se expendrán envasadas en origen, en paquetes o cajas.

3.20.61. Levadura prensada húmeda.—Es el producto obtenido por proliferación del «*Saccharomyces cerevisiae*», de fermentación alta, en medios azucarados adecuados.

3.20.62. Características.—Las levaduras prensadas tendrán las siguientes:

- a) Color: puede variar del blanco al crema.
- b) Olor: característico, agradable y ligeramente alcohólico, pero no amoniacal repulsivo.
- c) Sabor: casi insípido, característico y nunca repugnante.
- d) Estabilidad: manteniendo el bloque de levadura en termostato a 30 grados centígrados, durante un mínimo de tres días, no debe descomponerse ni desprender olores desagradables.
- e) Actividad fermentativa: será capaz de fermentar los azúcares presentes en la masa y en un tiempo de tres a cuatro horas. En la reglamentación correspondiente se indicará el método «standards» de determinación.
- f) Humedad: no superior al 75 por 100.
- g) Pureza: no contendrá microorganismos patógenos, no contendrá cargas amiláceas, no contendrá otras materias extrañas a la levadura.
- h) Presentación: toda pastilla, bloque o recipiente que contenga levadura deberá llevar las indicaciones mencionadas en el capítulo IV y además la fecha de envasado en fábrica.

3.20.63. Levadura deshidratada.—Productos obtenidos por la deshidratación de levaduras seleccionadas («*Saccharomyces cerevisiae*») u otras especies (diversas razas y variedades) cultivadas en medios azucarados y nitrogenados apropiados. Puede presentarse en polvo, granulada o comprimida.

3.20.64. Características.—Las levaduras deshidratadas tendrán las siguientes:

- a) Humedad: no más del 8 por 100 de su peso.
- b) Cenizas sulfúricas: no más del 9 por 100, calculado sobre materia seca.
- c) La materia grasa no será superior al 4 por 1.000.
- d) La cifra de proteína total no será inferior al 50 por 100, calculado sobre materia seca.
- e) Estará exenta de almidón, azúcares y sustancias extrañas.

3.20.65. Gasificantes.—Son las sustancias de elaboración que se caracterizan por producir gas carbónico sin afectar al gluten de la pasta de trigo.

Estarán compuestos por productos activos que se incluyen en las listas positivas de este Código.

3.20.66. Manipulaciones y rotulación.—Se observarán las siguientes normas:

- a) Como diluyente de los productos activos utilizados se emplearán féculas.
- b) Los gasificantes que se utilicen tendrán que desprender al menos 4.500 centímetros cúbicos de gas por cada 100 gramos de producto en condiciones normales. En la correspondiente reglamentación habrán de fijarse las cantidades de gas que habrá de desprender cada uno de los productos que se empleen.
- c) La cantidad de gasificante agregada a cada kilogramo de harina para su elaboración posterior deberá desprender al menos 1.500 centímetros cúbicos de anhídrido carbónico en condiciones normales, y su excedente de bicarbonato sódico, después de la reacción, no será superior a tres gramos.
- d) La proporción de los distintos gasificantes deberá estar autorizada.
- e) Estos productos estarán finalmente pulverizados y responderán al uso que se indique en el rótulo.
- f) Los envases serán apropiados al contenido, inatacables por las sustancias que entren en la composición del producto y los rótulos deberán ajustarse a lo establecido en el capítulo IV de este Código.

(Continuar.)

MINISTERIO DE HACIENDA

ORDEN de 14 de octubre de 1967 por la que se excluyen determinados abonos del régimen previsto en la Orden ministerial de 18 de agosto de 1961.

Ilustrísimo señor:

Observadas anomalías, en cuanto a la naturaleza, en algunas importaciones de ciertos productos declarados como abonos, este Ministerio ha acordado lo siguiente:

1.º Las facultades potestativas atribuidas a las Aduanas por la Orden de este Ministerio de 18 de agosto de 1961 («Boletín Oficial del Estado» del 7 de septiembre) no serán de aplicación a las mercancías clasificadas en las partidas arancelarias 31.02 —con la excepción de las incluidas en la subpartida 31.02 A— y 31.05.

Subsiguientemente, no podrá ser autorizado el levante de tales productos de los recintos aduaneros sin el previo conocimiento del correspondiente dictamen de los Laboratorios de la Renta de Aduanas, cuyos análisis se realizarán con carácter urgente.

2.º La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 14 de octubre de 1967.—P. D., el Subsecretario de Hacienda, Luis Valero,

Ilmo. Sr. Director general de Aduanas,