



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 306, de 22 de diciembre de 1984
Referencia: BOE-A-1984-27961

ÍNDICE

<i>Preámbulo</i>	4
<i>Artículos</i>	4
Artículo único.	4
<i>Disposiciones adicionales</i>	4
Disposición adicional única. Reconocimiento mutuo.	4
<i>Disposiciones transitorias</i>	4
Disposición transitoria primera.	4
Disposición transitoria segunda.	4
Disposición transitoria tercera.	4
<i>Disposiciones finales</i>	4
Disposición final.	4
<i>Disposiciones derogatorias</i>	5
Disposición derogatoria.	5
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS.	5
TÍTULO PRELIMINAR. Ámbito de aplicación	5
Artículo 1.	5
TÍTULO I. Definiciones y clasificaciones	5

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Artículo 2. Especia o condimento aromático.	5
Artículo 3. Condimentos preparados o sazonadores.	6
Artículo 4. Sucedáneos de especias.	6
Artículo 5. Clasificación y denominación de las especias.	6
Artículo 6. Clasificación de los condimentos preparados o sazonadores.	8
TÍTULO II. Condiciones de las industrias de los materiales y del personal	8
Artículo 7. Requisitos industriales.	8
Artículo 8. Requisitos higiénico-sanitarios.	8
Artículo 9. Condiciones generales de los materiales.	8
Artículo 10. Condiciones del personal.	8
Artículo 11. Manipulaciones permitidas y prohibidas.	9
TÍTULO III. Registro sanitario	10
Artículo 12. Identificación de la industria.	10
TÍTULO IV. Materias primas, otros ingredientes y aditivos. Características de los productos terminados.	10
Artículo 13. Materias primas y otros ingredientes.	10
Artículo 14. Aditivos.	10
Artículo 15. Características de los productos terminados.	10
TÍTULO V. Envasado, rotulación, presentación y publicidad.	11
Artículo 16. Envasado.	11
Artículo 17. Rotulación, presentación y publicidad.	11
Artículo 18.	11
Artículo 19.	11
Artículo 20. País de origen.	11
Artículo 21.	12
TÍTULO VI. Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación	12
Artículo 22. Almacenamiento y transporte.	12
Artículo 23. Exportación.	12
Artículo 24. Importación.	12
TÍTULO VII. Responsabilidades y competencias	12
Artículos 25 a 27.	12
TÍTULO VIII. Métodos de análisis.	12

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Artículo 28.	12
ANEXO. Características de productos terminados	12

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: 29 de marzo de 2013

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentación especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar las distintas reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de septiembre de 1984,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de condimentos y especias.

Disposición adicional única. *Reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados y/o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la AELC Partes Contratantes en el Acuerdo EEE ni a los Estados que tengan un Acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición transitoria primera.

Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y, en especial, de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 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 de la presente Reglamentación.

Disposición transitoria segunda.

Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de envases, etiquetas, envolturas, cierres o precintos, durante un plazo de dieciocho meses, no pudiendo efectuarse, a partir de la fecha de publicación del presente Decreto, nuevas contrataciones de dichos materiales, si no se ajustan a las normas de la adjunta Reglamentación.

Disposición transitoria tercera.

Se concede un plazo de doce meses a contar desde la publicación de la presente Reglamentación para exigir las características relacionadas en el artículo 15, 2, de la misma, para aquellos productos o para aquellos parámetros que, o no estaban considerados en la Orden de la Presidencia del Gobierno del 26 de noviembre de 1930, o que se han modificado por este Real Decreto.

Disposición final.

Quedan facultados los Ministerios competentes para que, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar las disposiciones necesarias

para completar, desarrollar y mejor cumplir lo dispuesto en la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria.

Disposición derogatoria.

A partir de la fecha de la publicación de la presente Reglamentación quedan derogadas las siguientes disposiciones:

Orden de la Presidencia del Gobierno de 26 de noviembre de 1960 («Boletín Oficial del Estado» número 293, de 7 de diciembre), por la que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de condimentos y especias naturales.

Orden de la Presidencia del Gobierno de 20 de julio de 1961 («Boletín Oficial del Estado» número 177, de 26 de julio), por la que se modifican determinados artículos de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de condimentos y especias naturales.

Y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 26 de septiembre de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN,
CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS**

TÍTULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1.

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por especias y condimentos, tanto naturales como preparados, para uso en la alimentación y fijar, con carácter obligatorio, las normas técnico-sanitarias de elaboración, manipulación y comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, manipuladores y comerciantes de especias y condimentos y, en su caso, a los importadores.

Se considerarán fabricantes, manipuladores, comerciantes e importadores de especias y condimentos para la alimentación, aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la obtención, preparación o manipulación, venta o importación de los productos definidos en los artículos 2.º a 4.º

TÍTULO I

Definiciones y clasificaciones

Artículo 2. *Especia o condimento aromático.*

A efectos de esta Reglamentación, se designa con el nombre de especia o condimento aromático a las plantas o partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas, con el fin de incorporarles estas características haciéndoles más

apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos.

Tienen la consideración de condimentos naturales la sal y el vinagre, que son objeto de reglamentaciones específicas.

Artículo 3. *Condimentos preparados o sazonadores.*

Se entiende como condimento preparado o sazonador el producto obtenido por la simple mezcla de varias especias o condimentos entre sí, y/o con otras sustancias alimenticias, autorizadas específicamente por esta Reglamentación.

A todos los efectos administrativos y jurídicos tendrán consideración de «aditivos» y no de «condimentos preparados» toda mezcla de especias a las que se les incorporan aditivos cuya acción va a desarrollarse en la elaboración de un preparado alimenticio determinado y cuya presencia en la mezcla está explicada por su mayor facilidad de dosificación y homogeneización de las materias primas a las que se va a incorporar.

Artículo 4. *Sucedáneos de especias.*

Son los productos elaborados con ingredientes distintos de la especia que marca su denominación, de propiedades parecidas, que adoptan la misma presentación y aspecto físico y usos que la especia genuina y están destinados a reemplazarla.

Será preciso que se anteponga a la denominación de la especia sustituida la leyenda «sucedáneo de ...», debiéndose indicar asimismo la materia originaria de la misma, utilizándose iguales caracteres gráficos en ambas indicaciones.

Sólo se permiten los sucedáneos de canela, pimienta negra, pimienta blanca y clavo.

En ningún caso podrá mezclarse cualquier sucedáneo con las especias.

Artículo 5. *Clasificación y denominación de las especias.*

Con carácter enunciativo, no limitativo, las especias pueden clasificarse como sigue, según la parte vegetal que les confiere su acción.

1. Arilos:

1.1 Macis.—Arilo desecado de la nuez moscada «*Myristica Fragans*», Houttyl.

2. Bulbos:

2.1 Ajo.—Bulbos sanos y limpios del «*Allium sativum*», Linneo, que pueden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados y liofilizados.

2.2 Cebolla.—Bulbos sanos, limpios, desecados, deshidratados, pulverizados o liofilizados del «*Allium Cepa*», Linneo, y otras variedades comestibles.

3. Corteza:

3.1 Canela.—Corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica, procedente del «*Cinnamomum zeylanicum*», Blume; «*Cinnamomum Casia*», Blume, y «*Cinnamomum Burmani*», Breyne, y otras especias.

4. Flores y partes florales:

4.1 Alcaparra.—Son los botones florales del «*Capparis spinosa*», Linneo, y «*Capparis ovata*», Desp., conservados en vinagre, salmuera o sal seca.

4.2 Azafrán.—Estigmas desecados del «*Crocus sativus*», Linneo, filamentos flexibles, resistentes, de color y aroma característicos.

4.3 Clavo.—Botón floral maduro y desecado del «*Caryophyllus aromaticus*», Linneo.

5. Frutos:

5.1 Alcaravea.—Frutos sanos y limpios del «*Carum carvi*», denominado también camino alemán o de prado.

5.2 Anís.—Frutos sanos, limpios y desecados del «*Pimpinella anisum*», Linneo, de color amarillo pardo y olor y sabor muy aromáticos.

5.3 Apio.—Frutos sanos, limpios y desecados del «*Apium graveolens*», Linneo.

5.4 Badiana.—Frutos sanos, limpios y desecados del «*Illicium verum*», Hooker.

5.5 Cardamomo.–Frutos sanos, limpios y desecados del «*Elettaria Cardamomum*», White y Maton, u otras especias afines.

5.6 Cilantro.–Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del «*Coriandrum sativum*», Linneo, globosos, amarillos o pardo oscuros.

5.7 Comino.–Frutos sanos, limpios y desecados del «*Cuminum cyminum*», Linneo, «comino ordinario» o «largo».

5.8 Enebro.–Arcéstides carnosas, maduras y sanas, limpias y desecadas del «*Juniperus communis*», Linneo.

5.9 Hinojo.–Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del «*Foeniculum vulgare*», Miller.

5.10 Pimentón.–Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento.

«*Capsicum annum*», Linneo, o «*Capsicum longum*», D. C., o parte de los mismos. Se podrán distinguir los tipos: dulce, agridulce y picante.

5.11 Pimienta blanca.–Fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio, procedente de «*Piper nigrum*», Linneo.

5.12 Pimienta de Cayena.–Frutos enteros y desecados del «*Capsicum frutescens*», Linneo; «*Capsicum baccatum*», Linneo, y «*Capsicum fastigiatum*» Bl.

5.13 Pimienta de Jamaica.–Frutos desecados, enteros o molidos, de «pimienta officinalis», Berg.

5.14 Pimienta negra.–Fruto incompletamente maduro y desecado procedente del «*Piper nigrum*», Linneo.

5.15 Vanilla.–Fruto incompletamente maduro, fermentado y desecado, de la «*Vainilla planifolia*», Andrews, y de la «*Vanilla pompona*», Schiede.

5.16 Pimienta rosa.–Frutos sanos, limpios, enteros o molidos y desecados de «*Schinus terebinthifolius* Raddi.

6. Hojas y sumidades:

6.1 Ajedrea.–Hojas y sumidades floridas, limpias, frescas o desecadas de la «*Satureja hortensis*», Linneo.

6.2 Artemisa.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de «*Arthemisia vulgaris*», Linneo.

6.3 Espliego.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de «*Lavandula spica*», Linneo.

6.4 Estragón.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de la «*Arthemisia dracunculus*», Linneo.

6.5 Hierbabuena.–Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o desecadas, de la «*Menta arvensis*», Linneo.

6.6 Laurel.–Hojas sanas, limpias y desecadas, del «*Laurus nobilis*», Linneo.

6.7 Mejorana.–Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o desecadas, del «*Origanum mejorana*». L «*Mejorana cultivada* o de jardín», y «*Thymus mastichina*», Linneo. Mejorana silvestre.

6.8 Menta.–Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o desecadas, de la «*Menta piperita*», Linneo; «*Menta viridis*», Linneo, y «*Menta aquatica*», Linneo, u otras.

6.9 Orégano.–Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del «*Origanum vulgare*», Linneo; «*Origanum virens*», Hoffgg.

6.10 Perejil.–Plantas sanas y limpias, frescas, desecadas y deshidratadas «*Petroselinum sativum*», Hofpm.

6.11 Poleo.–Hojas y sumidades floridas de la «*Menta pulegium*», Linneo, recogidas en el periodo de la floración.

6.12 Romero.–Hojas y sumidades floridas de «*Rosmarinus officinalis*», Linneo, recogidas en el periodo de floración.

6.13 Salvia.–Plantas sanas, limpias, frescas o desecadas de la «*Salvia officinalis*», Linneo, y «*Salvia lavandulaefolia*», Walp.

6.14 Tomillo.–Planta y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del «*Thymus vulgaris*», Linneo; del «*Thymus zygis*», Linneo, y «*Thymus piperella*», Linnes.

6.15 Albahaca.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de "*Ocimum basilicum*" (L.).

6.16 Eneldo.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de "Peucedanum graveolens" (L.).

7. Rizomas y raíces.

7.1 Cálamo.–Rizoma sano, limpio y seco de «Acorus calamus», entero o descortezado.

7.2 Curcuma o cedoaria.–Rizoma sano y desecado de la «Curcuma zedoaria», Rosc.

7.3 Galanga.–Rizoma sano de la «Alpina officinarum», Hange, u otras especies del mismo género.

7.4 Jengibre.–Rizoma lavado y desecado del «Zingiber officinale», Rosc, entero (gris) o descortezado (blanco).

8. Semillas:

8.1 Ajonjolí o sésamo.–Semillas sanas y limpias del «Sesamun orientale», y del «Sesamun Indicum».

8.2 Mostaza.–Semillas sanas y limpias del «Brassica juncea» (mostaza marrón); «Brassica nigra», Koch (mostaza negra), y «Sinapis alba», Linneo (mostaza blanca).

8.3 Nuez moscada.–Semilla desprovista de arilo de la «Myristica fragans», Houttyl.

8.4 Eneldo.–Semillas sanas o limpias de de "Peucedanum graveolens" (L.).

8.5 Alholva o fenogreco.–Semillas sanas y limpias de "Trigonella foenum-graecum" (L.).

8.6 kaloonji o Neguilla.–Semillas sanas y limpias de "Nigella sativa" (L.).

Artículo 6. *Clasificación de los condimentos preparados o sazonadores.*

A efectos de esta Reglamentación, los condimentos preparados o sazonadores se pueden clasificar en:

1. Mezclas entre especias:

Las especias definidas anteriormente podrán mezclarse entre sí, con el fin de obtener un condimento que reúne las características apropiadas para el fin a que se destina.

2. Mezclas entre especias y condimentos naturales:

Las especias podrán mezclarse también con condimentos naturales para obtener condimentos preparados específicos.

3. Mezclas entre especias y sustancias autorizadas específicamente para estos productos y/o condimentos naturales.

A los preparados obtenidos en los apartados anteriores se les podrá incorporar otras sustancias alimenticias y/o alimentarias autorizadas específicamente por esta Reglamentación.

TÍTULO II

Condiciones de las industrias de los materiales y del personal

Artículo 7. *Requisitos industriales.*

(Derogado)

Artículo 8. *Requisitos higiénico-sanitarios.*

(Derogado)

Artículo 9. *Condiciones generales de los materiales.*

(Derogado)

Artículo 10. *Condiciones del personal.*

(Derogado)

Artículo 11. Manipulaciones permitidas y prohibidas.

11.1 Manipulaciones permitidas.

Generales

1. Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de la venta.

2. La limpieza, selección, desecado, deshidratado, liofilizado, troceado y molido de la especia natural sin adición o mezcla de componente alguno, cuando se expendan como especia simple.

3. Además de las prácticas señaladas en el punto anterior el mezclado, cuando se expendan como mezclas, de especias o condimentos preparados.

4. (Derogado)

5. En el caso de los condimentos preparados, se autorizan aquellas manipulaciones que dan carácter al proceso de elaboración específica (liofilización, conservación, concentración, dilución, etc.).

6. Se permite el uso de óxido de etileno para la esterilización de especias y condimentos, siempre que el residuo no exceda de 50 ppm.

Específicas

7. Al pimentón puede añadirse cualquiera de los aceites incluidos en la Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles, en proporción tal que la cantidad máxima añadida en el producto comercial no sobrepase el 10 por 100 en masa del pimentón seco.

8. En la mostaza molida se permite la separación de su grasa por medios mecánicos. Al producto se le denominará mostaza desengrasada.

9. Se permite la incorporación de agentes aromáticos y otros aditivos autorizados para este fin, aprobados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria en las elaboraciones definidas en los artículos 3 y 4 de esta Reglamentación.

10. En las especias naturales molidas se permitirá la adición de antiapelmazantes contenidos en la lista positiva correspondiente a esta Reglamentación y aprobados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

11.2 Manipulaciones prohibidas.

Generales

1. La elaboración de especias y condimentos en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

2. El almacenamiento en condiciones inadecuadas.

3. La extracción de sus principios activos, ya sea parcial o total.

4. El reforzamiento de las especias naturales, enteras, molidas, con sus principios activos, esencias o extractos.

5. La adición a las especias naturales, enteras o molidas, comercializadas como tales, de azúcares, féculas, aceites, polvos, vegetales extraños, sal común o sustancias minerales, aunque sean inocuas, con las excepciones permitidas en los epígrafes 11.1.6 y 11.1.7 de esta Reglamentación.

6. La incorporación de agentes aromáticos y otros aditivos a las especias y condimentos naturales o preparados, comercializados en forma simple o mezclados, con la excepción señalada en los puntos 1.9 y 1.10 del artículo 11 de esta Reglamentación.

7. La venta de toda especia entera o molida cuyas características no correspondan con el nombre bajo el que se expendan, o esté averiada o alterada.

No obstante, podrá autorizarse el comercio de las especias destinadas a la preparación de esencias u otros usos no alimentarios y que no reúnan las condiciones establecidas,

siempre que en sus envases y documentos comerciales se las denomine «especia destinada para uso industrial impropia para el consumo humano».

8. La venta de especias y condimentos cuyos envases carezcan de la identificación reglamentaria, según lo dispuesto en el título V de esta Reglamentación.

9. La utilización de aditivos no autorizados en las listas positivas aprobadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria para esta clase de productos.

10. **(Derogado)**

Específicas

11. La mezcla con la badiana o la venta como tal de la falsa badiana (*Shikimi*), «*Illicium religiosum*», Sieb, será inmediatamente decomisada.

12. La presencia en el azafrán de flores de alazor, caléndula, cardo o de otros vegetales.

13. El enebro que contenga arcestides de sabina rastrera («*Juniperus sabina*», variedad *humilis* Hook) o albar («*J. thurifera*», L) será decomisado.

14. La presencia de cicuta («*Conium maculatum*», L) en el hinojo, comino y anís será objeto de decomiso.

TÍTULO III

Registro sanitario

Artículo 12. *Identificación de la industria.*

(Derogado)

TÍTULO IV

Materias primas, otros ingredientes y aditivos. Características de los productos terminados

Artículo 13. *Materias primas y otros ingredientes.*

13.1 Materias primas.—Tienen la consideración de tales todas las especias naturales contempladas en esta Reglamentación.

13.2 Otros ingredientes.—En la elaboración de condimentos preparados y sucedáneos de especias se autoriza el empleo de los siguientes productos, que deberán cumplir los requisitos que les exija la legislación vigente específica, si la hubiera.

13.2.1 Condimentos preparados.—Especias naturales, vegetales deshidratadas, sal, azúcares, harinas, féculas, almidones, vinagre, grasas y aceites comestibles.

13.2.2 Sucédáneos de especias.—Harinas, almidones, féculas, azúcares, aceite vegetal comestible y harinas de cáscara de (cacao, piñón, almendra y hueso de aceituna).

Artículo 14. *Aditivos.*

(Derogado)

Artículo 15. *Características de los productos terminados.*

15.1 Condiciones generales:

(Derogado)

15.2 Características específicas:

1. Las distintas especias o condimentos naturales deberán ajustarse a las especificaciones que se señalan en el cuadro que se acompaña como anexo hasta tanto no se hayan redactado las normas específicas para cada una de las especias citadas.

2. Los condimentos preparados se ajustará en su composición a las declaraciones que hagan los fabricantes, manipuladores o importadores al Órgano competente de la Administración del Estado o de la Comunidad Autónoma correspondiente.

No obstante, el producto que a continuación se indica, cuya definición se incluye, deberá cumplir las especificaciones que se señalan:

2.2 Azúcar vainillado o vainillina azucarada.—Se denomina así al producto constituido por una mezcla de azúcar con vainillina sintética o etilvainillina, en proporciones mínimas de 7 ó 2 por 1.000, respectivamente.

TÍTULO V

Envasado, rotulación, presentación y publicidad

Artículo 16. *Envasado.*

(Derogado)

Artículo 17. *Rotulación, presentación y publicidad.*

(Derogado)

Artículo 18.

La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

18.1 Denominación del producto.

Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en los artículos 2.º, 3.º, 4.º y 5.º

Los sucedáneos de especias llevarán en sitio visible la frase «Sucedáneo de...» (nombre de la especia), que deberá imprimirse en igual tipo, tamaño, color de letra y sobre el mismo tono de fondo que se utilice para el nombre comercial, debiéndose indicar asimismo su materia originaria, utilizándose iguales caracteres gráficos en ambas indicaciones.

En los sucedáneos de especias no se permitirá emplear denominaciones e imágenes relacionadas con la especia que marca su denominación.

18.2 Lista de ingredientes.

(Derogado)

18.3 Contenido neto.

(Derogado)

18.4 Marcado de la fecha.

(Derogado)

18.5 Identificación de la empresa.

(Derogado)

18.6 Identificación del lote de fabricación.

(Derogado)

Artículo 19.

(Derogado)

Artículo 20. *País de origen.*

(Derogado)

Artículo 21.
(Derogado)

TÍTULO VI

Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación

Artículo 22. *Almacenamiento y transporte.*
(Derogado)

Artículo 23. *Exportación.*

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «EXPORT» y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios responsables previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Artículo 24. *Importación.*
(Derogado)

TÍTULO VII

Responsabilidades y competencias

Artículos 25 a 27.
(Derogados)

TÍTULO VIII

Métodos de análisis

Artículo 28.
(Derogado)

ANEXO

Características de productos terminados

Especies	Humedad – Porcentaje máximo	Cenizas T. – Porcentaje máximo	Cenizas Ins. CLH – Porcentaje máximo	Extracto etéreo – Porcentaje	Fibra bruta – Porcentaje máximo	Nitrógeno – Porcentaje mínimo	Esencia – Porcentaje mínimo
Macis	17	3	0,5	20-30	10	–	4
Ajo en polvo (deshidratado)	6,75	8,5	–	0,5-1,3	–	–	–
Cebolla en polvo (deshidratada)	6	4	–	0,5-2	–	–	–
Canela	14	6	2	0,8-2	34	–	–
Alcaparras	–	–	–	5 (Máx.)	–	< 30	–
Azafrán	15	8	2	3,5-14,5	6	–	–
Clavo	15	8	1	10 (Mín.)	10	–	–
Anis	15	11	2	–	25	–	1,5
Apio	15	12*	2	10 (Mín.)	–	–	1
Badiana	15	5	1	–	30	–	3,5
Cardamomo	12	10	3	–	20	–	2
Cilantro	10	7	1,5	–	30	–	0,6
Comino	14	12	4	–	7	–	1,5

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Especias	Humedad	Cenizas T.	Cenizas Ins. CLH	Extracto etéreo	Fibra bruta	Nitrógeno	Esencia
	Porcentaje máximo	Porcentaje máximo	Porcentaje máximo	Porcentaje	Porcentaje máximo	Porcentaje mínimo	Porcentaje mínimo
Enebro	30	3	–	3-10	22	–	0,4
Hinojo	14	11*	2	–	15	–	1
Pimentón	14	10*	1*	25 (Máx.) *	30 *	–	–
Pimienta blanca	15	3,5	0,3	6 (Mín.)	9	–	–
Pimienta Cayena	10	8,5*	1,25	15 (Mín.)	28	–	–
Pimienta Jamaica	10	6	0,4	3 (Mín.)	25	–	2
Pimienta negra	12	7	1,5	6-11	14	–	–
Vainilla	30	6	0,12	6-10	–	–	–
Ajedrea	–	10	0,5	–	–	–	0,7
Artemisa	–	8	–	–	–	–	–
Espliego	–	8	–	–	25	–	–
Estragón	10	15*	–	–	–	–	0,3
Laurel	15	6	1	–	30	–	1
Mejorana	15	16	4	4-6	25	–	0,5
Menta	15	–	0,5	–	–	–	–
Orégano	15	16	2	5-6	25	–	0,5
Perejil	10	13	–	2-5	–	–	–
Poleo	15	–	–	–	–	–	–
Romero	15	12*	3,5	–	–	–	0,5
Salvia	12	10	1	–	25	–	1
Tomillo	12	14*	4	–	–	–	1,5
Cúrcuma	12	10	1,5	–	–	–	2,5
Galanga	15	6	–	–	17	–	–
Jengibre	14	10	2	–	9	–	1
Ajonjolí	7	7	1	–	7	–	–
Alcaravea	14	10	2	–	–	–	2
Mostaza	10	6	1,5	20-35	17	3-5	0,2
Nuez moscada	10	5	0,5	25 (Mín.)	10	–	2
Cálamo (rizoma entero y seco)	12	6	1	–	1	–	–
Albahaca ⁽²⁾	12	16	2,0	–	–	–	0,5 ⁽¹⁾
Alholva ⁽³⁾ (fenogreco)	11	7	1,5	–	–	–	–
Eneldo Semilla	12	10	2,5	–	–	–	–
Eneldo Hoja	8	15	2,0	–	–	–	–
Kalonji (Neguilla)	8	10	2,0	–	–	–	–
Pimienta rosa	14	7	1,8	–	–	–	–

(1) Los contenidos mínimos de esencia se aplicarán a los productos no tratados por vapor.
(2) Según ISO 11163:1995.
(3) Según ISO 6575:1982.
* Datos expresados sobre sustancia seca.

Especificaciones complementarias

Macis.–Aceite volátil que contendrá ácido mirístico, pineno y fenoles. Extracto alcohólico, 19-25 por 100.

Ajo.–Aceite volátil que contendrá disulfuro de dialilo y disulfuro de alilo y propilo.

Canela.–Aceite volátil que contendrá aldehído cinámico y eugenol. Extracto alcohólico, 4,5-12 por 100.

Alcaparras.–No contendrán más de 30 por 100 de materia nitrogenada ni de 5 por 100 de materia grasa calculados sobre sustancia privada del líquido de cobertura y seca.

Clavo.–Aceite volátil que contendra eugenol. No contendrá más del 5 por 100 de tallitos, pedúnculos y frutos del clavo.

Azafrán.–La proporción de estilos de la misma procedencia no excederá del 10 por 100.

Anís.–Aceite volátil que contendrá anetol.

Apio.–Aceite volátil que contendrá d-limoneno.

Pimienta de Jamaica.–Aceite volátil que contendrá eugenol y cineol.

Pimienta negra.–La pimienta negra en grano no debe contener más del 5 por 100 de pedúnculos y frutos abortados. Extracto alcohólico de 6-11 por 100.

Pimienta blanca.–Extracto alcohólico mínimo, 6 por 100.

Vainilla.–Extracto alcohólico no menos del 46 por 100 y en la vainillina natural no menos del 1,5 por 100.

Artemisa y espliego.–Datos expresados sobre sustancia seca.

Estragón.–Extracto alcohólico, 2-6 por 100.

Mejorana.–Extracto alcohólico, 6-13 por 100. Se tolerará hasta el 5 por 100 de tallos y restos florales.

Orégano.–Extracto alcohólico, 6-13 por 100.

Nuez moscada.–Aceite volátil que contendrá miristicina, un principio narcótico, pineno, canfeno y safrol. A dosis excesivas, tanto la nuez moscada como su aceite volátil son tóxicos.

Nota: Con carácter general y con las excepciones señaladas se permitirá la presencia de otras partes procedentes del mismo vegetal y materias inofensivas heterogéneas hasta un máximo del 2 por 100. Asimismo queda prohibido en la elaboración y comercialización de las especias la presencia de insectos en cualquiera de sus fases de desarrollo y otras impurezas que denoten un deficiente estado higiénico sanitario.

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