

# I. Disposiciones generales

## JEFATURA DEL ESTADO

**21846** REAL DECRETO 2057/1982, de 27 de agosto, de disolución de las Cortes Generales y fijación de la fecha de las elecciones.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo ciento quince de la Constitución, a propuesta del Presidente del Gobierno y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintisiete de agosto de mil novecientos ochenta y dos,

### DISPONGO:

Artículo primero.—Quedan disueltas las Cortes Generales elegidas el día uno de marzo de mil novecientos setenta y nueve.

Artículo segundo.—Se convocan elecciones al Congreso de los Diputados y al Senado, que se celebrarán el día veintiocho de octubre de mil novecientos ochenta y dos. El número de escaños a cubrir en ambas Cámaras será el que se determina en los números tres y cuatro del artículo diecinueve del Real Decreto-ley veinte/mil novecientos setenta y siete, de dieciocho de marzo, salvo lo dispuesto, en cuanto al Senado, en el artículo sesenta y nueve coma tres de la Constitución.

Artículo tercero.—Las elecciones que por el presente Real Decreto se convocan se regirán por el Real Decreto-ley veinte/mil novecientos setenta y siete, de dieciocho de marzo, sobre normas electorales, con la aplicación directa de lo previsto en el inciso segundo de la letra b) del apartado uno del artículo setenta de la Constitución.

### DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca a veintisiete de agosto de mil novecientos ochenta y dos.

El Presidente del Gobierno,  
LEOPOLDO CALVO-SOTELO y BUSTELO

JUAN CARLOS R.

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**21847** REAL DECRETO 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

La norma general para rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados, aprobada por Decreto trescientos treinta y seis/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo, precisa una adaptación a las exigencias actuales sobre una mejor información del consumidor y una mayor transparencia en el mercado interior de productos alimenticios, así como la necesaria y progresiva aproximación a las disposiciones correspondientes de la CEE.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Industria y Energía, Sanidad y Consumo, Agricultura, Pesca y Alimentación y Economía y Comercio, y, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día doce de agosto de mil novecientos ochenta y dos,

### DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba, para su aplicación, la adjunta Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—El título IV de la Norma excepto su artículo diez, no será exigible hasta transcurrido un plazo de dieciocho meses desde la entrada en vigor del presente Real Decreto.

Segunda.—Lo establecido en el artículo diez del título IV de la Norma, será de aplicación a los dos años de la entrada en vigor de este Real Decreto.

Tercera.—Hasta el vencimiento de los plazos expresados en las disposiciones transitorias primera y segunda, seguirán vigentes los apartados Tres, Etiquetado genérico obligatorio y Cin-

co, Etiquetado específico de la Norma general para rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados aprobada por Decreto trescientos treinta y seis/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo.

### DISPOSICION DEROGATORIA

Única.—Salvo lo expresado en la disposición transitoria tercera queda derogado el Decreto trescientos treinta y seis/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, a partir de su entrada en vigor.

### DISPOSICIONES FINALES

Primera.—La Norma general para el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por este Real Decreto será aplicable, sin excepción alguna, a todas las Reglamentaciones técnico-sanitarias y Normas de calidad de productos alimenticios.

Segunda.—La facultad concedida al Ministerio de Economía y Comercio en el artículo segundo de la norma, será ejercida a través de la Dirección General de Comercio Interior.

Dado en Palma de Mallorca a doce de agosto de mil novecientos ochenta y dos.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
MATIAS RODRIGUEZ INCIARTE

## NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS

### TITULO PRIMERO

#### Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Norma se aplicará al etiquetado de todos los productos alimenticios envasados para la venta directa al consumidor final, así como a los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares.

Se aplicará también a la rotulación de los embalajes, a la publicidad y a los aspectos de la presentación de los productos alimenticios envasados referentes a la forma o apariencia de los mismos, su envase, material de dicho envase, modo de exponerse y entorno en que se encuentren.

Art. 2.º Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente Norma:

— Los productos alimenticios envasados en presencia del comprador final.

— Los productos alimenticios que se envasen en los establecimientos de venta al público y se presenten así el mismo día de su envasado para su venta, se regularán mediante reglamentación específica, quedando facultado el Ministerio de Economía y Comercio para dictar la disposición pertinente.

### TITULO II

#### Definiciones

Art. 3.º Para los fines de esta norma se entenderá por:

3.1. Etiqueta.—Toda leyenda, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estampada, litografiada, marcada, grabada en relieve o en huecograbado o adherida a un envase de un producto alimenticio.

3.2. Etiquetado.—La etiqueta propiamente dicha y cualquier material escrito, impreso o gráfico, relativo a un producto alimenticio, que preceptivamente acompaña a éste cuando se presenta para la venta al consumidor.

3.3. Rótulo.—Toda inscripción que se adhiere, imprime, graba, etc. en los embalajes, carteles y anuncios.

3.4. Publicidad alimentaria.—Aquellas acciones destinadas a fomentar o promocionar el conocimiento, venta y consumo de un producto alimenticio o alimentario.

Queda incluida en la definición toda materia escrita, impresa o gráfica que figure en la etiqueta o acompañe al producto alimenticio o se exponga cerca de él con el mismo fin.

3.5. Envase.—Todo tipo de recipiente (incluidos los paquetes, las envolturas, etc. ...) que contiene productos alimenticios para venderlos como un sólo artículo, a los que cubre total o parcialmente de modo que no pueda alterarse su contenido sin abrirlo o modificarlo y que no forme parte de su propia naturaleza.

3.6. Embalaje.—El material utilizado para proteger el envase de daños físicos y agentes exteriores durante su almacenamiento, transporte y comercialización.

3.7. Cierre.—Todo elemento que evita la apertura involuntaria del envase, mantiene la estanquidad requerida y, en su caso, la hermeticidad de aquél.

3.8. Precinto.—Todo elemento que garantiza la inviolabilidad del cierre de un envase o un embalaje

3.9. Ingrediente.—Toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, empleada en la fabricación o preparación de un producto alimenticio.

No se consideran ingredientes:

— Los componentes del mismo que en el curso del proceso de fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.

— Los coadyuvantes tecnológicos.

— Las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos y aromas.

3.10. Aditivo alimentario.—Toda sustancia que, sin constituir por sí misma un alimento, ni poseer valor nutritivo, generalmente, se agrega intencionalmente a los alimentos y bebidas, en cantidades mínimas, con el objeto de modificar sus caracteres organolépticos, o facilitar o mejorar su proceso de elaboración y/o conservación.

3.11. Lote de fabricación.—Toda cantidad de productos alimenticios producida en condiciones esencialmente iguales durante un período determinado de tiempo.

3.12. Fecha de fabricación.—La fecha en la que el producto alimenticio se convierte en el producto descrito.

3.13. Fecha de envasado.—Fecha en la que el producto alimenticio se coloca en el envase y queda dispuesto para su venta final.

3.14. Fecha de duración mínima o fecha óptima de consumo.—Fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas. Después de esta fecha, el producto alimenticio puede ser todavía enteramente satisfactorio.

3.15. Fecha de caducidad.—Fecha a partir de la cual el producto alimenticio no es apto para el consumo humano y por tanto no podrá comercializarse como tal.

### TITULO III

#### Principios generales

Art. 4.º El etiquetado y la publicidad de los productos alimenticios así como los aspectos de su presentación que abarca esta Norma:

4.1. No dejará lugar a dudas respecto a la verdadera naturaleza de los productos alimenticios, ni a su composición, calidad, cantidad, origen o procedencia, tratamiento general a que han sido sometidos y otras propiedades esenciales de los mismos.

4.2. No podrá contener indicaciones que atribuyan a los productos alimenticios una acción terapéutica, preventiva o curativa.

Quedan excluidos los productos comprendidos en la Reglamentación técnico-sanitaria de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales y los que se determinan en la Reglamentación técnico-sanitaria de aguas de bebida envasadas.

4.3. No inducirá a error o engaño por medio de inscripciones, signos o dibujos que originen:

— Atribución de efectos o propiedades que no posea el producto alimenticio.

— Sugerencia de que el producto alimenticio posee características particulares cuando todos los productos similares poseen dichas características.

— Sugerencias que supongan confusión con otro producto alimenticio.

Art. 5.º Se prohíbe cualquier impresión o grabado en la cara interna del envase que esté en contacto con los productos alimenticios.

### TITULO IV

#### Información obligatoria del etiquetado y la rotulación

Art. 6.º La información del etiquetado y la rotulación de todos los productos alimenticios envasados será obligatoriamente la que se exige en los artículos del presente título, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en los mismos.

Art. 7.º Denominación del producto.

7.1. Será la prevista por las disposiciones vigentes y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso o una descripción del producto alimenticio y, si fuere necesario, de su utilización, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del producto y distinguiría de aquellos otros con los que pueda confundirse.

7.2. No podrá ser sustituida por una marca de fábrica o comercial o una denominación de fantasía.

7.3. Deberá ir acompañada de una indicación del estado físico en el que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (congelado, esterilizado, concentrado, deshidratado, irradiado, ahumado, etc. ...), en el caso en el que la omisión de esta indicación sea susceptible de crear confusión en el comprador.

Art. 8.º Lista de ingredientes.

8.1. Irá precedida del siguiente título: «Ingredientes».

8.2. Se mencionarán todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen en el proceso de fabricación del producto, salvo el agua añadida y otros productos volátiles que se mencionarán según el orden decreciente de sus pesos en el producto terminado. Cuando la cantidad de agua no exceda del 5 por 100 en peso del producto final no será necesaria su especificación.

El agua del líquido de cobertura o de gobierno, que no se consume normalmente, no necesita incluirse en la lista de ingredientes.

8.3. En el caso de mezclas de frutas, hortalizas, especias o plantas aromáticas, en las que ninguna de ellas predomine en peso de forma significativa, podrán mencionarse en cualquier orden, precedidas del título «Ingredientes en proporción variable».

8.4. Cuando se trate de productos alimenticios concentrados o deshidratados, destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua, los ingredientes podrán mencionarse por orden decreciente de proporciones en el producto alimenticio reconstituido. El título de la lista de ingredientes será en estos casos: «Ingredientes del producto alimenticio reconstituido».

8.5. Cuando se utilicen ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyen durante la fabricación del producto alimenticio, podrán mencionarse dichos ingredientes en la lista según su cuantía en peso antes de la concentración o deshidratación.

8.6. Cuando un ingrediente de un producto alimenticio esté compuesto por varios ingredientes, éstos se mencionarán entre paréntesis, en orden decreciente de sus pesos, a continuación de la denominación del ingrediente del que forman parte.

Cuando se trate de ingredientes compuestos, cuya denominación esté reglamentada y su cuantía en peso sea inferior al 25 por 100 del producto alimenticio, se podrá prescindir de la relación de ingredientes simples, siempre que no se trate de aditivos.

8.7. Cuando el etiquetado se refiera a productos alimenticios enriquecidos, se hará constar, inexcusablemente y de forma destacada, las sustancias enriquecedoras y la cuantía absoluta de cada una de ellas incorporada al producto alimenticio.

Cuando en el etiquetado de un producto alimenticio se ponga de relieve la presencia o el bajo contenido de uno o varios ingredientes esenciales para su caracterización o si su denominación produce este efecto, las Reglamentaciones técnico-sanitarias o Normas específicas deberán prescribir la forma de cuantificar dichos ingredientes.

8.8. Los ingredientes se designarán por su nombre específico y siempre de acuerdo con las reglas del artículo 7.º «Denominación del producto», excepto en los casos especificados en los apartados 8.9 y 8.10.

8.9. Los ingredientes que pertenezcan a uno de los grupos enumerados en el anexo I pueden designarse por el nombre genérico del grupo a que pertenezcan.

8.10. Los aditivos alimentarios que pertenezcan a uno de los grupos enumerados en el anexo II se designarán obligatoriamente por el nombre de dicho grupo, seguido de su nombre específico o del número asignado por la Dirección General de Salud Pública.

8.11. Todo aditivo que, por haber sido empleado en los ingredientes de un producto alimenticio, se transfiera a éste en cantidad suficiente para desempeñar en él alguna función tecnológica, será considerado como aditivo y, por tanto, se incluirá en la lista de ingredientes.

Los aditivos alimentarios transferidos a los productos alimenticios en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes.

8.12. No precisarán lista de ingredientes los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente o los incluidos en la siguiente relación:

a) Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondas, cortadas, etc. ...

b) Aguas de bebida envasadas carbónicas cuya denominación señale esta característica.

c) Vinagres que procedan de un solo producto base a los que no se les haya incorporado ningún otro ingrediente.

d) Quesos, mantequilla, leches y natas fermentadas, si únicamente se les ha añadido ingredientes procedentes de productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos y en el caso de quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.

8.13. Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o Normas de calidad de bebidas que tengan más de 1,2 por 100 en volumen de alcohol regularán lo referente a su lista de ingredientes y grado alcohométrico.

Art. 9.º Pesas y medidas.

9.1. Se declarará de la siguiente forma:

— En volumen, para los productos alimenticios líquidos.

— En peso, para los demás productos alimenticios.

No obstante las Reglamentaciones técnico-sanitarias o Normas específicas decidirán la forma de expresar el contenido neto cuando se trate de productos cuyo estado físico no permita

decidir si los mismos pertenecen a cualquiera de los grupos anteriormente contemplados.

Se utilizarán, según los casos, las unidades de medida siguientes: Litro, centilitro, mililitro, kilogramo y gramo, cumplimentándose en cualquier circunstancia la Ley de Pesas y Medidas, de 8 de noviembre de 1967 y disposiciones que la desarrollan.

9.2. Cuando un producto alimenticio envasado esté constituido por varias porciones o elementos, que no pueden ser objeto de venta por separado sino que todos juntos forman la unidad comercial, el contenido neto se declarará de la forma prevista en el punto 9.1, e indicando además, el número de porciones o elementos.

9.3. En los productos alimenticios congelados, los protegidos por gelatinas o productos similares y aquellos que puedan sufrir considerables pérdidas de su volumen o peso, la determinación del contenido neto deberá fijarse en las Reglamentaciones o Normas específicas correspondientes, así como los métodos para obtenerlo.

9.4. Para los productos alimenticios sólidos envasados con líquido de cobertura o de gobierno (agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, vinagre, jugos de frutas, de legumbres y hortalizas, etc. ...) deberá indicarse, además del contenido neto, el peso escurrido. Ambas indicaciones irán precedidas respectivamente por las leyendas: «Peso neto» y «Peso escurrido».

Cuando el líquido de cobertura o de gobierno no se consuma normalmente, bastará indicar el peso neto escurrido.

9.5. La indicación del contenido neto no será obligatoria cuando éste sea inferior a cinco gramos o cinco mililitros. Esta excepción no se aplicará en el caso de especias y plantas aromáticas.

#### Art. 10. Marcado de fechas.

10.1. En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima. No obstante, las Reglamentaciones técnico-sanitarias y las Normas de calidad de productos específicos, podrán excepcionalmente determinar otra u otras fechas como las más adecuadas para sustituir o acompañar a la fecha de duración mínima en aquellos casos en los que, justificadamente, el producto alimenticio lo requiera.

10.2. La fecha de duración mínima se expresará:

10.2.1. Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes de» seguida de:

— El día y mes en dicho orden para los productos alimenticios cuya duración sea inferior a tres meses.

— El mes y el año en dicho orden para los productos alimenticios cuya duración sea superior a tres meses, pero no exceda de dieciocho meses.

10.2.2. Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes del fin de», seguida del año para los productos alimenticios cuya duración sea superior a dieciocho meses.

10.2.3. Podrá también expresarse mediante las leyendas correspondientes a los puntos 10.2.1 ó 10.2.2, seguida de una indicación clara del lugar del etiquetado donde figure la fecha pertinente, según las indicaciones del punto 10.4.

10.3. Los productos alimenticios perecederos en corto período de tiempo, desde el punto de vista microbiológico precisarán obligatoriamente la mención «Fecha de caducidad», seguida del día y el mes en dicho orden.

10.4. Todas las fechas definidas en los puntos 3.12 al 3.15 de esta Norma se indicarán en la forma siguiente:

— El día, con la cifra o las cifras correspondientes.

— El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

— El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc. ..., salvo cuando el mes se exprese con letras.

10.5. Podrá admitirse que se indiquen las fechas mediante un plazo a partir de otra fecha ya consignada según el punto 10.4, siempre que ambas figuren juntas en el etiquetado.

10.6. No precisarán indicación de la fecha de duración mínima los productos siguientes:

— Panes y productos de bollería que se consumen en el mismo día de su fabricación.

— Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mوندadas, cortadas, etc. ...

— Vinos.

— Otras bebidas alcohólicas cuyo contenido en volumen de alcohol sea igual o superior al 10 por 100.

— Vinagres.

— Sal.

— Azúcares en estado sólido.

— Caramelos, chicles y similares.

— Quesos, excepto los frescos y fundidos.

#### Art. 11. Instrucciones para la conservación.

11.1. En el etiquetado de los productos alimenticios se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiere la validez de las fechas marcadas.

11.2. Los productos alimenticios que precisen la acción del frío para su conservación, deberán indicar claramente en su etiquetado esta circunstancia.

Art. 12. *Modo de empleo.*—Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto alimenticio en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

#### Art. 13. Identificación de la Empresa.

13.1. Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

13.2. Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la Empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

13.3. Cuando la elaboración de un producto alimenticio se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por ...».

Art. 14. *Identificación del lote de fabricación.*—Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación.

Art. 15. *Rotulación.*—En los rótulos de los embalajes se hará constar:

— Denominación del producto o marca.

— Número y contenido neto de los envases.

— Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

— Instrucciones para la conservación, caso de ser necesario. No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

Art. 16. *País de origen.*—Los productos alimenticios importados, además de cumplir lo establecido en el presente título excepto el artículo 14 deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

Para la determinación de dicho país de origen los productos alimenticios se registrarán por la disposición preliminar segunda (origen de las mercancías) del Arancel de Aduanas y por las disposiciones complementarias existentes.

Art. 17. Los productos alimenticios que se elaboren con destino exclusivo para su exportación y no cumplan las disposiciones vigentes para su comercialización en el mercado interior, deberán estar embalados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales inequívocamente para evitar su consumo en el mercado nacional.

Art. 18. Para los envases cuya cara mayor tenga una superficie igual o inferior a 10 centímetros cuadrados podrá admitirse que su etiquetado sólo contenga la denominación del producto, el contenido neto, marcado de fechas e identificación de la Empresa o número de registro sanitario.

## TÍTULO V

### Presentación de la información obligatoria

Art. 19. Los datos obligatorios que figuren en el etiquetado de los envases o en la rotulación de los embalajes deberán aparecer con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles por el consumidor. Esta información no deberá ser enmascarada por dibujos ni por cualquier otro texto o imagen, escrito, impreso o gráfico.

Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o las Normas de calidad de los productos alimenticios específicos prohibirán la inscripción de los datos obligatorios únicamente en cierres, precintos u otras partes que se inutilicen al abrir el envase, cuando existan causas que así lo justifiquen. Asimismo, prescribirán, cuando será obligatorio el que la denominación del producto, el contenido neto, la fecha de duración mínima y cualquier otro dato relevante figuren en el mismo campo visual del etiquetado.

Las letras empleadas en la denominación del producto alimenticio deberán guardar una relación razonable con las del texto impreso más destacado que figure en la etiqueta.

Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o las Normas de calidad de los productos alimenticios específicos determinarán, cuando proceda, el tamaño mínimo de las letras de alguno o varios de los datos obligatorios del etiquetado.

Art. 20. Los datos obligatorios del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán necesariamente en la lengua española oficial del Estado.

## TÍTULO VI

### Etiquetado facultativo

Art. 21. El etiquetado de los productos alimenticios podrán presentar cualquier materia escrita, impresa o gráfica, adicional siempre que no esté en contradicción con lo establecido en el título III, Principios generales y título IV, Información obligatoria del etiquetado y la rotulación.

Art. 22. Cuando el producto alimenticio esté normalizado, solamente podrán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en la norma correspondiente.

## ANEJO I

Definición	Designación
1. Aceites refinados de semillas autorizados para el consumo, mezclados entre sí.	«Aceites vegetales».
2. Grasas refinadas.	«Grasas comestibles», acompañada de la mención vegetal o animal, o la mención del nombre específico del vegetal o animal.
3. Mezcla de harinas procedentes de dos o más especies de cereales.	«Harinas», seguida de un paréntesis con los cien nombres de las distintas variedades de harinas, colocados por orden decreciente de sus pesos.
4. Almidones y féculas, modificados o no por vías enzimática o física.	«Almidón» (s) o «Fécula» (s).
5. Cualquier pescado cuando constituya un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no se haga mención, en su denominación o presentación de un pescado específico.	«Pescado» (s).
6. Cualquier carne de ave cuando constituya un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no se haga mención en su denominación o presentación de una carne de ave específica.	«Carne de ave».
7. Cualquier queso o mezcla de quesos cuando constituyan un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no se haga mención, en su denominación o presentación de una clase de queso específica.	«Queso» (s).
8. Las especias o sus extractos solos o mezclados, que no excedan del 2 por 100 en peso del producto alimenticio.	«Especias».
9. Las plantas aromáticas o sus partes que no excedan del 2 por 100 en peso del producto alimenticio.	«Plantas aromáticas».
10. Las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de goma base para los chicles.	«Goma base».
11. Pan rallado de cualquier origen.	«Pan rallado».
12. Cualquier categoría de sacarosa.	«Azúcar».
13. Dextrosa anhidra o monohidratada.	«Dextrosa».
14. Cualquier caseinato.	«Caseinato».
15. La manteca de cacao obtenida por presión, o por el procedimiento llamado «Expeller» o refinado.	«Manteca de cacao».
16. Las frutas confitadas que no excedan del 10 por 100 en el peso del producto alimenticio.	«Frutas confitadas».
17. Las mezclas de almendras, avellanas, nueces y piñones cuando constituyan un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no se haga mención, en su denominación o presentación, de alguno específicamente.	«Frutos secos», seguida de un paréntesis con los nombres de cada uno de ellos colocados por orden decreciente de su peso.
18. Las hortalizas y verduras mezcladas entre sí que constituyan un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no se haga mención, en su denominación o presentación, de alguno específicamente.	«Hortalizas y/o verduras», según corresponda seguida de un paréntesis con los nombres de cada una de ellas colocadas por orden decreciente de su peso.
19. Pastas alimenticias, solas o mezcladas entre sí.	«Pastas alimenticias».

## ANEJO II

Acidulantes.  
Alcalinizantes.  
Antiapelmazantes.  
Antiendurecedores.  
Antiespumantes.  
Antioxidantes.  
Ceras.  
Coadyuvantes tecnológicos.

Colorantes.  
Conservadores.  
Desmoldadores.  
Diluyentes de agentes aromáticos.  
Diluyentes de colorantes.  
Edulcorantes.  
Emulgentes.

Espesantes.  
Estabilizantes.  
Gasificantes.  
Gomas naturales.  
Modificadores del sabor.  
Neutralizantes.  
Nitrificantes.  
Plastificantes.

Potenciadores de aroma.  
Reguladores de la maduración.  
Reguladores del PH.  
Resinas.  
Secuestrantes.  
Sinérgicos Antioxidantes.

## II. Autoridades y personal

## NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

21848

RESOLUCION de 30 de julio de 1982, de la Secretaría de Estado para la Información, por la que se nombra a doña Isabel Sánchez Gil Subdirectora general Económico-Administrativo de esta Secretaría de Estado.

Imos. Sres.: Por conveniencias del servicio, de acuerdo con lo que se determina en el Real Decreto 2157/1978, de 1 de sep-

tiembre, y vista la disposición final primera del Real Decreto 1958/1977, de 4 de julio, en la que se me confieren las atribuciones previstas en el artículo 14.4 y 5 de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado, vengo en nombrar a doña Isabel Sánchez Gil, Técnico de Información y Turismo —A01IT154—, Subdirectora general Económico-Administrativo de la Secretaría de Estado para la Información.

Lo que comunico a VV. II.

Madrid, 30 de julio de 1982.—El Secretario de Estado para la Información, Ignacio Aguirre Borrell.

Imos. Sres. Subsecretario de la Presidencia y Secretario general de la Secretaría de Estado para la Información.