MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

7503 *REAL DECRETO 250/1988, de 11 de marzo, por el que se modifican algunos de los apartados del Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.*

El Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo («Boletín Oficial del Estado» de 28 de junio), aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

Teniendo en cuenta la experiencia adquirida en la aplicación de la citada Reglamentación Técnico-Sanitaria, fue aprobado el Real Decreto 1908/1984, de 26 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 29 de octubre), por el que se modifican algunos de los artículos y epígrafes de determinadas Reglamentaciones para la elaboración, circulación y comercio de bebidas derivadas de alcoholes naturales. con objeto de acentuar la precisión y claridad en la redacción de determinados preceptos de las mismas y facilitar su cumplimiento por los sectores dedicados a su producción y comercialización.

Las más amplias posibilidades que ofrecen los nuevos métodos analíticos, conjuntamente con la necesidad de una mayor claridad en la presentación y etiquetado de los nuevos productos que se comercializan en un mercado que evoluciona rápidamente, aconseja nuevamente la modificación y actualización de las características y etiquetado previstas en el Real Decreto 1416/1982, que reguló con carácter general todas las bebidas derivadas de alcoholes naturales que no tenían reglamentaciones específicas.

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, oídos los sectores afectados, previo el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de marzo de 1988,

DISPONGO:

Artículo 1.° El apartado 3.2 de características específicas, de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales, aprobada por Real Decreto 1416/1982, y modificada por el Real Decreto 1908/1984, queda redactado en los siguientes términos:

3.2 *Características específicas.*–Los productos elaborados deberán ajustarse a las siguientes especificaciones:

Aguardientes compuestos:

Grado alchohólico adquirido, 30-55 °GL.
Azúcares totales < 100 g/l.
(Expresados en sacarosa).
Colorantes. los autorizados en las listas positivas.

Límites máximos de impurezas volátiles (miligramos por litro de producto dispuesto para el consumo):

Esteres (expresados en acetato de etilo), 300.
Aldehidos (expresados en acetaldehido), 92.
Acidos (expresados en ácido acético), 150.
Furfural, 15.
Alcoholes superiores, 225.

Algunos aguardientes compuestos, conocidos nacional o internacionalmente por denominaciones específicas o tradicionales, para poder utilizarlas en su comercialización, deberán cumplir, además, las exigencias que a continuación se señalan como norma individual para cada uno de ellos:

Vodka: Aguardiente compuesto obtenido a partir de alcoholes rectificados, autorizados, diluidos con agua y purificados con carbón activo o mediante el proceso de hidroselección. Su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre los 38 y 50 °GL.

Kirsch: Aguardiente compuesto obtenido directamente por destilación de jugos fermentados de cerezas. Su graduación alcohólica adquirida será superior a 30 °GL.

Aguardiente de orujo: Aguardiente compuesto obtenido mediante la mezcla de aguardiente y destilado de orujo procedentes de la vinificación, de madres y/o de lías en los que la proporción de guardientes de orujo será como mínimo del 50 por 100.

Su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre los 38 y 55 °GL y su contenido en azúcar no sobrepasará los 10 g por litro.

Este aguardiente queda exceptuado de los límites máximos de impurezas volátiles establecidos con carácter general para los aguardientes compuestos. El contenido mínimo de impurezas volátiles, excluidos los alcoholes etílico y metílico, será de 1,4 g por litro de alcohol puro.

Aguardiente de agabe (tequila): Aguardiente compuesto obtenido por destilación de los jugos fermentados de agabe (magüey tequilero o medzcal). Su graduación alcohólica adquirida será superior a 38 °GL.

Este aguardiente queda exceptuado de los límites máximos de impurezas volátiles establecidos con carácter general para los aguardientes compuestos. El contenido máximo de impurezas volátiles, excluidos los alcoholes etílico y metílico, será, para esta clase de aguardiente, de 4 g por litro de alcohol puro.

Arrak: Aguardiente compuesto obtenido por destilación de los jugos fermentados del arroz. Su graduación alcohólica adquirida será superior a 38 °GL.

Fernet: Aguardiente compuesto obtenido por maceración de diferentes hierbas o dilución de sus extractos: Tendrá un color pardo muy oscuro y sabor fuertemente amargo. Su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 38 y 47 °GL y su contenido en azúcar será inferior a 20 g por litro.

Pastis: Aguardiente compuesto obtenido por maceración y/o destilación de anís, badiana y/o otras sustancias de origen vegetal, y/o por adición de sus extractos. Tendrá un color pardo y acusado sabor anisado. Su graduación alcohólica adquirida estará comprendida entre 40 y 55 °GL.

Licores:

Grado alcohólico adquirido 30-55 °GL.
Azúcares totales > 100 g/l.
(Expresados en sacarosa).
Colorantes, los autorizados en las listas positivas.

Límites máximos de impurezas volátiles (milígramos por litro de producto dispuesto pára consumo):

Esteres (expresados en acetato de etilo), 300.
Aldehidos (expresados en ácido acetaldehido), 90.
Acidos (expresados en ácido acético), 150.
Furfural, 15.
Alcoholes superiores, 225.

Algunos licores, conocidos nacional o internacionalmente por denominaciones específicas o tradicionales, para poder utilizarlas en su comercialización, deberán cumplir, además, las exigencias que a continuación se señalan como norma individual para cada uno de ellos:

Ponche: Licores obtenidos a partir de alcoholes naturales o de aguardientes compuestos de extractos hidroalcohólicos de sustancias vegetales. Tendrán sabor a naranja u otros sabores afrutados, una graduación alcohólica adquirida inferior a 35 °GL un contenido en azúcares superior a 150 g/l y color ámbar característico.

Aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales:

Grado alcohólico adquirido máximo 45 °GL.
Azúcares totales sin limitación.
(Expresados en sacarosa).
Colorantes, los autorizados en las listas positivas.

Límites máximos de impurezas volátiles (miligramos por litro de producto dispuesto para el consumo):

Esteres (expresados en acetato de etilo), 300.
Aldehidos (expresados en acetaldehido), 90.
Acidos (expresados en ácido acético), 150.
Furfural, 15.
Alcoholes superiores, 225.

Algunos aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales conocidas nacional o internacionalmente por denominaciones específicas o tradicionales, para poder utilizarlas en su comercialización, deberán cumplir, además, las exigencias que a continuación se señalan como norma individual para cada una de ellos:

Amargo, bitter o amer: Aperitivo sin vino base, con característico sabor amargo, obtenido por maceración y/o destilación de

naranjas y otras sustancias vegetales o de sus extractos. Tendrá una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 20 y 30 °GL y un contenido en azúcar superior a 50 g por litro.

Palo: Bebida alcohólica obtenida a partir de mosto, plantas aromáticas o de sus extractos, con una graduación alcohólica adquirida inferior a 35 °GL.

Advocaat: Bebida alcohólica, en cuya elaboración se ha añadido yema de huevo, a una solución hidroalcohólica azucarada en la cantidad necesaria para conseguir su total opacidad y con una graduación alcohólica adquirida inferior a 22 °GL.

Cremas: Bebidas con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 24 y 30 °GL y un contenido en azúcar superior a 250 g por litro.

En el caso de estar elaborados a base de leche concentrada o nata y aguardientes compuestos, su graduación alcohólica adquirida podrá estar comprendida entre 15 y 18 °GL.

Anissette: Bebida obtenida por destilación del macerado del anís y/o otras sustancias vegetales o por adición de sus extractos, con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 25 y 30 °GL y un contenido en azúcar superior a 400 g por litro.

Curacao: Bebida obtenida por maceración y/o destilación de naranjas amargas y/o sustancias vegetales y/o por adición de sus extractos, con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 24 y 40 °GL y un contenido en azúcar superior a 250 g por litro.

Pipermint: Bebida con claro sabor a menta, obtenida por maceración y/o destilación de la menta piperita (Mentha piperita L) sola o asociada a otras especies de este género, o de sus extractos, con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 24 y 40 °GL y un contenido en azúcar superior a 250 g por litro.

Pacharán: Bebida con claro sabor a endrina, obtenida por maceración y/o destilación de endrinas o de sus extractos aromáticos, con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 24 y 30 °GL.

Apricot: Bebida obtenida por maceración y/o destilación de albaricoque y otras sustancias vegetales o de sus extractos con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 24 y 34 °GL y un contenido en azúcar superior a 150 g por litro.

Cherry (aguardientes de cerezas): Bebida obtenida por maceración de extractos alcohólicos de cerezas con otras materias vegetales o de sus extractos con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 24 y 34 °GL y un contenido en azúcar superior a 150 g por litro.

Marrasquino: Bebida incolora obtenida por maceración y/o destilación de guindas, otras sustancias vegetales o de sus extractos con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 24 y 34 °GL y un contenido en azúcar superior a 200 g por litro.

Ratafía: Bebida obtenida a partir de nueces, plantas aromáticas, anís o, de sus extractos con una graduación alcohólica adquirida inferior a 35 °GL.

Art. 2.° A la redacción actual del apartado 3.3 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales, aprobada por Real Decreto 1416/1982, se le añade un segundo párrafo que dice:

Las impurezas volátiles de las bebidas derivadas de alcoholes naturales obtenidas de mezcla de éstos con bebidas analcohólicas, estarán supeditadas a las características de las bebidas base establecidas en las disposiciones reglamentarias correspondientes, teniendo en cuenta sus porcentajes de participación.

Art. 3.° El apartado «7.4 Etiquetado genérico obligatorio» de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales, aprobado por Real Decreto 1416/1982, queda redactado en los siguientes términos:

7.4 Etiquetado genérico obligatorio.–En el etiquetado de los envases de los productos regulados por esta Reglamentación se harán constar necesariamente, al menos en la lengua española oficial del Estado, con caracteres claros, bien visibles, indelebles, fácilmente legibles por el consumidor y de una altura mínima de dos milímetros, los siguientes datos:

7.4.1 El nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante, del envasador o del vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea, y en todos los casos su domicilio.

7.4.2 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. No obstante este requisito no será exigible a los productos procedentes de los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea.

7.4.3 Denominación de la bebida, de acuerdo con lo establecido en los epígrafes 2.1.1 a 2.3.2 y el 3.2 de la presente Reglamentación.

7.4.3.1 Aguardientes compuestos:

Los aguardientes compuestos de frutas, hierbas, cereales, leguminosas, tubérculos, chumberas, orujos, etc., se denominarán mediante la expresión «aguardiente compuesto de ....», seguido del nombre del producto de que procesa, sin que el empleo de una denominación de marca excluya de esta obligación.

En aquellos casos en que los productos son conocidos por un nombre específico o tradicional, en sus áreas geográficas de origen, ya sean nacionales o internacionales (vodka, kirsch, aguardiente de agabe (tequila), arrak, patis, etc.), podrá utilizarse esta denominación, sin incluir la expresión «Aguardiente compuesto de ....», siempre y cuando las características del producto y los procesos de su elaboración, debidamente justificados en la memoria presentada al inscribirse en el Registro General Sanitario, se correspondan con lo establecido en el epígrafe 3.2 para cada caso.

Las denominaciones específicas o tradicionales citadas deberán ir acompañadas de las expresiones «base extracto» o «base aromática», cuando los productos hayan sido obtenidos por dilución de extractos o mediante preparados aromáticos.

7.4.3.2 Licores:

En la denominación de los licores deberá emplearse siempre la expresión «licor» pudiéndose expresar el producto de que procesa o le caracterice.

En la denominación de licores podrán utilizarse los términos «semiseco» (cuando su contenido en azúcar oscile entre 100 y 200 g por litro), «dulce» (cuando el contenido en azúcar sea superior a 200 g por litro), «escarchado» (cuando el azúcar se presente cristalizado en el interior del envase debido a su sobresaturación) y «destilado» (cuando esta técnica sea la fundamental en el proceso de elaboración).

Podrá utilizarse la expresión «ponche» y sin hacer referencia a la denominación «licor», cuando el producto cumpla las especificaciones señaladas en el epígrafe 3.2.

7.4.3.3 Aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

7.4.3.3.1 Los aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales se denominarán indistintamente mediante las expresiones «Aperitivo de ....» o «Bebida derivada de alcoholes naturales de ....», según el caso.

Podrán utilizarse las denominaciones con carácter de distintivo específico o tradicional, sin incluir las expresiones «Aperitivo de ....» o «Bebida derivada de alcoholes naturales de ....» en el caso de productos con norma específica recogida en el epígrafe 3.2.

La expresión «Crema de ....» (*) se utilizará para las bebidas que se ajusten a las especificaciones del epígrafe 3.2.

– Se podrá utilizar la expresión apricot-brandy en el caso de adicionar brandy al apricot como ingrediente caracterizante.

– Se podrá utilizar la expresión cherry-brandy en el caso de adicionar brandy al cherry, como ingrediente caracterizante.

– Podrá utilizarse la expresión combinado para designar aquellas bebidas derivadas de alcoholes naturales obtenidas mediante la mezcla de diferentes compuestos.

– La enumeración de denominaciones específicas o tradicionales no tiene carácter limitativo.

7.4.3.3.2 Los aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales dispuestos para el consumo, otenidos de mezcla de una bebida con denominación específica o tradicional y de una bebida analcohólica, ambas reglamentadas, se denominarán indistintamente mediante las expresiones «Aperitivo de ....» o «Bebida derivada de alcoholes naturales de ....» seguido de la denominación específica o tradicional de la bebida alcohólica.

Podrá utilizarse como información complementaria la denominación específica o tradicional de la bebida alcohólica combinada con la de la bebida analcohólica.

En el etiquetado de estas bebidas figurará una relación de ingredientes en la que al menos se indicará:

– Volumen, grado y denominación específica o tradicional de la bebida alcohólica contenida en el envase.

– Volumen y denominación de la bebida analcohólica principal.

– Aquellas especificaciones obligatorias previstas en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias tanto de la bebida alcohólica como de la bebida analcohólica. Para aquellas bebidas con graduación inferior a 10 °GL, se indicará la fecha de consumo preferente.

7.4.4 Volumen del contenido expresado en litros o fracciones de litro.

(*) Los puntos suspensivos serán sustituidos por la denominación del ingrediente caracterizante o del aguardiente compuesto caracterizante en caso de las elaboraciones con leche o nata.

7.4.5 Graduación alcohólica en grados centesimales en volumen (GL), con una tolerancia en más o menos de 0,5 °GL.

7.4.6 Número de envasador-embotellador de acuerdo con lo establecido en el artículo 112 del Reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 11 de abril).

7.4.7 La mención «elaborado en España», en la forma y casos que se determinan en el apartado 7 del artículo 112 del Reglamento de la Ley 25/1970, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

7.4.8 País de origen, para los productos importados procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

DISPOSICION TRANSITORIA

Se permite utilizar etiquetas, precintos y envases que, siendo conformes con la legislación vigente, no cumplan las nuevas exigencias del apartado 7.4.3.3.2, durante un período de seis meses contado a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto. A partir de esta última fecha, no podrán utilizarse dichos materiales, ni efectuarse nuevas contrataciones de los mismos, si no se ajustan a lo preceptuado en la presente disposición.

DISPOSICION FINAL

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

Dado en Madrid a 11 de marzo de 1988.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

7504 *ORDEN de 17 de marzo de 1988, por la que se modifica la Orden de Presidencia del Gobierno de 21 de junio de 1983 sobre características y formatos de envases de conservas vegetales, zumos y derivados y platos preparados (cocinados) esterilizados.*

La Orden de 21 de junio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» de 30 de junio) fue publicada con anterioridad al ingreso de España en las Comunidades Europeas como miembro de pleno derecho, razón ésta por la que no se contemplaban entonces las peculiares circunstancias que de nuestra adhesión se derivan.

Consecuentemente, procede dictar ahora la presente modificación, al objeto de eliminar las trabas que la redacción actual implica para nuestra adecuación a los principios que inspiran la Comunidad Europea, así como armonizar los preceptos contenidos en la Directiva 76/893/CEE, de 23 de noviembre («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» de 9 de diciembre, número L 340), por la que se aproximan las legislaciones de los Estados miembros sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios, en cuanto son de aplicación al objeto de la disposición que ahora se modifica.

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, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria,

Este Ministerio para las Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Artículo 1.° Se incorpora un nuevo artículo 3.° bis a la Orden de 21 de junio de 1983 sobre características y formatos de envases de conservas vegetales, zumos vegetales y derivados y platos preparados (cocinados) esterilizados, que quedará redactado en los siguientes términos:

«Artículo 3.° bis. Los envases objeto de esta disposición deberán llevar, en las fases de comercialización previas a su puesta en contacto con productos alimenticios, las siguientes menciones redactadas, al menos, en la lengua española oficial del Estado:

1.a) "para el contacto con los alimentos" o "conveniente para alimentos".

- o bien el símbolo previsto por la Directiva 80/590/CEE, de 9 de junio ("Diario Oficial de las Comunidades Europeas" de 19 de junio, número L 151), que se especifica en el anexo III.

b) En su caso, condiciones particulares que deben ser respetadas en el momento de su empleo.

c) El nombre o razón social y la dirección o domicilio social, o bien la marca registrada, del fabricante o del transformador, o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad.

2. Las indicaciones previstas en el apartado 1 deverán figurar de forma visible, claramente legible e indeleble en las distintas fases de comercialización:

- bien sobre los documentos que los acompañan,
- bien sobre las etiquetas o embalajes,
- bien sobre los materiales y objetos mismos.

Las indicaciones previstas en las letras a) y b) del apartado 1 de este artículo están reservadas a los materiales y objetos que respondan a los criterios establecidos en los artículos 3 y 6.2.»

Art. 2.° Se modifica el artículo 6.°, «Importación», de la Orden de 21 de junio de 1983, sobre características y formatos de envases de conservas vegetales, zumos vegetales y derivados y platos preparados (cocinados) esterilizados, que quedará redactado en la siguiente forma:

«6.1 Los productos importados, procedentes de países terceros sujetos a esta Reglamentación, deberán cumplir lo dispuesto en la misma.

6.2 Los productos legalmente fabricados y comercializados en los Estados miembros de las Comunidades Europeas deberán haber sido elaborados de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, para que, en condiciones normales y previsibles de empleo, no traspasen componentes a los productos alimenticios en cantidades que representen peligro para la salud humana, o puedan ocasionar una modificación inaceptable de la composición de los productos alimenticios, o una alteración de los caracteres organolépticos de los mismos.

La comprobación de las características de dichos productos se efectuará mediante muestreo por los Organismos competentes de la Administración española en cualquiera de las fases de comercialización del producto, llevándose a cabo su análisis de conformidad con los métodos de control estadístico previstos en el anexo II.»

DISPOSICION TRANSITORIA

Las prescripciones contenidas en el artículo 1.° de la presente Orden no serán de aplicación hasta transcurridos tres meses desde la entrada en vigor de la presente Orden.

DISPOSICION FINAL

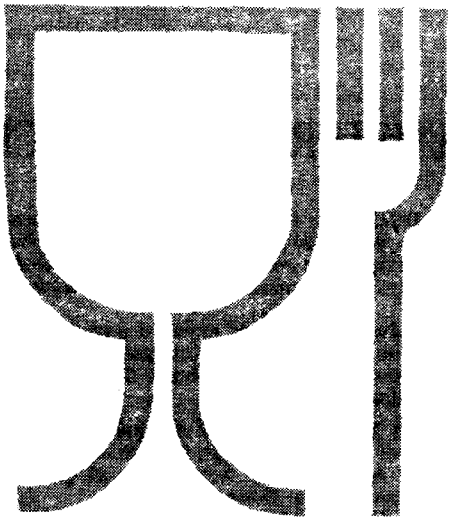
La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 17 de marzo de 1988.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda; de Industria y Energía; Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo.

ANEXO III



SIMBOLO