

opera en esta área. A tal fin, las asociaciones de armadores con buques incluidos en los censos del artículo 1.º remitirán a esta Dirección General, antes del comienzo de cada año, propuesta fundamentada de plan de pesca, en consideración a las cuotas de pesca concedidas por la CEE para cada una de las especies.

Art. 7.º Los buques que figuran en los censos enumerados en el artículo 1.º no podrán cambiar de modalidad de pesca sin haber obtenido previamente autorización de la Dirección General de Relaciones Pesqueras Internacionales.

Art. 8.º Los buques incluidos en el plan de pesca para un año determinado en el caladero NAFO, no podrán durante ese año, a excepción de los incluidos en el censo de poteros, acceder a otros caladeros distintos de los del Atlántico Norte, ni podrán dejar de utilizar el permiso temporal de pesca, sino en caso de fuerza mayor, o utilizarlo indebidamente.

Art. 9.º Las infracciones que se cometan contra lo dispuesto en esta Orden serán sancionadas de conformidad con lo establecido en la Ley 53/1982, de 12 de junio, sobre infracciones en materia de pesca marítima.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Se faculta a la Secretaría General de Pesca Marítima para que, mediante las oportunas resoluciones administrativas, desarrolle en conjunto o separadamente las normas de ordenación contenidas en esta Orden, y para confeccionar y publicar cada año los censos de las distintas flotas del caladero.

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

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos oportunos.

Madrid, 17 de octubre de 1988.

ROMERO HERRERA

Ilmos. Sres. Secretario general de Pesca Marítima, Directora general de Relaciones Pesqueras Internacionales y Director general de Ordenación Pesquera.

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

24183 *REAL DECRETO 1231/1988, de 14 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café.*

La Directiva del Consejo 85/573/CEE, de 19 de diciembre de 1985, por la que se modifica la Directiva 77/436/CEE, relativa a la aproximación de legislaciones de los Estados miembros referente a los extractos de café y los extractos de achicoria, hace necesario modificar la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café, aprobada por Real Decreto 664/1983, de 2 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 30).

Al mismo tiempo, se han perfeccionado algunos de sus artículos y se ha matizado el modo de determinar algunos parámetros.

Por todo ello, se ha procedido a la redacción íntegra de dicha Reglamentación Técnico-Sanitaria, aunque una gran parte no haya sufrido modificación alguna.

Con independencia del objetivo antes señalado de adecuación de nuestra normativa alimentaria a la legislación comunitaria, el presente Real Decreto pretende dar cumplimiento a las exigencias requeridas por el Tribunal Constitucional, determinando qué preceptos de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria han de ser considerados como básicos.

Esta delimitación de los preceptos que han de tener el carácter de norma básica se efectúa, tanto al amparo de aquellos preceptos legales que, como el artículo 40.2, y disposición adicional segunda de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, ambos en relación con el artículo 2.º de la misma, y los artículos 4.º 1, 5.º 1 y 39.1, de la Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, se considera sirven de apoyo legal, como del conjunto de la

jurisprudencia sentada por el propio Tribunal Constitucional relativa, entre otros extremos, a la unidad de mercado, la libre circulación de bienes o la igualdad de trato de todos los ciudadanos, con independencia de su ubicación territorial.

A ello ha de unirse necesariamente el especial carácter que confluye en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que, si bien contienen prescripciones sobre múltiples aspectos, lo hacen ante la necesidad de regular, en un todo armónico y conjunto, todos aquellos que necesariamente han de ser objeto de regulación en el proceso de producción, transporte, almacenamiento y comercialización de cada producto y que, como tal proceso continuado, harían muy difícil su regulación separada y no uniforme.

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 de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y, previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 14 de octubre de 1988,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café que figura como anexo único al presente Real Decreto.

DISPOSICION ADICIONAL

Lo dispuesto en el presente Real Decreto y en la Reglamentación Técnico-Sanitaria que aprueba, tendrán carácter de norma básica de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 149.1.1.ª y 16, de la Constitución Española, a excepción del segundo párrafo del punto 15.2.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Lo prescrito en el artículo 16 no será exigible hasta el 1 de enero de 1989.

Segunda.—El formato de 100 gramos para los productos de los epígrafes 3.1 al 3.6, y el formato de 75 gramos para los productos de los epígrafes 3.7 al 3.11, no autorizados en el artículo 13 de esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, podrán seguir comercializándose hasta la finalización de las existencias actuales de este tipo de envases pero en ningún caso durante un plazo superior a dos años a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogado el Real Decreto 664/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

Las referencias que el Real Decreto 2362/1985, de 4 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» del 21) por el que se autoriza la comercialización de las mezclas solubles de café con solubles de sucedáneos de café, hace en sus artículos 2.º y 3.º 2, al Real Decreto 664/1983, que ahora se deroga, se entenderán hechas al presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 14 de octubre de 1988.

JUAN CARLOS R.

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

ANEXO UNICO

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café

TITULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1.º

1.1 La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por café y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de dichos productos. Será aplicable, asimismo, a los productos importados.

1.2 Esta Reglamentación obliga a toda persona natural o jurídica que, dentro del territorio nacional, dedique su actividad a la elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y, en su caso, importación de los productos definidos en la misma.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2.º Definiciones.

2.1 Café: Son las semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico «Coffea».

2.2 Extractos de café: Son los productos más o menos concentrados obtenidos por extracción del café tostado, utilizando únicamente el agua como medio de extracción, con la exclusión de todo procedimiento de hidrólisis por adición de ácido o base y:

1. Conteniendo los principios solubles y aromáticos del café.

2. Pudiendo contener aceites insolubles que provengan del café y únicamente trazas de otros elementos insolubles procedentes del café y de elementos insolubles no procedentes del café o del agua de extracción.

2.3 Extracto acuoso: Es la infusión obtenida al 10 por 100 en masa, tras la ebullición con agua hirviendo durante cinco minutos.

Art. 3.º Denominaciones.

3.1 Café de tueste natural: Es el obtenido al someter el café verde o crudo en grano a la acción del calor, de forma que adquiera el color, aroma y otras cualidades características.

Contendrá:

Cafeína: 0,7 por 100 mínimo s/materia seca.

Humedad: 5 por 100 máximo.

Granos carbonizados: 5 por 100 máximo.

Cenizas totales: 6 por 100 máximo s/materia seca.

Sólidos solubles del extracto acuoso: Del 20 al 30 por 100.

3.2 Café torrefacto: Es el café tostado en grano, con adición de sacarosa o glucosa anhidra, antes de finalizar el proceso de tostación, en una proporción máxima de 15 kilogramos de dichos azúcares por cada 100 kilogramos de café verde.

Contendrá:

Cafeína: 0,6 por 100 mínimo s/materia seca.

Humedad: 5 por 100 máximo.

Granos carbonizados: 5 por 100 máximo.

Cenizas totales: 5,5 por 100 máximo s/materia seca.

Sólidos solubles del extracto acuoso: Del 25 al 35 por 100.

3.3 Café de tueste natural (porcentaje) y café torrefacto (porcentaje): Esta denominación, donde obligatoriamente figurarán los porcentajes, corresponde a las mezclas realizadas con los cafés citados en los puntos 3.1 y 3.2, debiendo ajustarse, por separado, a las especificaciones de dichos epígrafes.

3.4 Café molido de tueste natural: Es el café de tueste natural después de los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones del epígrafe 3.1.

3.5 Café molido torrefacto: Es el café torrefacto después de los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones del epígrafe 3.2.

3.6 Café molido de tueste natural (porcentaje) y torrefacto (porcentaje): Esta denominación, donde obligatoriamente figurarán los porcentajes, corresponde a las mezclas realizadas con los cafés citados en los epígrafes 3.1 y 3.2, sometidos a los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones de dichos epígrafes que resulten según los porcentajes empleados.

3.7 «Café soluble» o «café instantáneo» o «extracto de café» o «extracto soluble de café»: Es el producto en forma sólida, soluble en agua, obtenido por deshidratación de la infusión acuosa del café de tueste natural.

Contendrá:

Humedad: 5 por 100 máximo.

3.8 «Café torrefacto soluble» o «café torrefacto instantáneo»: Es el producto en forma sólida, soluble en agua, obtenido por deshidratación de la infusión acuosa del café torrefacto.

Contendrá:

Humedad: 5 por 100 máximo.

Cantidad de sacarosa o glucosa anhidra: 15 kilogramos como máximo por 100 kilogramos de café verde.

3.9 «Café soluble» (porcentaje) y «café torrefacto soluble» (porcentaje). También podrán utilizarse las otras denominaciones de los epígrafes 3.7 y 3.8: Es el extracto de café en forma sólida, soluble en agua, obtenido a partir de los cafés definidos en los epígrafes 3.1 y 3.2.

Contendrá:

Humedad: 5 por 100 máximo.

3.10 «Extracto de café en pasta»: Es el producto en forma pastosa obtenido por deshidratación parcial de la infusión acuosa del café de tueste natural.

Contendrá:

Humedad: Comprendida entre el 15 por 100 y el 30 por 100.

3.11 «Extracto de café torrefacto en pasta»: Es el producto en forma pastosa obtenido por deshidratación parcial de la infusión acuosa del café torrefacto.

Contendrá:

Humedad: Comprendida entre el 15 por 100 y el 30 por 100.

Cantidad de sacarosa o glucosa anhidra: 12 kilogramos como máximo por 100 kilogramos de café verde.

3.12 «Extracto de café líquido»: Es el producto en forma líquida obtenido por deshidratación parcial de la infusión acuosa del café de tueste natural.

Contendrá:

Humedad: Comprendida entre el 45 por 100 y el 85 por 100.

3.13 «Extracto de café torrefacto líquido»: Es el producto en forma líquida, obtenido por deshidratación parcial de la infusión acuosa del café torrefacto.

Contendrá:

Humedad: Comprendida entre el 45 por 100 y el 85 por 100.

Cantidad de sacarosa o glucosa anhidra: 12 kilogramos como máximo por 100 kilogramos de café verde.

Art. 4.º Descafeinado.

4.1 Todos los cafés citados en los epígrafes 3.1 al 3.6 deberán completar su denominación con la palabra «descafeinado» cuando hayan sido desprovistos de la mayor parte de su cafeína. Contendrán como máximo 0,12 por 100 en masa de cafeína sobre materia seca y cumplirán las restantes especificaciones de los citados epígrafes, según el caso.

4.2 Todos los cafés citados en los epígrafes 3.7 al 3.13 deberán completar su denominación con la palabra «descafeinado» cuando se hayan obtenido a partir de cafés en grano descafeinados. Su contenido en cafeína será inferior o igual al 0,3 por 100 en masa sobre materia seca y no variarán las restantes especificaciones de los puntos 3.7 al 3.13, según el caso.

4.3 Tanto los disolventes que se empleen para descafeinar como las cantidades máximas de residuos de los mismos sobre el producto final seco serán los autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

TITULO II

Condiciones de los establecimientos del material y del personal. Manipulaciones prohibidas

Art. 5.º Condiciones de las instalaciones industriales.—Las industrias de fabricación de los productos sujetos a esta Reglamentación cumplirán obligatoriamente, además de los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualquier otro de carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda, las siguientes exigencias:

5.1 Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos y no podrán utilizarse para fines distintos, salvo autorización expresa.

5.2 Los locales estarán perfectamente separados y sin comunicación con viviendas, cocinas y comedores.

5.3 Las industrias deberán instalarse en locales que tengan ventilación directa a la calle o patios centrales de manzanas o espacios libres y, si ello no fuese posible, deberán contar con circulación artificial de aire previamente filtrado. En los locales destinados a la elaboración se evitará al máximo la entrada de polvo y las circulaciones no controladas de aire.

5.4 Los locales de fabricación dispondrán de agua potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico; el suministro deberá ser directo, con desagües también directos a la red general de evacuación, provistos de sifones y dispositivos antimúridos.

Podrá utilizarse agua de otras características en generadores de vapor, instalaciones frigoríficas, bocas de incendio o servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable.

5.5 Los locales destinados a vestuarios, lavabos y servicios higiénicos deben estar suficientemente aislados de los locales de producción y cumplir los requisitos exigidos en la legislación vigente.

5.6 Los pavimentos de los locales de fabricación serán lisos, duros y resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose

dose como pavimento definitivo las placas de cemento con juntas de dilatación descubiertas.

5.7 Las paredes de los locales de fabricación deberán revestirse de azulejos o materiales lavables hasta una altura de 1,60 metros; el resto de las paredes y los techos se revestirán de pintura plástica u otros materiales de especial resistencia a los lavados y a las temperaturas de los locales.

5.8 En las puertas y ventanas de los locales se adoptarán las oportunas medidas para evitar la entrada y presencia de insectos, arácnidos, roedores y otros animales domésticos o no.

5.9 Tanto las paredes como los techos y pavimentos se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza.

5.10 El almacenamiento de material de desinfección y limpieza se realizará en local independiente de donde se encuentren las materias primas y productos elaborados.

5.11 En los diferentes procesos de elaboración de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, los focos caloríficos podrán utilizar combustibles sólidos, líquidos, gaseosos o energía eléctrica.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y el producto alimenticio esté en contacto con los humos o gases desprendidos de la combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza, que no puedan originar ninguna contaminación nociva a los mismos.

Tanto si se utilizan combustibles sólidos, como líquidos o gaseosos, la instalación de evacuación de humos y gases de la combustión cumplirá las condiciones reglamentarias sobre contaminación atmosférica.

El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de los productos acabados y materias primas.

Art. 6.º Condiciones de los materiales.

6.1 En general, serán de aplicación las normas que se recogen en el capítulo IV del texto del Código Alimentario Español, sobre el material relacionado con los alimentos, aparatos y envases.

6.2 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza de todo el material que está en contacto con los productos contemplados en esta Reglamentación será potable.

6.3 Todo material que esté en contacto con el café, en cualquier momento de su elaboración, distribución y venta, mantendrá, además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación, las condiciones siguientes:

1.ª Tener una composición adecuada para el fin a que se destine.

2.ª No ceder sustancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación o que, aun siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

3.ª No alterar sus características de composición ni sus caracteres organolépticos.

6.4 Las máquinas, aparatos, utensilios y recipientes destinados a la fabricación y envase del café y sus derivados serán higiénicos, manteniéndose en correcto estado de limpieza y de forma que ésta pueda ser realizada con facilidad. Se utilizarán únicamente para los fines previstos.

Art. 7.º Condiciones del personal.-La higiene personal de todos los empleados dedicados a la fabricación, elaboración y envasado de los cafés, así como aquel que tenga contacto directo con las materias primas o auxiliares, será extremada y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre manipuladores de alimentos, aprobada por Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre).

Art. 8.º Manipulaciones prohibidas.-Además de las manipulaciones incorrectas que no correspondan a una buena práctica de elaboración, almacenamiento y comercialización, queda expresamente prohibido:

8.1 La tostación de cafés que contengan granos y semillas extrañas al café, materias inertes y otras impurezas superiores al 0,5 por 100. Los granos de café partidos no se consideran impurezas.

8.2 La descafeinización por procedimientos que modifiquen las características esenciales del producto final.

8.3 La adición de agentes conservadores, colorantes, aceites, resinas, gliceras, taninos, melazas, bórax o cualquier otra materia extraña al producto.

8.4 La elaboración de cafés alterados o con caracteres organolépticos anormales.

8.5 El transporte a granel de los productos contemplados en esta Reglamentación.

8.6 La venta para el consumo humano de cafés «agotados» y de sus mezclas con otros cafés en cualquier proporción.

8.7 La venta a granel de todos los productos contemplados en esta Reglamentación, no pudiendo fraccionarse sus envases ni aun en presencia del comprador.

8.8 La venta bajo la denominación de «cafés descafeinados» de aquellos que no hayan sido sometidos a un previo proceso de descafeinización, o la venta de mezclas de cafés descafeinados con otros que no hayan sido sometidos a este tratamiento.

8.9 La utilización de calificativos tales como «desintoxicados» «atóxicos» u otros similares que puedan inducir a error en los productos descafeinados.

8.10 La venta al público de café molido, si no está envasado por el fabricante. Como excepción, se autoriza la molienda del café en grano, a petición del comprador, en los establecimientos de venta, si se realiza en aparatos colocados a la vista del público.

8.11 Se prohíbe hacer referencia en el etiquetado de cualquier mención referente a país de origen o variedad específica de café, si no se corresponde su contenido total de café con la realidad.

8.12 La venta como café de cualquier producto que no esté contemplado en las denominaciones de esta Reglamentación.

8.13 La utilización de la palabra «café» y sus derivados gramaticales o sinónimos en cualquier producto que no contenga el mismo como ingrediente. En este caso, se permitirán menciones tales como «sabor a café» o «gusto a café». Esto no será de aplicación a los sucedáneos de café, que se regirán por su Reglamentación específica.

8.14 La presentación bajo formas y atributos propios del café en etiquetas, impresos o publicidad gráfica, cuando no se trate de productos contemplados en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria o productos en los que no haya sido utilizado el café como ingrediente, de modo que pueda inducirse a error o confundir al consumidor en cuanto a la naturaleza y contenido del producto envasado.

En aquellos productos en que intervenga el café como ingrediente no podrá utilizarse la palabra «café» con caracteres de imprenta que se destaquen de aquéllos con que aparezcan los restantes ingredientes que compongan su denominación.

TITULO III

Registros administrativos

Art. 9.º Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás Registros exigidos por la legislación vigente.

TITULO IV

Materias primas y otros ingredientes

Art. 10. Materias primas.-La materia prima de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria es el café en grano, verde o crudo, que reúna las siguientes características:

Estará desprovisto de tegumentos exteriores, sin haber sido sometido a ningún otro proceso de elaboración o tratamiento.

Procederá del beneficiado normal de frutos sanos y maduros, sin que en ningún caso los defectos den mal sabor o aroma a la infusión, que serán los propios de la variedad y zona de producción.

Su contenido en cafeína será el propio de la variedad botánica a que pertenezca, siendo para los de menor contenido superior a 0,7 por 100 en masa sobre materia seca.

Humedad: 12 por 100 máximo.

Cenizas totales: 8 por 100 máximo s/s.

Al iniciar el proceso de tostación, no podrá contener granos ni semillas extrañas al café, materias inertes u otras impurezas en cantidad superior al 0,5 por 100.

Art. 11. Otros ingredientes.-En los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria no se permite el empleo de ningún otro ingrediente, salvo en la fabricación de café torrefacto y los extractos en pasta y en líquido.

En el caso de cafés torrefactos, se empleará sacarosa o glucosa anhidra, que cumplirán las exigencias de la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente.

En los extractos en pasta contemplados en los epígrafes 3.10 y 3.11 se empleará agua potable.

En los extractos líquidos contemplados en los epígrafes 3.12 y 3.13 se empleará igualmente agua potable y se podrá utilizar sacarosa u otros azúcares permitidos por la legislación vigente.

Se prohíbe expresamente la utilización de cualquier aditivo.

Art. 12. El contenido en metales pesados de los productos definidos en los epígrafes 3.7 al 3.13, ambos inclusive, de esta Reglamentación Técnico-Sanitaria no superará la cantidades siguientes, calculadas sobre materia seca:

Cu, 5 partes por millón.

Pb, 5 partes por millón.

Zn, 10 partes por millón.

En cuanto a los productos definidos en los epígrafes 3.1 al 3.6, ambos inclusive, no superarán las cantidades citadas, calculadas en base a los extractos acuosos definidos en el epígrafe 2.3 de esta Reglamentación.

TÍTULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 13. *Envasado*.—En la operación de envasado se asegurará la perfecta higiene del mismo.

El envase será nuevo y de un solo uso, confeccionado con materiales autorizados para tal fin y que no puedan modificar sus características, transmitir sabores u olores extraños y ocasionar alteraciones al producto.

Los envases de los cafés solubles serán herméticos.

Los envases de café molido serán herméticos, permitiéndose el empleo de válvulas de degasificación.

Los embalajes y envases serán tales que protejan el producto durante el transporte y almacenamiento, permitiendo una perfecta conservación.

Para envases iguales o superiores a 5 gramos e inferiores o iguales a 10.000 gramos, los cafés en grano o molidos contemplados en los epígrafes 3.1 al 3.6, ambos inclusive, que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otras colectividades similares, se comercializarán únicamente en formatos de los siguientes tamaños: 125, 250, 500, 1.000, 2.000, 3.000, 4.000, 5.000 y 10.000 gramos.

Los cafés contemplados en los epígrafes 3.7 al 3.11, ambos inclusive, cuando estén acondicionados en envases individuales de una cantidad nominal de más de 25 gramos y no excedan de 10 kilogramos, se comercializarán al detalle en envases de las siguientes únicas cantidades nominales: 50 gramos, 100 gramos, 200 gramos, 250 gramos (sólo para los extractos del café destinados exclusivamente a los aparatos de distribución automática), 300 gramos, 500 gramos, 750 gramos, un kilogramo, 1,5 kilogramos, 2 kilogramos, 2,5 kilogramos, 3 kilogramos y los múltiplos de kilogramo.

También se permite que, dentro de los formatos señalados en los dos párrafos anteriores, existan fracciones individualizadas que sean submúltiplos del contenido neto total.

Art. 14. *Etiquetado y rotulación*.—El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobadas por el Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre.

Art. 15. *Información del etiquetado*.—La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

15.1 Denominación del producto: Serán las denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en el artículo 3.^o

En aquellas denominaciones en las que obligatoriamente han de figurar los porcentajes de productos empleados se admitirá que el contenido del envase tenga una variación del 5 por 100 en dichos porcentajes, sin perjuicio de que la suma dé siempre el 100 por 100.

15.2 Lista de ingredientes: Irá precedida del título «Ingredientes» o de una mención apropiada que incluya tal palabra y se mencionarán todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

No será obligatoria la lista de ingredientes en las denominaciones descritas en los epígrafes 3.1, 3.4 y 3.7.

15.3 Contenido neto: Se expresará utilizando como unidades de medida: Kilogramo, gramo, litro, centilitro o mililitro, según los casos.

15.4 Marcado de fechas: Los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria llevarán consignada en su etiquetado la fecha de duración mínima de la forma siguiente:

Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes de...», seguida del mes y el año, en aquellos productos cuyas denominaciones sean las descritas en los epígrafes 3.1 al 3.6, ambos inclusive, 3.10, 3.11, 3.12 y 3.13.

Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes del fin de...», seguida del año, en aquellos productos cuyas denominaciones sean las descritas en los epígrafes 3.7, 3.8 y 3.9.

Esta segunda leyenda será también aplicable a los epígrafes contemplados en la primera, cuando la tecnología de su envasado permita al producto mantener sus condiciones de calidad y características por un tiempo superior a dieciocho meses.

Los productos de los epígrafes 3.1 al 3.6, podrán indicar también la fecha de duración mínima mediante un plazo a partir de la fecha de envasado que se consignará mediante la leyenda «Fecha de envasado...» seguida del día, mes y año y a continuación «Consumir preferentemente antes de tres meses».

Las fechas citadas se indicarán de 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.

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

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc., salvo cuando el mes no se exprese con letras.

15.5 Identificación de la Empresa: Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante, del envasador o del vendedor establecidos en la CEE, y, en todos los casos, su domicilio, así como las demás especificaciones que figuran en los apartados 13.2 y 13.3 del Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre.

15.6 Identificación del lote de fabricación: Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación. Esta indicación sólo será exigible a los productos contemplados en la presente Reglamentación, fabricados o envasados en España.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios de las Administraciones Públicas competentes la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación.

15.7 Leyenda en «cafés torrefactos»: En el etiquetado de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria que contengan cafés torrefactos será obligatorio incluir la leyenda siguiente: «El café torrefacto ha sido tostado con azúcares...».

15.8 Leyenda en «extractos de café líquido»: En el caso de los productos definidos en los epígrafes 3.12 y 3.13 figurará la leyenda «con azúcar», «conservado con azúcar» o «con azúcar añadido», si el azúcar ha sido añadido después del proceso de tostado.

Cuando se hayan utilizado otros azúcares en lugar de la sacarosa, deberán indicarse los mismos en lugar de la palabra «azúcar».

15.9 Leyenda en «extractos de café en pasta» y «extractos de café líquido»: En el caso de los productos definidos en los epígrafes 3.10, 3.11, 3.12 y 3.13 figurará una leyenda con el porcentaje en masa del extracto seco de café contenido en el producto final.

Art. 16. *Presentación de la información obligatoria*.—Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual las indicaciones relativas a:

Denominación del producto, acompañada, en su caso, de la expresión «Descafeinado».

Cantidad neta.

Leyenda del marcado de fechas, seguida, bien de las fechas mismas, bien de la indicación del lugar en que ésta figura.

Exclusivamente para los extractos de café líquido definidos en los epígrafes 3.12 y 3.13 deberán figurar también en el mismo campo visual:

La expresión «tostado con azúcar», si el extracto se ha obtenido a partir de café tostado con azúcar.

La leyenda «con azúcar», «conservado con azúcar» o «con azúcar añadido» si el azúcar ha sido añadido después del proceso de tostado. Cuando se hayan utilizado azúcares distintos a la sacarosa se deberán indicar los mismos en lugar de la palabra «azúcar».

Art. 17. *Contenido efectivo*.—La tolerancia en cuanto a la verificación de contenido efectivo en el envasado, para los productos afectados por la presente Reglamentación, se ajustará a lo dispuesto en este sentido en el Real Decreto 723/1988, de 24 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 8 de julio), por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

TÍTULO VI

Almacenamiento, transporte, venta y comercio exterior

Art. 18. *Almacenamiento y transporte*.—El almacenamiento y transporte de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria se hará de forma tal que el producto quede perfectamente protegido de cualquier agente exterior.

No podrán ser almacenados ni transportados junto a sustancias tóxicas, parasitocidas, rodenticidas y otros agentes de prevención o exterminación, ni con cualquier otro producto que pueda perjudicar su calidad o transmitirle sabores u olores extraños.

En el almacenamiento se mantendrán la humedad, temperaturas relativas y circulación de aire adecuadas que eviten condiciones ambientales perjudiciales.

Art. 19. *Venta*.—En la venta de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria se cumplirán las exigencias en ellas contempladas.

Art. 20. *Comercio Exterior*.

20.1 Exportación.—Los productos alimenticios contemplados en esta Reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea, y no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, deberán estar embalados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales inequívocamente, llevando impresa en caracteres bien visibles la palabra «EXPORT», no pudiendo 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 afecten a las condiciones de carácter sanitario.

20.2 Importación.—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria provenientes de países no signatarios del Acuerdo de Ginebra sobre obstáculos técnicos al comercio, de 12 de abril de 1979, ratificado por España («Boletín Oficial del Estado» de 17 de noviembre de 1981), además de cumplir las disposiciones establecidas en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, excepto lo referente a la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen.

TITULO VII

Competencias y responsabilidades

Art. 21. *Competencias*.—Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los organismos administrativos encargados que coordinarán sus actuaciones, y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Art. 22. *Responsabilidades*.—Las responsabilidades se establecerán de conformidad con las siguientes presunciones:

- a) La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante, envasador o importador, en su caso.
- b) La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor del mismo.
- c) La responsabilidad inherente a la mala conservación o manipulación del producto contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor del mismo.

En todo caso, dichas presunciones de responsabilidad quebrarán en aquellos supuestos en que se pueda identificar y probar la responsabilidad del anterior tenedor o proveedor del producto.

TITULO VIII

Toma de muestras y métodos de análisis

Art. 23. Los Ministros proponentes quedan autorizados para que, a propuesta de los organismos competentes, mediante Orden y previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar los Métodos Oficiales de Análisis correspondientes.

Hasta que los mismos sean aprobados por el órgano competente, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán ser utilizados los adoptados por los organismos nacionales o internacionales de reconocida solvencia.

TITULO IX

Régimen sancionador

Art. 24. *Régimen sancionador*.—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes, de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 15 de julio), por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa a la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que corresponda.

24184 *REAL DECRETO 1232/1988, de 14 de octubre, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos de café.*

La Directiva del Consejo 85/573/CEE, de 19 de diciembre de 1985, («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 372/22, de 31 de diciembre de 1985), por la que se modifica la Directiva 77/436/CEE, de 27 de junio de 1977 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 172/20, de 12 de julio de 1977), relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros referente a los extractos de café y los extractos de achicoria, obliga a modificar la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos de café, aprobada por el Real Decreto 2323/1985, de 4 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» del 14).

Con independencia del objetivo antes señalado de adecuación de nuestra normativa alimentaria a la legislación comunitaria, el presente Real Decreto pretende dar cumplimiento a las exigencias requeridas por el Tribunal Constitucional sobre normativa básica.

El otorgamiento del carácter de norma básica a los preceptos del presente Real Decreto y a la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la

elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos de café, con las modificaciones ahora introducidas, se efectúa, tanto al amparo de aquellos preceptos legales que, como el artículo 40.2 y disposición adicional segunda de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, ambos en relación con el artículo 2.º de la misma, y los artículos 4.1, 5.1 y 39.1 de la Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, se considera sirven de apoyo legal como del conjunto de la jurisprudencia sentada por el propio Tribunal Constitucional relativa, entre otros extremos, a la unidad de mercado la libre circulación de bienes o la igualdad de trato de todos los ciudadanos con independencia de su ubicación territorial.

A ello ha de unirse necesariamente el especial carácter que confluye en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que, si bien contienen prescripciones sobre múltiples aspectos, lo hacen ante la necesidad de regular, en un todo armónico y conjunto, todos aquellos aspectos que necesariamente han de ser objeto de regulación en el proceso de producción, transporte, almacenamiento y comercialización de cada producto y que, como tal proceso continuado, harían muy difícil su regulación separada y no uniforme.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 14 de octubre de 1988,

DISPONGO:

Artículo único.—Se modifican los artículos 2.º, 7.º, 14 y 15 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos de café, aprobada por Real Decreto 2323/1985, de 4 de diciembre, que quedarán redactados de la siguiente forma:

Art. 2.º Se sustituyen los epígrafes 2.2.1 y 2.2.5 del artículo 2.º por el siguiente texto:

2.2.1 Extracto soluble de achicoria.

— Materia seca proveniente de la achicoria igual o superior al 95 por 100 en masa.

— No contendrán otros elementos que los procedentes de su extracción. Las sustancias que no procedan de la achicoria no pueden sobrepasar el 1 por 100.

2.2.5 Extracto líquido de achicoria.

— Materia seca procedente de la achicoria inferior al 55 por 100 y superior al 25 por 100 en masa.

— No contendrán otros elementos que los procedentes de su extracción. No obstante, podrán contener azúcares en una proporción que no exceda del 35 por 100 en masa.

Se añade el nuevo epígrafe siguiente:

2.2.6 Extracto líquido de malta o cereales tostados.

— Materia seca procedente de dichos productos comprendida entre el 16 por 100 y el 50 por 100 en masa.

— No contendrán otros elementos que los procedentes de su extracción. No obstante, podrán contener azúcares en una proporción que no exceda del 35 por 100 en masa.

Art. 7.º Se añade el texto siguiente como apartado d) del artículo 7.º:

d) La adición de sacarosa u otros azúcares permitidos por la legislación vigente a los extractos líquidos de achicoria, malta o cereales tostados en una proporción igual o inferior al 35 por 100 en masa.

Art. 14. *Envasado*.—Se sustituye el artículo 14 por el siguiente:

Todos los productos sujetos a esta Reglamentación se presentarán debidamente envasados.

En la operación de envasado se asegurará la perfecta higiene del mismo.

El envase será nuevo y de un solo uso, confeccionado con materiales autorizados para tal fin y que no pueda modificar sus características, transmitir sabores u olores extraños y ocasionar alteraciones al producto.

Los envases de los productos solubles definidos en el epígrafe 2.2, serán herméticos.

Los envases y embalajes serán tales que protejan el producto durante el transporte y almacenamiento, permitiendo una adecuada conservación.

Los productos contemplados en el epígrafe 2.1 que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otras colectividades similares se envasarán únicamente en formatos de los siguientes tamaños: 125, 200, 250, 500, 1.000, 2.000, 3.000, 4.000, 5.000 y 10.000 gramos.

Los extractos de achicoria solubles o en pasta cuando estén acondicionados en envases individuales de una masa nominal de más de 25