

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

**1726** *REAL DECRETO 15/1992, de 17 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Venta de Bebidas Refrescantes*

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Bebidas Refrescantes, aprobada por el Decreto 407/1975, de 7 de marzo, fue parcialmente modificada por el Real Decreto 1771/1976, de 2 de julio, por el Real Decreto 1081/1980, de 6 de junio, y por el Real Decreto 1335/1984, de 6 de junio. Se ha puesto de manifiesto la conveniencia de clarificar la redacción de determinados preceptos, refundiendo en un único texto legal la normativa aplicable a este tipo de productos para facilitar su interpretación y cumplimiento por parte del sector interesado.

Por otra parte, se ha procedido a revisar y actualizar la Lista Positiva de Aditivos que se utilizan en estos productos, incorporándola al articulado de la presente Reglamentación.

El presente Real Decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.10.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup> de la Constitución Española, y en virtud de lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Todo ello, sin que lo dispuesto en esta Reglamentación de acuerdo con lo establecido en el artículo 30 del Tratado Constitutivo de la CEE, con las interpretaciones jurisprudenciales que le afecten, pueda ser obstáculo a la libre circulación de productos provenientes de la CEE.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria, Comercio y Turismo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oídos los sectores afectados, previo 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 17 de enero de 1992,

## DISPONGO:

Artículo único.-Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Venta de Bebidas Refrescantes.

## DISPOSICION ADICIONAL

El presente Real Decreto y la Reglamentación Técnico-Sanitaria que aprueba, se dictan al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.<sup>a</sup> de la Constitución Española, en relación con el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, salvo el artículo 16.<sup>o</sup> de la Reglamentación que se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.10.<sup>o</sup> de la Constitución, y los apartados 1, 2, 3, 5, 6 y 11 del artículo 4.<sup>o</sup> de la Reglamentación Técnico-Sanitaria, que serán de aplicación general en defecto de la normativa específica que dicten las Comunidades Autónomas competentes.

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.-Durante un plazo de doce meses, contados a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, las industrias podrán utilizar las existencias de etiquetas, envases y precintos, que tengan en almacén o ya contratadas, y que se ajusten a las disposiciones sobre etiquetado de las bebidas refrescantes vigentes a la entrada en vigor del presente Real Decreto.

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto no podrán efectuarse nuevas contrataciones de dichos materiales si no se ajustan a lo dispuesto en la Reglamentación que se aprueba.

Segunda.-Los envases de vidrio, grabados de forma indeleble, en los que se haga uso de las especificaciones indicada en el apartado 12.5 del artículo 12.<sup>o</sup> de la Reglamentación podrán circular libremente durante un plazo máximo de diez años a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto.

## DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto quedan derogadas las siguientes disposiciones:

- Decreto 407/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Bebidas Refrescantes.

- Artículo 2.<sup>o</sup> del Real Decreto 1771/1976, de 2 de julio, por el que se modifican algunos de los artículos y epígrafes de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Bebidas Refrescantes.

- Real Decreto 1081/1980, de 6 de junio, por el que se modifican algunos aspectos de los artículos 14 y 39 del Decreto 407/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Bebidas Refrescantes.

- Artículo 2.<sup>o</sup> del Real Decreto 1335/1984, de 6 de junio, por el que se modifica el artículo 22.2 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aguas de Bebidas Envasadas, aprobada por Real Decreto 2119/1981, de 24 de julio, y el apartado j), del artículo 42 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Bebidas Refrescantes, aprobada por Decreto 407/1975, de 7 de marzo.

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

Dado en Madrid a 17 de enero de 1992.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA  
PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y VENTA  
DE BEBIDAS REFRESCANTES

## TITULO PRELIMINAR

## Ambito de aplicación

Artículo 1.<sup>o</sup> La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por bebidas refrescantes y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, envasado, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes de bebidas refrescantes y, en su caso, a los importadores.

Se consideran fabricantes de bebidas refrescantes aquellas personas, naturales o jurídicas, que dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en el título primero de la presente Reglamentación.

## TITULO PRIMERO

## Definiciones y denominaciones

Art. 2.<sup>o</sup> *Bebidas refrescantes*.-A los efectos de esta Reglamentación se entiende por bebida refrescante la preparada con agua potable y los ingredientes y demás productos autorizados por esta Reglamentación, adicionada o no de anhídrido carbónico.

Las distintas clases de bebidas refrescantes en base a su composición se denominarán:

2.1 Agua carbonatada.-Es la bebida constituida por agua potable y anhídrido carbónico. Como bebida de consumo se presenta en dos categorías:

2.1.1 Agua carbónica o «seltz».-Bebida transparente e incolora constituida, exclusivamente, por agua potable, que contiene un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico.

2.1.2 Agua de soda.-Bebida transparente e incolora constituida por agua potable, que contiene un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico y bicarbonato sódico en proporción mínima de 0,3 g/l.

2.2 Aguas aromatizadas.-Bebidas incoloras elaboradas, exclusivamente, con agua potable, anhídrido carbónico o no y agentes aromáticos. Con adición del cloruro sódico, hasta un máximo de un g/l.

2.3 Gaseosas.-Bebidas transparentes e incoloras compuestas por agua potable, anhídrido carbónico, azúcares y/o edulcorantes artificiales, agentes aromáticos y de otros aditivos autorizados.

2.4 Bebidas refrescantes aromatizadas.-Bebidas coloreadas, turbias o no, preparadas con agua potable, anhídrido carbónico opcional, azúcares y/o edulcorantes artificiales, agentes aromáticos y otros aditivos autorizados, pudiendo contener, además, zumos de frutas y/o derivados lácteos.

2.5 Bebidas refrescantes de extractos.-Bebidas elaboradas con agua potable, gasificada o no con anhídrido carbónico, azúcares, extractos vegetales, agentes aromáticos naturales y aditivos autorizados.

2.6 Bebidas refrescantes de zumos de frutas.-Bebidas elaboradas con agua potable, gasificada o no con anhídrido carbónico, zumo de frutas, azúcares, agentes aromáticos naturales y aditivos autorizados.

2.7 Bebidas refrescantes de disgregados de frutas.-Bebidas elaboradas con agua potable, gasificada o no con anhídrido carbónico, disgregados de frutas, azúcares, agentes aromáticos y otros aditivos autorizados.

2.8 Bebidas refrescantes mixtas.-Mezcla de bebidas refrescantes definidas en los apartados 2.1 al 2.7, ambos inclusive, del presente artículo, con productos alimenticios que cumplan lo dispuesto en sus Reglamentaciones o normas específicas.

2.9 Bebidas refrescantes para diluir.-Son productos de los que, por simple dilución con agua potable, se obtiene alguno de los tipos de las bebidas refrescantes anteriormente definidas. El producto, una vez reconstituido, deberá ajustarse íntegramente a lo dispuesto para cada tipo concreto de bebidas refrescantes por esta Reglamentación.

2.10 Productos sólidos (polvo o granulado) para preparación de bebidas refrescantes.-Productos en estado granular o en polvo, destinados a obtener cualesquiera de las bebidas definidas en los apartados del 2.1 al 2.8, ambos inclusive, del presente artículo, por simple dilución con agua potable, siendo opcional la adición de azúcares y/o edulcorantes artificiales, en su caso.

El producto, una vez obtenido según las indicaciones de uso, deberá ajustarse íntegramente a lo dispuesto por esta Reglamentación para cada tipo concreto de bebida refrescante.

Cuando el producto sólido esté constituido exclusivamente por acidulantes autorizados y bicarbonato sódico, se denominará Soda Salina

## TITULO II

Condiciones de las industrias, del material y del personal.  
Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 3.<sup>o</sup> *Condiciones de las instalaciones industriales*.-Las fábricas de bebidas refrescantes cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias.

3.1 Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y, en general, manipulación de ingredientes, productos intermedios y finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos.

3.2 Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con las bebidas, con sus ingredientes y con los productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido y las de ellos mismos. Igualmente, deberán ser inalterables frente a los productos utilizados en su limpieza.

3.3 Para la operación de envasado se dispondrá de los dispositivos necesarios que garanticen la perfecta higienización de los envases

Art. 4.º *Requisitos higiénico-sanitarios*.-De modo genérico, las industrias de fabricación de bebidas refrescantes habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

4.1 Los locales de fabricación y almacenamiento y sus anexos deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamiento adecuado, accesos amplios y fáciles, situados a conveniente distancia de cualquier causa de contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal

4.2 En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, lavables e ignífugos, dotándose de los sistemas de desagüe adecuados. Las paredes y los techos se construirán con materiales, resistentes a los lavados, que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza.

4.3 La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a la que se destine.

4.4 Dispondrán en todo momento de agua corriente potable, que cumpla la vigente reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación, preparación de sus productos, limpieza y lavado de instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo personal.

El agua que se utilice en generadores de vapor, bocas de incendios y servicios auxiliares podrá ser de otra procedencia, pero en tal caso deberá distribuirse por una red de tuberías totalmente independiente y sin ninguna conexión con la del agua potable. Tanto una como otra deberán estar convenientemente señalizadas en todo su recorrido de acuerdo con la Norma UNE 1063

4.5 Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios en número y con características acomodadas a lo que prevean, para cada caso, las autoridades competentes

4.6 Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza, lo que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones.

4.7 Contarán con servicios, defensas, utillajes e instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de higiene y limpieza y evitar la contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como la presencia de insectos, roedores y otros animales domésticos o no.

4.8 Deberán poder mantener las temperaturas y humedad relativa adecuadas, así como la conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios en sus características iniciales. Igualmente, deberán permitir la protección de los productos contra la acción directa de la luz solar cuanto ésta les sea perjudicial.

4.9 Permitirán la rotación de las existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto

4.10 Deberán disponer de un laboratorio propio o contratado, con el material necesario para realizar los controles de las materias primas y productos acabados que exige esta Reglamentación. De las determinaciones analíticas efectuadas se conservarán los datos obtenidos durante un período mínimo de dos años

4.11 Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan, dentro de sus respectivas competencias por los organismos de las Administraciones Públicas.

Art. 5.º *Condiciones generales de los materiales*.-Todo material que entre en contacto con las bebidas refrescantes en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las condiciones siguientes además de aquéllas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación

5.1 Tener una composición adecuada, autorizada en su caso para el fin a que se destinan.

5.2 Estar fabricados de conformidad con las buenas prácticas de fabricación para que, en las condiciones normales o previsibles de empleo, no cedan componentes a los productos alimenticios en cantidad que pueda representar un peligro para la salud.

5.3 No alterar las características de composición, ni los caracteres organolépticos de las bebidas refrescantes.

5.4 Los aparatos, envases, cierres y demás material que tengan contacto con las bebidas, además de reunir las condiciones establecidas en esta Reglamentación, deberán ser inoxidables e inatacables por el anhídrido carbónico u otros componentes

Art. 6.º *Condiciones del personal*.-La higiene de todo el personal manipulador en las tareas de fabricación, envasado y venta de los productos objeto de esta Reglamentación, será extremada y cumplirá obligatoriamente las exigencias generales, control de estado sanitario y aquéllas otras que establecen el capítulo VIII del Código Alimentario

Español y el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos.

Art. 7.º *Manipulaciones permitidas y prohibidas*

7.1 Manipulaciones permitidas

7.1.1 Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un perfecto estado higiénico sanitario en el momento del consumo de la bebida refrescante.

7.1.2 En la elaboración del jarabe compuesto o preparado básico:

a) La disolución de azúcar en caliente, incluso con la adición de ácidos autorizados.

b) La decantación, centrifugación y filtración.

c) La adición de coadyuvantes tecnológicos autorizados en la filtración.

d) La pasteurización y esterilización por medios físicos

e) La adición en las dosis admitidas de los ingredientes fundamentales y de los aditivos autorizados.

f) Asimismo, se autoriza la presencia de componentes tisulares de los frutos empleados en las bebidas refrescantes de «zumos de frutas» y de «disgregados de frutas», en cantidades que no excedan del 5 por 100.

7.1.3 En la utilización del anhídrido carbónico:

a) El tratamiento del anhídrido carbónico para la eliminación de impurezas, mediante oxidación y retención en agua alcalinizada, de los productos de oxidación, acompañada de filtración a través de carbón activo, y secado

b) Reemplazar la cámara de aire en los envases de las bebidas por anhídrido carbónico, otros gases inertes autorizados, o vacío.

7.1.4 En relación con los envases y embalajes.-Se autoriza la reutilización de los envases y embalajes que se señalan en el artículo 10 de esta Reglamentación. Los envases deberán ser tratados mediante los dispositivos necesarios que garanticen en todos los casos su perfecta higienización.

7.2 Manipulaciones prohibidas.

7.2.1 En relación con la elaboración de bebidas refrescantes queda expresamente prohibido:

a) La utilización o tenencia en las industrias de sustancias que, por su naturaleza, cantidad o calidad, sean nocivas.

b) La utilización o tenencia en las industrias de productos que puedan motivar confusión en cuanto a la verdadera proporción y naturaleza de los ingredientes específicos de las bebidas refrescantes.

c) La utilización de agua no potable, tanto desde el punto de vista físico-químico, como microbiológico, para la elaboración de los productos, así como para la limpieza de maquinaria, materiales y envases.

d) La compra, utilización o tenencia en las industrias de detergentes de uso no alimentario o de aquéllos que aun siéndolo, no hayan obtenido autorización sanitaria para su uso en industrias alimentarias

e) La compra, utilización o tenencia en las industrias de bebidas refrescantes de ingredientes y aditivos no autorizados para la preparación de los productos contemplados en esta Reglamentación.

f) La utilización o tenencia de materias espumígenas o mucilaginosas y de melazas.

g) La utilización de jarabe compuesto o preparado básico alterados, que presenten coloración, aspecto o sabores anormales, los que estén fermentados o en fermentación y los agrios con acidez que exceda a la de su composición normal.

h) La utilización de anhídrido carbónico que no reúna las características indicadas en el apartado 8.6, del artículo 8.º de esta Reglamentación.

i) La utilización de edulcorantes artificiales, salvo en aquellos productos en los que esta Reglamentación lo autoriza expresamente

7.2.2 En relación con los envases y embalajes queda prohibido expresamente.

a) Utilizar envases de material macromolecular que no se ajusten a lo dispuesto en el artículo 10 de esta Reglamentación

b) Utilizar para sucesivos llenados los envases considerados «perdidos» o «no recuperables»

c) Aprovechar envases con leyendas, rótulos o marcas ajenas al producto que en realidad contienen.

d) Envasar o embalar bebidas en recipientes con roturas, fisuras o defectos que puedan representar un peligro para la propia bebida o para la persona que la maneje o consuma.

e) La recuperación de tapones no higienizables y el uso de tapones procedentes de chapa recuperada

### TITULO III

**Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados**

Art. 8.º *Materias primas y otros ingredientes*.-Las bebidas refrescantes podrán contener cualquiera de los siguientes ingredientes:

Agua.

Azúcar y otros azúcares.

Jarabe compuesto o preparado básico.  
Zumos y disgregados de frutas y de otros vegetales.  
Extractos de frutas y de otros vegetales.  
Agentes aromáticos.  
Anhídrido carbónico  
Sustancias sápidas.  
Aditivos autorizados.

8.1 Agua.-Cumplirá lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, y, en su caso, en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasadas, aprobada por el Real Decreto 1164/1991, de 22 de julio.

8.2 Azúcar y otros azúcares.-Se permite utilizar la sacarosa y otros azúcares señalados en el Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los azúcares destinados al consumo humano.

8.3 Zumos y disgregados de frutas y de otros vegetales.-Los zumos y disgregados de frutas y de otros vegetales utilizados deberán ajustarse a lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados

8.4 Jarabe compuesto o preparado básico.-Es el componente que imprime carácter a las bebidas refrescantes con sabor y, generalmente, es el resultado de la mezcla de alguno o de todos los siguientes ingredientes en agua potable:

- Azúcar y otros azúcares.
- Zumos, extractos o disgregados vegetales, principalmente frutas.
- Agentes aromáticos.
- Aditivos autorizados.

8.5 Extracto de frutas o de otros vegetales.-Son preparados obtenidos por procedimientos físico-químicos y/o biológicos adecuados (tales como maceración, percolación, presión, dilución, punción y expresión), de frutas o de otros vegetales.

8.6 Anhídridos carbónicos.-El anhídrido carbónico utilizado para la preparación y envasado de las bebidas refrescantes, deberá reunir las siguientes condiciones:

- Tener una pureza mínima del 99,8 por 100.
- Poser olor y sabor característicos.
- No contener más del 1 por 1.000 de aire (en volumen).
- Estar exento de productos empíreumáticos, ácido nitroso, ácido sulfúrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.
- No contener monóxido de carbono en proporción superior al 2 por 1.000 (en volumen).

8.7 Aditivos y coadyuvantes tecnológicos.-En la elaboración de los productos comprendidos en el ámbito de esta Reglamentación, podrán utilizarse los aditivos que se relacionan en la lista positiva que se incluye a continuación, la cual ha sido aprobada por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

Además de los aditivos relacionados en esta lista, las bebidas refrescantes podrán contener los aditivos autorizados en la elaboración de cada una de las materias primas utilizadas en su elaboración y en la cuantía que corresponda a la proporción de las mismas en la bebida terminada

La lista de aditivos, así como sus especificaciones, podrán modificarse por Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, en los supuestos en que posteriores conocimientos científicos o técnicos y razones de salud pública lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa de la CEE.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a lo establecido en las normas vigentes de identificación y pureza, prescritas por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

#### 8.7.1 Aditivos.

##### 8.7.1.1 Colorantes.

Número	Denominación	Condiciones de empleo
E-140	Clorofilas.	B.P.F.
E-150	a) Caramelo (normal).	B.P.F.
E-153	Carbón medicinal vegetal.	B.P.F.
E-160	c) Capsantina, capsorrubina. d) Licopeno.	B.P.F. B.P.F.
E-161	Xantofilas: a) Flavoxantina. b) Luteína. c) Criptoxantina. d) Rubixantina. e) Violoxantina. f) Rodoxantina.	B.P.F.

Número	Denominación	Condiciones de empleo
E-162	Rojo de remolacha y betanina.	B.P.F.
E-163	Antocianos.	B.P.F.
E-102	Tartrazina.	70 ppm
E-104	Amarillo de quinoleína.	70 ppm
E-110	Amarillo anaranjado S.	70 ppm
E-120	Cochinilla (ácido carminico).	70 ppm
E-122	Azorrubina.	70 ppm
E-124	Rojo cochinilla A (Ponceau 4R).	70 ppm
E-131	Azul patentado V	70 ppm
E-132	Indigotina (carmin de índigo)	70 ppm
E-141	Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas.	70 ppm
E-142	Verde ácido brillante BS (verde lisamina).	70 ppm
E-151	Negro brillante BN.	70 ppm
E-160	a) Alfa, beta y gamma caroteno. e) Beta-apo-8'-carotenal. f) Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	70 ppm Aislados o en conjunto.

#### 8.7.1.2 Conservadores:

Número	Denominación	Condiciones de empleo
E-200	Acido sórbico.	Dosis máxima de uso: 250 ppm, aislados o en conjunto para bebidas con gas. 350 ppm, aislados o en conjunto para bebidas sin gas, expresada en el ácido correspondiente.
E-201	Sorbato sódico.	
E-202	Sorbato potásico.	
E-210	Acido benzoico.	
E-211	Benzoato sódico.	
E-212	Benzoato potásico.	

#### 8.7.1.3 Antioxidantes:

Número	Denominación	Condiciones de empleo
E-300	Acido L-ascórbico.	Dosis máxima de uso: 300 ppm, aislados o en conjunto y expresada en ácido ascórbico.
E-301	L-ascórbico sódico.	
E-302	L-ascórbico cálcico.	

#### 8.7.1.4 Emulgentes, estabilizantes, espesantes y gelificantes:

Número	Denominación	Condiciones de empleo
E-400	Acido algínico.	Dosis máxima de uso: 500 ppm, aislados o en conjunto.
E-401	Alginato sódico.	
E-402	Alginato potásico.	
E-404	Alginato cálcico.	
E-405	Alginato de propilenglicol.	
E-407	Carragenanos.	
E-410	Harina de semillas de algarroba.	Dosis máxima de uso: 500 ppm. B.P.F. B.P.F. B.P.F. B.P.F. B.P.F. B.P.F. B.P.F. Dosis máxima de uso: 5.000 ppm. Dosis máxima de uso: 2.000 ppm. B.P.F. Dosis máxima de uso: 200 ppm. Dosis máxima de uso: 200 ppm. Sólo en concentrados aromáticos. El contenido en la bebida terminada no sobrepasará 150 ppm.
E-412	Harina de semillas de guar.	
E-413	Goma de tragacanto.	
E-414	Goma arábica.	
E-415	Goma xantana	
E-440	i) Pectina. ii) Pectina amidada.	
E-460	i) Celulosa microcristalina.	
E-466	Carboximetilcelulosa.	
E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos.	
E-473	Sucroésteres.	
E-474	Sucroglicéridos.	
915	Ester glicérido de la colofonia.	

## 8.7.1.5 Acidulantes y correctores de la acidez:

Numero	Denominación	Condiciones de empleo
E-296	Acido málico (DL+L).	Dosis máxima de uso: 5 000 ppm, aislados o en conjunto y expresada en ácido málico.
E-350	Malatos de sodio.	
E-351	Malatos de potasio.	
E-355	Acido adípico.	Únicamente para productos sólidos para preparar bebidas refrescantes. Dosis máxima de uso: 100 ppm.
E-270	Acido láctico (DL).	Dosis máxima de uso: 3.000 ppm, aislados o en conjunto y expresada en ácido láctico.
E-325	Lactato sódico.	
E-326	Lactato potásico.	
E-327	Lactato cálcico.	
E-330	Acido cítrico.	
E-331	Citratos de sodio.	
E-332	Citratos de potasio.	
E-333	Citratos de calcio.	
E-334	Acido tartárico.	
E-335	Tartratos de sodio.	
E-336	Tartratos de potasio.	Dosis máxima de uso: 2.000 ppm, aislados o en conjunto y expresada en ácido tartárico.
E-338	Acido ortofosfórico.	Dosis máxima de uso: 700 ppm en bebidas de cola.
E-339	Ortofosfatos de sodio.	200 ppm en gaseosas y bebidas aromatizadas.
E-340	Ortofosfatos de potasio.	

## 8.7.1.6 Antiaglomerantes:

Numero	Denominación	Condiciones de empleo
E-551	Dióxido de silicio (sílice coloide).	Únicamente para productos sólidos para preparar bebidas refrescantes. Dosis máxima de uso: 500 ppm, aislados o en conjunto.
540	Difosfato dicálcico.	

## 8.7.1.7 Edulcorantes artificiales:

Numero	Denominación	Condiciones de empleo
E-952	Acido ciclámico y sus sales de calcio y sodio.	(Sólo para gaseosas y bebidas aromatizadas.) Dosis máxima de uso: 600 ppm, aislados o en conjunto y expresada en ciclamato.
E-954	Sacarina y sus sales de sodio y calcio.	Dosis máxima de uso: 150 ppm, aislados o en conjunto y expresada en sacarina.
E-951	Aspartamo.	Dosis máxima de uso: 600 ppm. El contenido de dicetopiperazina en la bebida terminada no sobrepasará 200 ppm.
E-950	Acesulfamo K.	Dosis máxima de uso: 300 ppm.
E-959	Neohesperidina DC.	Dosis máxima de uso: 30 ppm.

## 8.7.1.8 Antespumantes:

Numero	Denominación	Condiciones de empleo
E-900	Dimetilpolisiloxano	Dosis máxima de uso: 10 ppm.

## 8.7.1.9 Gasificantes:

Numero	Denominación	Condiciones de empleo
E-500	ii) Bicarbonato sódico.	Dosis mínima de uso: 300 ppm, en agua de soda y en productos sólidos para preparar bebidas refrescantes.

## 8.7.2 Coadyuvantes tecnológicos:

## 8.7.2.1 Gases inertes para «espacios de cabeza»:

Anhidrido carbónico.  
Nitrógeno.

## 8.7.2.2 Agentes filtrantes para los jarabes o preparados básicos:

Bentonitas.  
Caolín.  
Carbón.  
Celulosa  
Sílice amorfa.  
Silicoaluminato sódico.  
Tierra de infusorios.  
Zeolitas.

8.8 Sustancias sápidas.—Son aquellos ingredientes capaces de conferir sabores característicos a las bebidas que los contengan. Se permitirán los siguientes en las bebidas en que se encuentren expresamente autorizados:

Cafeína: 150 miligramos por litro (máximo).  
Quinina: 100 miligramos por litro (máximo).

8.9 Agentes aromáticos.—Son los autorizados en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre y en las disposiciones complementarias. A efectos de esta Reglamentación se equiparan los aromas idénticos a los naturales a los aromas naturales.

Los agentes aromáticos, en su composición, responderán a las constantes físicas y químicas características de su origen y pureza.

Los agentes aromáticos podrán ser matizados con colorantes permitidos para su utilización en la bebida terminada. En la concentración del colorante se tendrá en cuenta la proporción en que se utilizará el agente aromático para que en la bebida terminada no se rebase el límite permitido.

## Art. 9.º Características de los productos terminados.

9.1 Características generales.—Las bebidas refrescantes deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

9.1.1 Estar elaboradas exclusivamente con los ingredientes y productos autorizados para cada clase de bebida.

9.1.2 Poscer aspecto normal, color, olor y sabor característicos.

9.1.3. No contener alcohol en cantidad superior al 0,5 por 100 en volumen, medido en la bebida terminada.

9.1.4 En las bebidas refrescantes se permite la presencia, como principio de transferencia, de anhídrido sulfuroso en cantidad máxima de 10 miligramos por litro, excepto en las bebidas refrescantes de zumos de frutas que será de 20 miligramos por litro, sin tener la obligación de declararlo en la información del etiquetado.

9.1.5 No contendrán residuos de metales en cantidades superiores a los valores máximos siguientes:

a) Para bebidas refrescantes contenidas en envases no metálicos:

Arsénico: 0,25 miligramos por litro.

Plomo: 0,5 miligramos por litro.

Cobre: 3,0 miligramos por litro.

Zinc: 6,0 miligramos por litro.

Hierro: 4,0 miligramos por litro

Estaño: 30 miligramos por litro

b) Para bebidas refrescantes contenidas en envases metálicos:

Arsénico: 0,25 miligramos por litro.

Plomo: 0,5 miligramos por litro.

Cobre: 3,0 miligramos por litro.

Zinc: 6,0 miligramos por litro.

Hierro: 15,0 miligramos por litro.

Estaño: 150 miligramos por litro.

9.1.6 Estarán exentos de gérmenes patógenos, toxinas y otros contaminantes que puedan suponer un riesgo para la salud del consumidor o para el propio producto.

## 9.2 Características específicas.

9.2.1 Aguas carbonatadas: Se presentarán como bebidas transparentes e incoloras, constituidas por los ingredientes citados en el apartado 2.1 del artículo 2.º de esta Reglamentación.

9.2.2 Aguas aromatizadas: Estarán constituidas por los ingredientes citados en el apartado 2.2 del artículo 2.º de esta Reglamentación.

Podrán contener además cloruro sódico en cantidad no superior a un gramo por litro.

9.2.3 Gaseosas: Se presentarán como bebidas transparentes e incoloras, constituidas por los ingredientes citados en el apartado 2.3 del artículo 2.º de esta Reglamentación.

Podrán contener además cloruro sódico en cantidad no superior a un gramo por litro.

9.2.4 Bebidas refrescantes aromatizadas: Estarán constituidas por los ingredientes citados en el apartado 2.4 del artículo 2.º de esta Reglamentación y podrán además contener cloruro sódico hasta un máximo de un gramo por litro. Los distintos tipos de estas bebidas cumplirán lo siguiente:

a) Las bebidas carbonatadas contendrán, como mínimo, dos gramos por litro de anhídrido carbónico.

b) Las bebidas a base de cola podrán contener cafeína en cantidad máxima de 150 miligramos por litro.

c) Las bebidas denominadas aguas tónicas y los amargos no vínicos podrán contener quinina en cantidad máxima de 100 miligramos por litro.

9.2.5 Bebidas refrescantes de extractos: Estarán constituidas por los ingredientes citados en el apartado 2.5 del artículo 2.º de esta Reglamentación. Contendrán, como mínimo, un 6 por 100 en peso/volumen, de azúcares totales y podrán además contener cloruro sódico hasta un máximo de un gramo por litro. Los distintos tipos de estas bebidas cumplirán lo siguiente:

a) Las bebidas carbonatadas contendrán, como mínimo, dos gramos por litro de anhídrido carbónico.

b) Las bebidas a base de cola podrán contener cafeína en cantidad máxima de 150 miligramos por litro.

c) Las bebidas denominadas aguas tónicas y los amargos no vínicos podrán contener quinina en cantidad máxima de 100 miligramos por litro.

9.2.6 Bebidas refrescantes de zumos de frutas: Estarán constituidas por los ingredientes citados en el apartado 2.6 del artículo 2.º de esta Reglamentación y deberán ajustarse a las siguientes características:

a) Contendrán zumos de frutas, según su naturaleza, en las proporciones mínimas siguientes, expresadas en peso/volumen:

Zumo de naranja: 8 por 100.

Zumo de limón: 6 por 100.

Zumo de pomelo: 4 por 100.

Zumo de piña y coco: 4 por 100.

Zumo de manzana: 10 por 100.

Zumo de albaricoque, melocotón y pera: 10 por 100.

Zumo de uva: 12 por 100.

Zumo de fresa: 6 por 100.

Zumo de otras frutas: 6 por 100.

Mezcla de zumos de frutas: 8 por 100.

b) Contendrán, como mínimo, 6 por 100 en peso/volumen de azúcares totales expresados en sacarosa.

c) Las bebidas refrescantes de zumos de frutas carbonatadas contendrán, como mínimo, dos gramos por litro de anhídrido carbónico.

d) Sólo se utilizarán aromas naturales.

e) Podrán contener cloruro sódico en cantidad no superior a un gramo por litro.

9.2.7 Bebidas refrescantes de disgregados de frutas: Estarán constituidas por los ingredientes citados en el apartado 2.7 del artículo 2.º de esta Reglamentación, y deberán ajustarse a las siguientes características:

a) Contendrán, como mínimo:

4 por 100 en peso de disgregados de frutas.

6 por 100 en peso/volumen de azúcares totales expresados en sacarosa.

b) Las bebidas refrescantes de disgregados de frutas carbonatadas contendrán, como mínimo, dos gramos por litro de anhídrido carbónico.

c) Los amargos no vínicos podrán contener quinina en cantidad máxima de 100 miligramos por litro.

9.2.8 Bebidas refrescantes mixtas: La bebida refrescante que forme parte de los productos terminados deberá cumplir estrictamente lo dispuesto en la presente Reglamentación según el tipo de bebida de que se trate y los productos alimenticios que la completan lo dispuesto en las Reglamentaciones o Normas específicas.

9.2.9 Bebidas refrescantes para diluir: Estas bebidas concentradas contendrán exclusivamente los ingredientes autorizados para cada una de las bebidas refrescantes que de las mismas vaya a obtenerse.

9.2.10 Productos sólidos para la preparación de bebidas refrescantes: Estos productos contendrán exclusivamente los ingredientes autorizados para cada una de las bebidas que de los mismos vaya a obtenerse. Podrán contener, además, bicarbonato sódico y ácido adípico en las dosis máximas autorizadas para ambos.

## TITULO IV

### Envasado, etiquetado, rotulación y publicidad

#### Art. 10. Envasado.

10.1 Los productos destinados al consumo se presentarán envasados en botellas u otros recipientes de materiales que estén debidamente autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo, mediante Reglamentación.

Las bebidas refrescantes sólo se envasarán en las industrias autorizadas al efecto.

Cuando se preparen bebidas destinadas al consumo inmediato, cualquiera que sea su forma de consumo, los ingredientes, aparatos, conducciones, utensilios y envases utilizados deberán ajustarse estrictamente a las prescripciones de esta Reglamentación. Las empresas responsables de su preparación deberán, de igual manera, someterse a las disposiciones técnicas y legales aquí contenidas, aunque sólo elaboren este tipo de bebidas.

10.2 Los materiales con los que podrán ser fabricados los envases que contengan productos regulados en la presente Reglamentación serán, en general:

Metales y sus aleaciones.

Vidrio.

Materiales poliméricos.

Cualesquiera otros debidamente autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo, mediante Reglamentación.

10.3 Los envases podrán ser reutilizables o no reutilizables. El tratamiento de los envases reutilizables para su posterior utilización deberá efectuarse en todos los casos mediante sistemas que aseguren una eficaz higienización interna y externa de los mismos. El proceso empleado garantizará que los envases no transmitan sabores u olores extraños al producto.

10.4 Los cierres de los envases asegurarán una estanqueidad adecuada. Las cabezas de los sifones estarán constituidas por materiales aprobados en el capítulo VI del Código Alimentario Español.

Art. 11. *Etiquetado.*—El etiquetado de los envases de los productos objeto de esta Reglamentación deberán cumplir lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre.

Art. 12. *Etiquetado específico.*—En la información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación, constarán obligatoriamente, además de lo indicado en el artículo anterior, las siguientes especificaciones:

12.1 En las bebidas refrescantes de zumos de frutas deberá señalarse el porcentaje de zumo que contiene.

12.2 La mezcla de los ingredientes incluidos en el apartado 8.2 del artículo 8.º de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, podrá designarse en la lista de ingredientes como «azúcares».

12.3 En las bebidas refrescantes para diluir y en los productos sólidos para la preparación de bebidas refrescantes, constarán claramente expresadas en el modo de empleo las diluciones que deben efectuarse para conseguir el tipo de bebida que de las mismas vaya a obtenerse.

12.4 Las denominaciones del producto serán las que figuran en el artículo 2.º

12.5 En los envases de vidrio grabados de forma indeleble podrán inscribirse, en los precintos, cápsulas, tapones y otras partes que se inutilicen al abrir el envase, los datos del etiquetado obligatorio.

12.6 En los envases no contemplados en el apartado 12.5 del presente artículo podrán figurar en los precintos, cápsulas y tapones la fecha de consumo preferente y el lote de fabricación, siempre que en la etiqueta o litografía se haga constar la ubicación de dicha información con la frase siguiente:

«Consumir preferentemente antes de, ver...».

«Lote, ver...».

12.7 Toda la información obligatoria que se autoriza en cierres y precintos deberá aparecer con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles en el envase, tal como se presenta al consumidor final.

12.8 En los establecimientos de venta donde se preparen bebidas refrescantes destinadas al consumo inmediato, así como en las máquinas dosificadoras, ya sean atendidas por un empleado o manejadas por el propio consumidor, figurará obligatoriamente, en lugar destacado y a la vista del consumidor, un rótulo en el que se detallen los datos de

etiquetado obligatorio que se indican para cada caso en los puntos 15.2 y 15.3 del artículo 15 de la presente Reglamentación.

**Art. 13. Prohibiciones en el etiquetado** -Se prohíbe expresamente en el etiquetado y publicidad:

a) El empleo de palabras o frases que induzcan a confusión con los zumos de frutas.

b) La mención «contiene zumo», «bebida refrescante de zumo», o similares, cuando lo contengan en proporción menor que la exigida en el epígrafe a) del apartado 9.2.6 del artículo 9.º de la presente Reglamentación

c) El uso de dibujos, diseños y representaciones de frutas, salvo en las «bebidas refrescantes de zumos de frutas», en cuyo caso la indicación del porcentaje de zumo figurará en forma destacada, junto con el dibujo, diseño o representación

d) El uso de palabras como «pasterizada», «esterilizada» o menciones análogas, en bebidas que contengan sustancias conservadoras

e) El empleo de calificativos, tales como «puro» o «natural», en las bebidas a las que se hayan adicionado conservadores químicos y colorantes o edulcorantes artificiales.

f) Indicaciones que atribuyan a las bebidas una acción terapéutica, preventiva o curativa, adelgazantes, o que hagan creer que tienen propiedades superiores a las que poseen normalmente.

g) Observaciones que puedan inducir a error respecto a su verdadera composición y técnica de elaboración.

h) Inscribir los datos obligatorios únicamente en precintos, cápsulas, taponés u otras partes que se inutilicen al abrir el envase, salvo en los casos previstos en el artículo 12 de esta Reglamentación.

## TITULO V

### Transporte, almacenamiento, venta, exportación e importación

**Art. 14. Transporte y almacenamiento.**

14.1 El transporte y distribución de estos productos deberá efectuarse ya envasados y debidamente protegidos de la contaminación.

14.2 el transporte y almacenamiento no podrá hacerse junto con sustancias tóxicas, parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio y deberá impedirse que se hallen en contacto con alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

14.3 Todos los lugares donde se almacenen los productos objeto de esta Reglamentación, aunque sea de modo provisional, así como los medios de transporte, deberán ajustarse a las condiciones establecidas en el capítulo VI del Código Alimentario Español y disposiciones que lo desarrollan.

14.4 La desinfección, desinsectación y desratización de toda clase de almacenes y medios de transporte será obligatoria y se efectuará por el personal idóneo, con los procedimientos aprobados por las disposiciones correspondientes

14.5 Se prohíbe transportar o almacenar fuera de las fábricas bebidas dispuestas para la venta que no estén debidamente etiquetadas.

**Art. 15. Venta**

15.1 Venta de bebidas refrescantes previamente envasadas:

Deberá procederse de manera que sea perfectamente visible para el consumidor el envase original debidamente etiquetado

15.2 Venta de bebidas refrescantes preparadas, en el local donde se expendan para su consumo inmediato:

Los expendedores deberán colocar obligatoriamente, en un lugar destacado y a la vista del consumidor, un rótulo en el que se detallen los siguientes datos, del etiquetado obligatorio referentes al producto:

Denominación del producto

Lista de ingredientes

15.3 Venta de bebidas refrescantes mediante máquinas dosificadoras

a) Los expendedores deberán colocar junto a estas máquinas, ya sean atendidas por un empleado o manejadas por el propio consumidor,

en lugar destacado y claramente visible, un rótulo en el que se detallen los siguientes datos del etiquetado obligatorio:

Denominación del producto.

Lista de ingredientes.

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

Estos datos deberán coincidir con los que figuren en los envases utilizados como recipientes alimentadores.

b) Los recipientes alimentadores se conservarán y manipularán en sitio higiénico y accesible, y se unirán a la fuente de suministro por tuberías o sistemas continuos y cerrados, construidos con materiales que reúnan las condiciones señaladas en esta Reglamentación. Iguales requisitos deberán cumplir los materiales que constituyan las fuentes de suministro.

c) La presión de servicio para suministro de bebidas se logrará exclusivamente con anhídrido carbónico o nitrógeno, según los casos.

d) Las operaciones necesarias para llenar los vasos u otros recipientes se harán a la vista del público consumidor.

e) No se permitirá el relleno de los recipientes alimentadores fuera de la fábrica ni por empresas distintas de la responsable del producto.

**Art. 16. Exportación e importación**

16.1 Los productos 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 disposición llevarán impresa en su embalaje en caracteres bien visibles la palabra EXPORT. Además, su etiqueta deberá llevar la palabra EXPORT o cualquier otro signo que reglamentariamente se establezca y que permita identificarlo inequívocamente para evitar que el producto sea comercializado y consumido en España.

16.2 No obstante, las exigencias de esta disposición no se aplicarán a los productos de importación legal y lealmente fabricados y comercializados de los restantes Estados miembros de la Comunidad Económica Europea. Los citados productos, y siempre que no supongan riesgos para la salud humana, y no afecten a la aplicación del artículo 36 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Económica Europea, podrán ser comercializados en España con la correspondiente denominación de venta, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 5.º de la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Por otra parte, lo dispuesto en la presente disposición se entiende sin perjuicio de lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales sobre la materia y que resulten de aplicación en España.

## TITULO VI

### Métodos de análisis y toma de muestras

**Art. 17. Métodos de análisis y toma de muestras.**-Los Ministros proponentes quedan autorizados para que, mediante Orden conjunta, y previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar los métodos oficiales de análisis y de toma de muestras correspondientes

Cuando no existan métodos oficiales para determinados análisis y hasta que los mismos no sean aprobados por el órgano correspondiente y previamente informados por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán ser utilizados los aprobados por los Organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

## TITULO VII

### Responsabilidades y régimen sancionador

**Art. 18. Responsabilidades y régimen sancionador** -Las responsabilidades sobre infracciones que se cometieran, así como el régimen sancionador aplicable, estarán sujetos a lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.