

REAL DECRETO 1231/1988, DE 14 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DEL CAFE.

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 APROXIMACION DE LEGISLACIONES DE LOS ESTADOS MIEMBROS REFERENTE A LOS EXTRACTOS DE CAFE Y LOS EXTRACTOS DE ACHICORIA, HACE NECESARIO MODIFICAR LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DEL CAFE, APROBADA POR REAL DECRETO 664/1983, DE 2 DE MARZO (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DEL 30).

AL MISMO TIEMPO, SE HAN PERFECCIONADO ALGUNOS DE SUS ARTICULOS Y SE HA MATIZADO EL MODO DE DETERMINAR ALGUNOS PARAMETROS.

POR TODO ELLO, SE HA PROCEDIDO A LA REDACCION INTEGRAL DE DICHA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, AUNQUE UNA GRAN PARTE NO HAYA SUFRIDO MODIFICACION ALGUNA.

CON INDEPENDENCIA DEL OBJETIVO ANTES SEÑALADO DE ADECUACION DE NUESTRA NORMATIVA ALIMENTARIA A LA LEGISLACION COMUNITARIA, EL PRESENTE REAL DECRETO PRETENDE DAR CUMPLIMIENTO A LAS EXIGENCIAS REQUERIDAS POR EL TRIBUNAL CONSTITUCIONAL, DETERMINANDO QUE PRECEPTOS DE LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA HAN DE SER CONSIDERADOS COMO BASICOS.

ESTA DELIMITACION DE LOS PRECEPTOS QUE HAN DE TENER EL CARACTER DE NORMA BASICA SE EFECTUA, TANTO AL AMPARO DE AQUELLOS PRECEPTOS LEGALES QUE, COMO EL ARTICULO 40.2, Y DISPOSICION ADICIONAL SEGUNDA DE LA LEY 14/1986, DE 25 DE ABRIL, GENERAL DE SANIDAD, AMBOS EN RELACION CON EL ARTICULO 2. DE LA MISMA, Y LOS ARTICULOS 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 CIRCULACION DE BIENES O LA IGUALDAD DE TRATO DE TODOS LOS CIUDADANOS, CON INDEPENDENCIA DE SU UBICACION TERRITORIAL.

A ELLO HA DE UNIRSE NECESARIAMENTE EL ESPECIAL CARACTER QUE CONFLUYE EN LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS QUE, SI BIEN CONTIENEN PRESCRIPCIONES SOBRE MULTIPLES ASPECTOS, LO HACEN ANTE LA NECESIDAD DE REGULAR, EN UN TODO ARMONICO Y CONJUNTO, TODOS AQUELLOS QUE NECESARIAMENTE HAN DE SER OBJETO DE REGULACION EN EL PROCESO DE PRODUCCION, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE CADA PRODUCTO Y QUE, COMO TAL PROCESO CONTINUADO, HARIAN MUY DIFICIL SU REGULACION SEPARADA Y NO UNIFORME.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE ECONOMIA Y HACIENDA, DE INDUSTRIA Y ENERGIA, DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, Y DE SANIDAD Y CONSUMO, OIDOS LOS SECTORES AFECTADOS, PREVIO INFORME DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA Y, PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS, EN SU REUNION DEL DIA 14 DE OCTUBRE DE 1988,

DISPONGO:

ARTICULO UNICO. SE APRUEBA LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DEL CAFE QUE FIGURA COMO ANEXO UNICO AL PRESENTE REAL DECRETO.

DISPOSICION ADICIONAL

LO DISPUESTO EN EL PRESENTE REAL DECRETO Y EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA QUE APRUEBA, TENDRAN CARACTER DE NORMA BASICA DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 149.1.1. Y 16, DE LA CONSTITUCION ESPAÑOLA, A EXCEPCION DEL SEGUNDO PARRAFO DEL PUNTO 15.2.

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. LO PRESCRITO EN EL ARTICULO 16 NO SERA EXIGIBLE HASTA EL 1 DE ENERO DE 1989.

SEGUNDA. EL FORMATO DE 100 GRAMOS PARA LOS PRODUCTOS DE LOS EPIGRAFES 3.1 AL 3.6, Y EL FORMATO DE 75 GRAMOS PARA LOS PRODUCTOS DE LOS EPIGRAFES 3.7 AL 3.11, NO AUTORIZADOS EN EL ARTICULO 13 DE ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, PODRAN SEGUIR COMERCIALIZANDOSE HASTA LA FINALIZACION DE LAS EXISTENCIAS ACTUALES DE ESTE TIPO DE ENVASES PERO EN NINGUN 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 REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DEL CAFE 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 (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DEL 21) POR EL QUE SE AUTORIZA LA COMERCIALIZACION DE LAS MEZCLAS SOLUBLES DE CAFE CON SOLUBLES DE SUCEDANEOS DE CAFE, HACE EN SUS ARTICULOS 2. Y 3. 2, AL REAL DECRETO 664/1983, QUE AHORA SE DEROGA, SE ENTENDERAN 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 SECRETARIA DE GOBIERNO,  
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

## ANEXO UNICO

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO,  
TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DEL CAFE  
TITULO PRELIMINAR

## AMBITO DE APLICACION

### ARTICULO 1.

1.1 LA PRESENTE REGLAMENTACION TIENE POR OBJETO DEFINIR QUE SE ENTIENDE POR CAFE Y FIJAR, CON CARACTER OBLIGATORIO, LAS NORMAS DE ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, COMERCIALIZACION Y, EN GENERAL, LA ORDENACION TECNICO-SANITARIA DE DICHS PRODUCTOS. SERA APLICABLE, ASIMISMO, A LOS PRODUCTOS IMPORTADOS.

1.2 ESTA REGLAMENTACION OBLIGA A TODA PERSONA NATURAL O JURIDICA QUE, DENTRO DEL TERRITORIO NACIONAL, DEDIQUE SU ACTIVIDAD A LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, COMERCIALIZACION Y, EN SU CASO, IMPORTACION DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN LA MISMA.

## TITULO PRIMERO

## DEFINICIONES Y DENOMINACIONES

### ART. 2. DEFINICIONES.

2.1 CAFE: SON LAS SEMILLAS SANAS Y LIMPIAS PROCEDENTES DE LAS DIVERSAS ESPECIES DEL GENERO BOTANICO <COFFEA>.

2.2 EXTRACTOS DE CAFE: SON LOS PRODUCTOS MAS O MENOS CONCENTRADOS OBTENIDOS POR EXTRACCION DEL CAFE TOSTADO, UTILIZANDO UNICAMENTE EL AGUA COMO MEDIO DE EXTRACCION, CON LA EXCLUSION DE TODO PROCEDIMIENTO DE HIDROLISIS POR ADICION DE ACIDO O BASE Y:

1. CONTENIENDO LOS PRINCIPIOS SOLUBLES Y AROMATICOS DEL CAFE.

2. PUDIENDO CONTENER ACEITES INSOLUBLES QUE PROVENGAN DEL CAFE Y UNICAMENTE TRAZAS DE OTROS ELEMENTOS INSOLUBLES PROCEDENTES DEL CAFE Y DE ELEMENTOS INSOLUBLES NO PROCEDENTES DEL CAFE O DEL AGUA DE EXTRACCION.

2.3 EXTRACTO ACUOSO: ES LA INFUSION OBTENIDA AL 10 POR 100 EN MASA, TRAS LA EBULLICION CON AGUA HIRVIENDO DURANTE CINCO MINUTOS.

### ART. 3. DENOMINACIONES.

3.1 CAFE DE TUESTE NATURAL: ES EL OBTENIDO AL SOMETER EL CAFE VERDE O CRUDO EN GRANO A LA ACCION DEL CALOR, DE FORMA QUE ADQUIERA EL COLOR, AROMA Y OTRAS CUALIDADES CARACTERISTICAS.

CONTENDRA:

CAFEINA:

0,7 POR 100 MINIMO S/MATERIA SECA.

HUMEDAD: 5 POR 100 MAXIMO.

GRANOS CARBONIZADOS: 5 POR 100 MAXIMO.

CENIZAS TOTALES: 6 POR 100 MAXIMO S/MATERIA SECA.

SOLIDOS SOLUBLES DEL EXTRACTO ACUOSO: DEL 20 AL 30 POR 100.

3.2 CAFE TORREFACTO: ES EL CAFE TOSTADO EN GRANO, CON ADICION DE SACAROSA O GLUCOSA ANHIDRA, ANTES DE FINALIZAR EL PROCESO DE TOSTACION, EN UNA PROPORCION MAXIMA DE 15 KILOGRAMOS DE DICHOS AZUCARES POR CADA 100 KILOGRAMOS DE CAFE VERDE.

CONTENDRA:

CAFEINA: 0,6 POR 100 MINIMO S/MATERIA SECA.

HUMEDAD:

5 POR 100 MAXIMO.

GRANOS CARBONIZADOS: 5 POR 100 MAXIMO.

CENIZAS TOTALES: 5,5 POR 100 MAXIMO S/MATERIA SECA.

SOLIDOS SOLUBLES DEL EXTRACTO ACUOSO: DEL 25 AL 35 POR 100.

3.3 CAFE DETUESTE NATURAL (PORCENTAJE) Y CAFE TORREFACTO (PORCENTAJE): ESTA DENOMINACION, DONDE OBLIGATORIAMENTE FIGURARAN LOS PORCENTAJES, CORRESPONDE A LAS MEZCLAS REALIZADAS CON LOS CAFES CITADOS EN LOS PUNTOS 3.1 Y 3.2, DEBIENDO AJUSTARSE, POR SEPARADO, A LAS ESPECIFICACIONES DE DICHOS EPIGRAFES.

3.4 CAFE MOLIDO DE TUESTE NATURAL: ES EL CAFE DE TUESTE NATURAL DESPUES DE LOS PROCESOS INDUSTRIALES DE MOLIDO Y ENVASADO, DEBIENDO AJUSTARSE A LAS ESPECIFICACIONES DEL EPIGRAFE 3.1.

3.5 CAFE MOLIDO TORREFACTO: ES EL CAFE TORREFACTO DESPUES DE LOS PROCESOS INDUSTRIALES DE MOLIDO Y ENVASADO, DEBIENDO AJUSTARSE A LAS ESPECIFICACIONES DEL EPIGRAFE 3.2.

3.6 CAFE MOLIDO DE TUESTE NATURAL (PORCENTAJE) Y TORREFACTO (PORCENTAJE): ESTA DENOMINACION, DONDE OBLIGATORIAMENTE FIGURARAN LOS PORCENTAJES, CORRESPONDE A LAS MEZCLAS REALIZADAS CON LOS CAFES CITADOS EN LOS EPIGRAFES 3.1 Y 3.2, SOMETIDOS A LOS PROCESOS INDUSTRIALES DE MOLIDO Y ENVASADO, DEBIENDO AJUSTARSE A LAS ESPECIFICACIONES DE DICHS EPIGRAFES QUE RESULTEN SEGUN LOS PORCENTAJES EMPLEADOS.

3.7 <CAFE SOLUBLE> O <CAFE INSTANTANEO> O <EXTRACTO DE CAFE> O <EXTRACTO SOLUBLE DE CAFE>:

ES EL PRODUCTO EN FORMA SOLIDA, SOLUBLE EN AGUA, OBTENIDO POR DESHIDRATAACION DE LA INFUSION ACUOSA DEL CAFE DE TUESTE NATURAL.

CONTENDRA:

HUMEDAD: 5 POR 100 MAXIMO.

3.8 <CAFE TORREFACTO SOLUBLE> O <CAFE TORREFACTO INSTANTANEO>: ES EL PRODUCTO EN FORMA SOLIDA, SOLUBLE EN AGUA, OBTENIDO POR DESHIDRATAACION DE LA INFUSION ACUOSA DEL CAFE TORREFACTO.

CONTENDRA:

HUMEDAD: 5 POR 100 MAXIMO.

CANTIDAD DE SACAROSA O GLUCOSA ANHIDRA: 15 KILOGRAMOS COMO MAXIMO POR 100 KILOGRAMOS DE CAFE VERDE.

3.9 <CAFE SOLUBLE> (PORCENTAJE) Y <CAFE TORREFACTO SOLUBLE> (PORCENTAJE).

TAMBIEN PODRAN UTILIZARSE LAS OTRAS DENOMINACIONES DE LOS EPIGRAFES 3.7, Y 3.8: ES EL EXTRACTO DE CAFE EN FORMA SOLIDA, SOLUBLE EN AGUA, OBTENIDO A PARTIR DE LOS CAFES DEFINIDOS EN LOS EPIGRAFES 3.1, Y 3.2.

CONTENDRA:

HUMEDAD: 5 POR 100 MAXIMO.

3.10 <EXTRACTO DE CAFE EN PASTA>: ES EL PRODUCTO EN FORMA PASTOSA OBTENIDO POR DESHIDRATAACION PARCIAL DE LA INFUSION ACUOSA DEL CAFE DE TUESTE NATURAL.

CONTENDRA:

HUMEDAD: COMPRENDIDA ENTRE EL 15 POR 100 Y EL 30 POR 100.

3.11 <EXTRACTO DE CAFE TORREFACTO EN PASTA>: ES EL PRODUCTO EN FORMA PASTOSA OBTENIDO POR DESHIDRATAACION PARCIAL DE LA INFUSION ACUOSA DEL CAFE TORREFACTO.

CONTENDRA:

HUMEDAD:

COMPRENDIDA ENTRE EL 15 POR 100 Y EL 30 POR 100.

CANTIDAD DE SACAROSA O GLUCOSA ANHIDRA: 12 KILOGRAMOS COMO MAXIMO POR 100 KILOGRAMOS DE CAFE VERDE.

3.12 <EXTRACTO DE CAFE LIQUIDO:> ES EL PRODUCTO EN FORMA LIQUIDA OBTENIDO POR DESHIDRATAACION PARCIAL DE LA INFUSION ACUOSA DEL CAFE DE TUESTE NATURAL.

CONTENDRA:

HUMEDAD: COMPRENDIDA ENTRE EL 45 POR 100 Y EL 85 POR 100.

3.13 <EXTRACTO DE CAFE TORREFACTO LIQUIDO>: ES EL PRODUCTO EN FORMA LIQUIDA, OBTENIDO POR DESHIDRATAACION PARCIAL DE LA INFUSION ACUOSA DEL CAFE TORREFACTO.

CONTENDRA:

HUMEDAD: COMPRENDIDA ENTRE EL 45 POR 100 Y EL 85 POR 100.

CANTIDAD DE SACAROSA O GLUCOSA ANHIDRA: 12 KILOGRAMOS COMO MAXIMO POR 100 KILOGRAMOS DE CAFE VERDE.

ART.

4. DESCAFEINADO.

4.1 TODOS LOS CAFES CITADOS EN LOS EPIGRAFES 3.1 AL 3.6 DEBERAN COMPLETAR SU DENOMINACION CON LA PALABRA <DESCAFEINADO> CUANDO HAYAN SIDO DESPROVISTOS DE LA MAYOR PARTE DE SU CAFEINA.

CONTENDRAN COMO MAXIMO 0,12 POR 100 EN MASA DE CAFEINA SOBRE MATERIA SECA Y CUMPLIRAN LAS RESTANTES ESPECIFICACIONES DE LOS CITADOS EPIGRAFES, SEGUN EL CASO.

4.2 TODOS LOS CAFES CITADOS EN LOS EPIGRAFES 3.7 AL 3.13 DEBERAN COMPLETAR SU DENOMINACION CON LA PALABRA <DESCAFEINADO> CUANDO SE HAYAN OBTENIDO A PARTIR DE CAFES EN GRANO DESCAFEINADOS. SU CONTENIDO EN CAFEINA SERA INFERIOR O IGUAL AL 0,3 POR 100 EN MASA SOBRE MATERIA SECA Y NO VARIARAN LAS RESTANTES ESPECIFICACIONES DE LOS PUNTOS 3.7 AL 3.13, SEGUN EL CASO.

4.3 TANTO LOS DISOLVENTES QUE SE EMPLEEN PARA DESCAFEINAR COMO LAS CANTIDADES MAXIMAS DE RESIDUOS DE LOS MISMOS SOBRE EL PRODUCTO FINAL SECO SERAN LOS AUTORIZADOS POR EL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO.

TITULO II

CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL MATERIAL Y DEL PERSONAL.  
MANIPULACIONES PROHIBIDAS

ART. 5. CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES. LAS INDUSTRIAS DE FABRICACION DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION CUMPLIRAN OBLIGATORIAMENTE, ADEMAS DE LOS REGLAMENTOS VIGENTES DE RECIPIENTES A PRESION, ELECTROTECNICOS PARA ALTA Y BAJA TENSION Y, EN GENERAL, CUALQUIER OTRO DE CARACTER 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 ELABORACION, ENVASADO Y, EN GENERAL, MANIPULACION DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS INTERMEDIOS O FINALES, ESTARAN DEBIDAMENTE AISLADOS DE CUALESQUIERA OTROS AJENOS A SUS COMETIDOS ESPECIFICOS Y NO PODRAN UTILIZARSE PARA FINES DISTINTOS, SALVO AUTORIZACION EXPRESA.

5.2 LOS LOCALES ESTARAN PEFECTAMENTE SEPARADOS Y SIN COMUNICACION CON VIVIENDAS, COCINAS Y COMEDORES.

5.3 LAS INDUSTRIAS DEBERAN INSTALARSE EN LOCALES QUE TENGAN VENTILACION DIRECTA A LA CALLE O PATIOS CENTRALES DE MANZANAS O ESPACIOS LIBRES Y, SI ELLO NO FUESE POSIBLE, DEBERAN CONTAR CON CIRCULACION ARTIFICIAL DE AIRE PREVIAMENTE FILTRADO. EN LOS LOCALES DESTINADOS A LA ELABORACION SE EVITARA AL MAXIMO LA ENTRADA DE POLVO Y LAS CIRCULACIONES NO CONTROLADAS DE AIRE.

5.4 LOS LOCALES DE FABRICACION DISPONDRAN DE AGUA POTABLE DESDE LOS PUNTOS DE VISTA FISICO, QUIMICO Y MICROBIOLOGICO; EL SUMINISTRO DEBERA SER DIRECTO, CON DESAGUES TAMBIEN DIRECTOS A LA RED GENERAL DE EVACUACION, PROVISTOS DE SIFONES Y DISPOSITIVOS ANTIMURIDOS.

PODRA UTILIZARSE AGUA DE OTRAS CARACTERISTICAS EN GENERADORES DE VAPOR, INSTALACIONES FRIGORIFICAS, BOCAS DE INCENDIO O SERVICIOS AUXILIARES, SIEMPRE QUE NO EXISTA CONEXION ENTRE ESTA RED Y LA DE AGUA POTABLE.

5.5 LOS LOCALES DESTINADOS A VESTUARIOS, LAVABOS Y SERVICIOS HIGIENICOS DEBEN ESTAR SUFICIENTEMENTE AISLADOS DE LOS LOCALES DE PRODUCCION Y CUMPLIR LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LA LEGISLACION VIGENTE.

5.6 LOS PAVIMENTOS DE LOS LOCALES DE FABRICACION SERAN LISOS, DUROS Y RESISTENTES AL ROCE, IMPERMEABLES, INCOMBUSTIBLES Y DE FACIL LIMPIEZA Y PODRAN SER CONTINUOS O DE PIEZAS PERFECTAMENTE ADOSADAS, NO ADMITIENDOSE COMO PAVIMENTO DEFINITIVO LAS PLACAS DE CEMENTO CON JUNTAS DE DILATAACION DESCUBIERTAS.

5.7 LAS PAREDES DE LOS LOCALES DE FABRICACION DEBERAN REVESTIRSE DE AZULEJOS O MATERIALES LAVABLES HASTA UNA ALTURA DE 1,60 METROS; EL RESTO DE LAS PAREDES Y LOS TECHOS SE REVESTIRAN DE PINTURA PLASTICA 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 ADOPTARAN LAS OPORTUNAS MEDIDAS PARA EVITAR LA ENTRADA Y PRESENCIA DE INSECTOS, ARACNIDOS, ROEDORES Y OTROS ANIMALES DOMESTICOS O NO.

5.9 TANTO LAS PAREDES COMO LOS TECHOS Y PAVIMENTOS SE MANTENDRAN EN PERFECTO ESTADO DE CONSERVACION Y LIMPIEZA.

5.10 EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAL DE DESINFECCION Y LIMPIEZA SE REALIZARA EN LOCAL INDEPENDIENTE DE DONDE SE ENCUENTREN LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ELABORADOS.

5.11 EN LOS DIFERENTES PROCESOS DE ELABORACION DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, LOS FOCOS CALORIFICOS PODRAN UTILIZAR COMBUSTIBLES SOLIDOS, LIQUIDOS, GASEOSOS O ENERGIA ELECTRICA.

CUANDO SE UTILICEN COMBUSTIBLES SOLIDOS Y EL PRODUCTO ALIMENTICIO ESTE EN CONTACTO CON LOS HUMOS O GASES DESPRENDIDOS DE LA COMBUSTION, ESTOS DEBERAN SER DE TAL NATURALEZA, QUE NO PUEDAN ORIGINAR NINGUNA CONTAMINACION NOCIVA A LOS MISMOS.

TANTO SI SE UTILIZAN COMBUSTIBLES SOLIDOS, COMO LIQUIDOS O GASEOSOS, LA INSTALACION DE EVACUACION DE HUMOS Y GASES DE LA COMBUSTION CUMPLIRA LAS CONDICIONES REGLAMENTARIAS SOBRE CONTAMINACION ATMOSFERICA.

EL ALMACENAMIENTO DE LOS COMBUSTIBLES DEBERA ESTAR PERFECTAMENTE AISLADO DE LAS ZONAS DE ELABORACION Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ACABADOS Y MATERIAS PRIMAS.

ART. 6. CONDICIONES DE LOS MATERIALES.

6.1 EN GENERAL, SERAN DE APLICACION LAS NORMAS QUE SE RECOGEN EN EL CAPITULO IV DEL TEXTO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPANOL, SOBRE EL MATERIAL RELACIONADO CON LOS ALIMENTOS, APARATOS Y ENVASES.

6.2 EL AGUA UTILIZADA EN EL PROCESO DE FABRICACION Y LIMPIEZA DE TODO EL MATERIAL QUE ESTA EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION SERA POTABLE.

6.3 TODO MATERIAL QUE ESTE EN CONTACTO CON EL CAFE, EN CUALQUIER MOMENTO DE SU ELABORACION, DISTRIBUCION Y VENTA, MANTENDRA, ADEMAS DE AQUELLAS

OTRAS QUE ESPECIFICAMENTE SE SEÑALAN EN ESTA REGLAMENTACION, LAS CONDICIONES SIGUIENTES:

1. TENER UNA COMPOSICION ADECUADA PARA EL FIN A QUE SE DESTINE.
2. NO CEDER SUSTANCIAS TOXICAS, CONTAMINANTES Y, EN GENERAL, AJENAS A LA COMPOSICION NORMAL DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION O QUE, AUN SIENDOLO, EXCEDA DEL CONTENIDO AUTORIZADO EN LOS MISMOS.
3. NO ALTERAR SUS CARACTERISTICAS DE COMPOSICION NI SUS CARACTERES ORGANOLEPTICOS.

6.4 LAS MAQUINAS, APARATOS, UTENSILIOS Y RECIPIENTES DESTINADOS A LA FABRICACION Y ENVASE DEL CAFE Y SUS DERIVADOS SERAN HIGIENICOS, MANTENIENDOSE EN CORRECTO ESTADO DE LIMPIEZA Y DE FORMA QUE ESTA PUEDA SER REALIZADA CON FACILIDAD. SE UTILIZARAN UNICAMENTE PARA LOS FINES PREVISTOS.

ART. 7. CONDICIONES DEL PERSONAL. LA HIGIENE PERSONAL DE TODOS LOS EMPLEADOS DEDICADOS A LA FABRICACION, ELABORACION Y ENVASADO DE LOS CAFES, ASI COMO AQUEL QUE TENGA CONTACTO DIRECTO CON LAS MATERIAS PRIMAS O AUXILIARES, SERA EXTREMADA Y DEBERA CUMPLIR LAS OBLIGACIONES GENERALES, CONTROL DE ESTADO SANITARIO Y OTRAS QUE ESPECIFICA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, APROBADA POR REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 20 DE SEPTIEMBRE).

ART. 8. MANIPULACIONES PROHIBIDAS. ADEMAS DE LAS MANIPULACIONES INCORRECTAS QUE NO CORRESPONDAN A UNA BUENA PRACTICA DE ELABORACION, ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION, QUEDA EXPRESAMENTE PROHIBIDO:

8.1 LA TOSTACION DE CAFES QUE CONTENGAN GRANOS Y SEMILLAS EXTRAÑAS AL CAFE, MATERIAS INERTES Y OTRAS IMPUREZAS SUPERIORES AL 0,5 POR 100. LOS GRANOS DE CAFE PARTIDOS NO SE CONSIDERAN IMPUREZAS.

8.2 LA DESCAFEINIZACION POR PROCEDIMIENTOS QUE MODIFIQUEN LAS CARACTERISTICAS ESENCIALES DEL PRODUCTO FINAL.

8.3 LA ADICION DE AGENTES CONSERVADORES, COLORANTES, ACEITES, RESINAS, GLICERINAS, TANINOS, MELAZAS, BORAX O CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA AL PRODUCTO.

8.4 LA ELABORACION DE CAFES ALTERADOS O CON CARACTERES ORGANOLEPTICOS ANORMALES.

8.5 EL TRANSPORTE A GRANEL DE LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION.

8.6 LA VENTA PARA EL CONSUMO HUMANO DE CAFES <AGOTADOS> Y DE SUS MEZCLAS CON OTROS CAFES EN CUALQUIER PROPORCION.

8.7 LA VENTA A GRANEL DE TODOS LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION, NO PUDIENDO FRACCIONARSE SUS ENVASES NI AUN EN PRESENCIA DEL COMPRADOR.

8.8 LA VENTA BAJO LA DENOMINACION DE <CAFES DESCAFEINADOS> DE AQUELLOS QUE NO HAYAN SIDO SOMETIDOS A UN PREVIO PROCESO DE DESCAFEINIZACION, O LA VENTA DE MEZCLAS DE CAFES DESCAFEINADOS CON OTROS QUE NO HAYAN SIDO SOMETIDOS A ESTE TRATAMIENTO.

8.9 LA UTILIZACION DE CALIFICATIVOS TALES COMO <DESINTOXICADOS> <ATOXICOS> U OTROS SIMILARES QUE PUEDAN INDUCIR A ERROR EN LOS PRODUCTOS DESCAFEINADOS.

8.10 LA VENTA AL PUBLICO DE CAFE MOLIDO, SI NO ESTA ENVASADO POR EL FABRICANTE. COMO EXCEPCION, SE AUTORIZA LA MOLIENDA DEL CAFE EN GRANO, A PETICION DEL COMPRADOR, EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA, SI SE REALIZA EN APARATOS COLOCADOS A LA VISTA DEL PUBLICO.

8.11 SE PROHIBE HACER REFERENCIA EN EL ETIQUETADO DE CUALQUIER MENCION REFERENTE A PAIS DE ORIGEN O VARIEDAD ESPECIFICA DE CAFE, SI NO SE CORRESPONDE SU CONTENIDO TOTAL DE CAFE CON LA REALIDAD.

8.12 LA VENTA COMO CAFE DE CUALQUIER PRODUCTO QUE NO ESTE CONTEMPLADO EN LAS DENOMINACIONES DE ESTA REGLAMENTACION.

8.13 LA UTILIZACION DE LA PALABRA <CAFE> Y SUS DERIVADOS GRAMATICALES O SINONIMOS EN CUALQUIER PRODUCTO QUE NO CONTenga EL MISMO COMO INGREDIENTE. EN ESTE CASO, SE PERMITIRAN MENCIONES TALES COMO <SABOR A CAFE> O <GUSTO A CAFE>. ESTO NO SERA DE APLICACION A LOS SUCEDANEOS DE CAFE, QUE SE REGISTRAN POR SU REGLAMENTACION ESPECIFICA. 8.14 LA PRESENTACION BAJO FORMAS Y ATRIBUTOS PROPIOS DEL CAFE EN ETIQUETAS, IMPRESOS O PUBLICIDAD GRAFICA, CUANDO NO SE TRATE DE PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA O PRODUCTOS EN LOS QUE NO HAYA SIDO UTILIZADO EL CAFE 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 CAFE COMO INGREDIENTE NO PODRA UTILIZARSE LA PALABRA <CAFE> CON CARACTERES DE IMPRENTA QUE SE DESTAQUEN DE AQUELLOS CON QUE APAREZCAN LOS RESTANTES INGREDIENTES QUE COMPONGAN SU DENOMINACION.

### TITULO III

#### REGISTROS ADMINISTRATIVOS

ART.

9. LAS INDUSTRIAS DEDICADAS A LAS ACTIVIDADES REGULADAS POR ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DEBERAN INSCRIBIRSE EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 2825/1981, DE 27 DE NOVIEMBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 2 DE DICIEMBRE), SIN PERJUICIO DE LOS DEMAS REGISTROS EXIGIDOS POR LA LEGISLACION VIGENTE.

### TITULO IV

#### MATERIAS PRIMAS Y OTROS INGREDIENTES

ART. 10. MATERIAS PRIMAS.

LA MATERIA PRIMA DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA ES EL CAFE EN GRANO, VERDE O CRUDO, QUE REUNA LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS:

ESTARA DESPROVISTO DE TEGUMENTOS EXTERIORES, SIN HABER SIDO SOMETIDO A NINGUN OTRO PROCESO DE ELABORACION O TRATAMIENTO.

PROCEDERA DEL BENEFICIADO NORMAL DE FRUTOS SANOS Y MADUROS, SIN QUE EN NINGUN CASO LOS DEFECTOS DEN MAL SABOR O AROMA A LA INFUSION, QUE SERAN LOS PROPIOS DE LA VARIEDAD Y ZONA DE PRODUCCION.

SU CONTENIDO EN CAFEINA SERA EL PROPIO DE LA VARIEDAD BOTANICA A QUE PERTENEZCA, SIENDO PARA LOS DE MENOR CONTENIDO SUPERIOR A 0,7 POR 100 EN MASA SOBRE MATERIA SECA.

HUMEDAD:

12 POR 100 MAXIMO.

CENIZAS TOTALES: 8 POR 100 MAXIMO S/S.

AL INICIAR EL PROCESO DE TOSTACION, NO PODRA CONTENER GRANOS NI SEMILLAS EXTRAÑAS AL CAFE, MATERIAS INERTES U OTRAS IMPUREZAS EN CANTIDAD SUPERIOR AL 0,5 POR 100.



ART. 11.

OTROS INGREDIENTES . EN LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA NO SE PERMITE EL EMPLEO DE NINGUN OTRO INGREDIENTE, SALVO EN LA FABRICACION DE CAFE TORREFACTO Y LOS EXTRACTOS EN PASTA Y EN LIQUIDO.

EN EL CASO DE CAFES TORREFACTOS, SE EMPLEARA SACAROSA O GLUCOSA ANHIDRA, QUE CUMPLIRAN LAS EXIGENCIAS DE LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA CORRESPONDIENTE.

EN LOS EXTRACTOS EN PASTA CONTEMPLADOS EN LOS EPIGRAFES 3.10 Y 3.11 SE EMPLEARA AGUA POTABLE.

EN LOS EXTRACTOS LIQUIDOS CONTEMPLADOS EN LOS EPIGRAFES 3.12 Y 3.13 SE EMPLEARA IGUALMENTE AGUA POTABLE Y SE PODRA UTILIZAR SACAROSA U OTROS AZUCARES PERMITIDOS POR LA LEGISLACION VIGENTE.

SE PROHIBE EXPRESAMENTE LA UTILIZACION DE CUALQUIER ADITIVO.

ART. 12. EL CONTENIDO EN METALES PESADOS DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN LOS EPIGRAFES 3.7 AL 3.13, AMBOS INCLUSIVE, DE ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA NO SUPERARA LA CANTIDADES SIGUIENTES, CALCULADAS SOBRE MATERIA SECA:

CU, 5 PARTES POR MILLON.

PB, 5 PARTES POR MILLON.

ZN, 10 PARTES POR MILLON.

EN CUANTO A LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN LOS EPIGRAFES 3.1 AL 3.6, AMBOS INCLUSIVE, NO SUPERARAN LAS CANTIDADES CITADAS, CALCULADAS EN BASE A LOS EXTRACTOS ACUOSOS DEFINIDOS EN EL EPIGRAFE 2.3 DE ESTA REGLAMENTACION.

## TITULO V

### ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION

ART. 13. ENVASADO . EN LA OPERACION DE ENVASADO SE ASEGURARA LA PERFECTA HIGIENE DEL MISMO.

EL ENVASE SERA NUEVO Y DE UN SOLO USO, CONFECCIONADO CON MATERIALES AUTORIZADOS PARA TAL FIN Y QUE NO PUEDAN MODIFICAR SUS CARACTERISTICAS, TRANSMITIR SABORES U OLORES EXTRAÑOS Y OCASIONAR ALTERACIONES AL PRODUCTO.

LOS ENVASES DE LOS CAFES SOLUBLES SERAN HERMETICOS.

LOS ENVASES DE CAFE MOLIDO SERAN HERMETICOS, PERMITIENDOSE EL EMPLEO DE VALVULAS DE DESGASIFICACION.

LOS EMBALAJES Y ENVASES SERAN TALES QUE PROTEJAN EL PRODUCTO DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO, PERMITIENDO UNA PERFECTA CONSERVACION.

PARA ENVASES IGUALES O SUPERIORES A 5 GRAMOS E INFERIORES O IGUALES A 10.000 GRAMOS, LOS CAFES EN GRANO O MOLIDOS CONTEMPLADOS EN LOS EPIGRAFES 3.1 AL 3.6, AMBOS INCLUSIVE, QUE VAYAN DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL O A RESTAURANTES, HOSPITALES Y OTRAS COLECTIVIDADES SIMILARES, SE COMERCIALIZARAN UNICAMENTE EN FORMATOS DE LOS SIGUIENTES TAMAÑOS: 125, 250, 500, 1.000, 2.000, 3.000, 4.000, 5.000 Y 10.000 GRAMOS.

LOS CAFES CONTEMPLADOS EN LOS EPIGRAFES 3.7 AL 3.11, AMBOS INCLUSIVE, CUANDO ESTEN ACONDICIONADOS EN ENVASES INDIVIDUALES DE UNA CANTIDAD NOMINAL DE MAS DE 25 GRAMOS Y NO EXCEDAN DE 10 KILOGRAMOS, SE COMERCIALIZARAN AL DETALLE EN ENVASES DE LAS SIGUIENTES UNICAS CANTIDADES NOMINALES: 50 GRAMOS, 100 GRAMOS, 200 GRAMOS, 250 GRAMOS (SOLO PARA LOS EXTRACTOS DEL CAFE DESTINADOS EXCLUSIVAMENTE A LOS APARATOS DE DISTRIBUCION AUTOMATICA), 300 GRAMOS, 500 GRAMOS, 750 GRAMOS, UN KILOGRAMO, 1,5 KILOGRAMOS, 2 KILOGRAMOS, 2,5 KILOGRAMOS, 3 KILOGRAMOS Y LOS MULTIPLOS DE KILOGRAMO.

TAMBIEN SE PERMITE QUE, DENTRO DE LOS FORMATOS SEÑALADOS EN LOS DOS PARRAFOS ANTERIORES, EXISTAN FRACCIONES INDIVIDUALIZADAS QUE SEAN SUBMULTIPLAS DEL CONTENIDO NETO TOTAL.

ART. 14.

ETIQUETADO Y ROTULACION . EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES Y LA ROTULACION DE LOS EMBALAJES DEBERAN CUMPLIR LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, APROBADAS POR EL REAL DECRETO 1122/1988, DE 23 DE SEPTIEMBRE.

ART. 15. INFORMACION DEL ETIQUETADO . LA INFORMACION DEL ETIQUETADO DE LOS ENVASES DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION QUE VAYAN DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL O A RESTAURANTES, HOSPITALES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS Y COLECTIVIDADES SIMILARES CONSTARA OBLIGATORIAMENTE DE LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

15.1 DENOMINACION DEL PRODUCTO: SERAN LAS DENOMINACIONES ESPECIFICAS DE LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA CONTEMPLADAS EN EL ARTICULO 3.

EN AQUELLAS DENOMINACIONES EN LAS QUE OBLIGATORIAMENTE HAN DE FIGURAR LOS PORCENTAJES DE PRODUCTOS EMPLEADOS SE ADMITIRA QUE EL CONTENIDO DEL ENVASE TENGA UNA VARIACION DEL 5 POR 100 EN DICHS PORCENTAJES, SIN PERJUICIO DE QUE LA SUMA DE SIEMPRE EL 100 POR 100.

15.2 LISTA DE INGREDIENTES: IRA PRECEDIDA DEL TITULO <INGREDIENTES> O DE UNA MENCION APROPIADA QUE INCLUYA TAL PALABRA Y SE MENCIONARAN TODOS LOS INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE DE SUS MASAS EN EL MOMENTO EN QUE SE INCORPOREN DURANTE EL PROCESO DE FABRICACION DEL PRODUCTO.

NO SERA OBLIGATORIA LA LISTA DE INGREDIENTES EN LAS DENOMINACIONES DESCRITAS EN LOS EPIGRAFES 3.1, 3.4 Y 3.7.

15.3 CONTENIDO NETO: SE EXPRESARA UTILIZANDO COMO UNIDADES DE MEDIDA: KILOGRAMO, GRAMO, LITRO, CENTILITRO O MILILITRO, SEGUN LOS CASOS.

15.4 MARCADO DE FECHAS: LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA LLEVARAN CONSIGNADA EN SU ETIQUETADO LA FECHA DE DURACION MINIMA 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 EPIGRAFES 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 EPIGRAFES 3.7, 3.8 Y 3.9.

ESTA SEGUNDA LEYENDA SERA TAMBIEN APLICABLE A LOS EPIGRAFES CONTEMPLADOS EN LA PRIMERA, CUANDO LA TECNOLOGIA DE SU ENVASADO PERMITA AL PRODUCTO MANTENER SUS CONDICIONES DE CALIDAD Y CARACTERISTICAS POR UN TIEMPO SUPERIOR A DIECIOCHO MESES.

LOS PRODUCTOS DE LOS EPIGRAFES 3.1 AL 3.6, PODRAN INDICAR TAMBIEN LA FECHA DE DURACION MINIMA MEDIANTE UN PLAZO A PARTIR DE LA FECHA DE ENVASADO QUE SE CONSIGNARA MEDIANTE LA LEYENDA <FECHA DE ENVASADO...> SEGUIDA DEL DIA, MES Y AÑO Y A CONTINUACION <CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE TRES MESES>.

LAS FECHAS CITADAS SE INDICARAN DE LA FORMA SIGUIENTE:

EL DIA, CON LA CIFRA O LAS CIFRAS CORRESPONDIENTES.

EL MES, CON SU NOMBRE O CON LAS TRES PRIMERAS LETRAS DE DICHO NOMBRE O CON DOS DIGITOS (DEL 01 AL 12) QUE CORRESPONDAN.

EL AÑO, CON SUS CUATRO CIFRAS O SUS DOS CIFRAS FINALES.

LAS INDICACIONES ANTEDICHAS ESTARAN SEPARADAS UNAS DE OTRAS POR ESPACIOS EN BLANCO, PUNTO, GUION, ETC., SALVO CUANDO EL MES NO SE EXPRESE CON LETRAS.

15.5 IDENTIFICACION DE LA EMPRESA: SE HARA CONSTAR EL NOMBRE O LA RAZON SOCIAL O LA DENOMINACION Y LA DIRECCION DEL FABRICANTE, DEL ENVASADOR O DEL VENDEDOR ESTABLECIDOS EN LA CEE, Y, EN TODOS LOS CASOS, SU DOMICILIO, ASI COMO LAS DEMAS ESPECIFICACIONES QUE FIGURAN EN LOS APARTADOS 13.2 Y 13.3 DEL REAL DECRETO 1122/1988, DE 23 DE SEPTIEMBRE.

15.6 IDENTIFICACION DEL LOTE DE FABRICACION: TODO ENVASE DEBERA LLEVAR UNA INDICACION QUE PERMITA IDENTIFICAR EL LOTE DE FABRICACION QUEDANDO A DISCRECION DEL FABRICANTE LA FORMA DE DICHA IDENTIFICACION.

ESTA INDICACION SOLO SERA EXIGIBLE A LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION, FABRICADOS O ENVASADOS EN ESPAÑA.

SERA OBLIGATORIO TENER A DISPOSICION DE LOS SERVICIOS DE LAS ADMINISTRACIONES PUBLICAS COMPETENTES LA DOCUMENTACION DONDE CONSTEN LOS DATOS NECESARIOS PARA LA IDENTIFICACION DE CADA LOTE DE FABRICACION.

15.7 LEYENDA EN <CAFES TORREFACTOS>: EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA QUE CONTENGAN CAFES TORREFACTOS SERA OBLIGATORIO INCLUIR LA LEYENDA SIGUIENTE: <EL CAFE TORREFACTO HA SIDO TOSTADO CON AZUCARES...>.

15.8 LEYENDA EN <EXTRACTOS DE CAFE LIQUIDO>: EN EL CASO DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN LOS EPIGRAFES 3.12 Y 3.13 FIGURARA LA LEYENDA <CON AZUCAR>, <CONSERVADO CON AZUCAR> O <CON AZUCAR AÑADIDO>, SI EL AZUCAR HA SIDO AÑADIDO DESPUES DEL PROCESO DE TOSTADO.

CUANDO SE HAYAN UTILIZADO OTROS AZUCARES EN LUGAR DE LA SACAROSA, DEBERAN INDICARSE LOS MISMOS EN LUGAR DE LA PALABRA <AZUCAR>.

15.9 LEYENDA EN <EXTRACTOS DE CAFE EN PASTA> Y <EXTRACTOS DE CAFE LIQUIDO>: EN EL CASO DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN LOS EPIGRAFES 3.10, 3.11, 3.12 Y 3.13 FIGURARA UNA LEYENDA CON EL PORCENTAJE EN MASA DEL EXTRACTO SECO DE CAFE CONTENIDO EN EL PRODUCTO FINAL.

ART. 16. PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA . SERA OBLIGATORIO QUE FIGUREN EN EL MISMO CAMPO VISUAL LAS INDICACIONES RELATIVAS A:

DENOMINACION DEL PRODUCTO, ACOMPAÑADA, EN SU CASO, DE LA EXPRESION <DESCAFEINADO>.

CANTIDAD NETA.

LEYENDA DEL MARCADO DE FECHAS, SEGUIDA, BIEN DE LAS FECHAS MISMAS, BIEN DE LA INDICACION DEL LUGAR EN QUE ESTA FIGURA.

EXCLUSIVAMENTE PARA LOS EXTRACTOS DE CAFE LIQUIDO DEFINIDOS EN LOS EPIGRAFES 3.12 Y 3.13 DEBERAN FIGURAR TAMBIEN EN EL MISMO CAMPO VISUAL:

LA EXPRESION <TOSTADO CON AZUCAR>, SI EL EXTRACTO SE HA OBTENIDO A PARTIR DE CAFE TOSTADO CON AZUCAR.

LA LEYENDA <CON AZUCAR>, <CONSERVADO CON AZUCAR> O <CON AZUCAR AÑADIDO> SI EL AZUCAR HA SIDO AÑADIDO DESPUES DEL PROCESO DE TOSTADO. CUANDO SE HAYAN UTILIZADO AZUCARES DISTINTOS A LA SACAROSA SE DEBERAN INDICAR LOS MISMOS EN LUGAR DE LA PALABRA <AZUCAR>.

ART. 17. CONTENIDO EFECTIVO. LA TOLERANCIA EN CUANTO A LA VERIFICACION DE CONTENIDO EFECTIVO EN EL ENVASADO, PARA LOS PRODUCTOS AFECTADOS POR LA PRESENTE REGLAMENTACION, SE AJUSTARA A LO DISPUESTO EN ESTE SENTIDO EN EL REAL DECRETO 723/1988, DE 24 DE JUNIO (<BOLETIN 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.

## TITULO VI

### ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, VENTA Y COMERCIO EXTERIOR

ART. 18. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE. EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SE HARA DE FORMA TAL QUE EL PRODUCTO QUEDE PERFECTAMENTE PROTEGIDO DE CUALQUIER AGENTE EXTERIOR.

NO PODRAN SER ALMACENADOS NI TRANSPORTADOS JUNTO A SUSTANCIAS TOXICAS, PARASITICIDAS, RODENTICIDAS Y OTROS AGENTES DE PREVENCION O EXTERMINACION, NI CON CUALQUIER OTRO PRODUCTO QUE PUEDA PERJUDICAR SU CALIDAD O TRANSMITIRLE SABORES U OLORES EXTRAÑOS.

EN EL ALMACENAMIENTO SE MANTENDRAN LA HUMEDAD, TEMPERATURAS RELATIVAS Y CIRCULACION DE AIRE ADECUADAS QUE EVITEN CONDICIONES AMBIENTALES PERJUDICIALES.

ART. 19. VENTA. EN LA VENTA DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SE CUMPLIRAN LAS EXIGENCIAS EN ELLAS CONTEMPLADAS.

ART. 20. COMERCIO EXTERIOR.

#### 20.1 EXPORTACION.

LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION QUE SE ELABOREN CON DESTINO EXCLUSIVO PARA SU EXPORTACION A PAISES NO PERTENECIENTES A LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA, Y NO CUMPLAN LO DISPUESTO EN ESTA REGLAMENTACION, DEBERAN ESTAR EMBALADOS Y ETIQUETADOS DE FORMA QUE SE IDENTIFIQUEN COMO TALES INEQUIVOCAMENTE, LLEVANDO IMPRESA EN CARACTERES BIEN VISIBLES LA PALABRA <EXPORT>, NO PUDIENDO COMERCIALIZARSE NI CONSUMIRSE EN ESPAÑA SALVO AUTORIZACION EXPRESA DE LOS MINISTERIOS RESPONSABLES, PREVIO INFORME FAVORABLE DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, Y SIEMPRE QUE NO AFECTEN A LAS CONDICIONES DE CARACTER SANITARIO.

20.2 IMPORTACION. LOS PRODUCTOS DE IMPORTACION COMPRENDIDOS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PROVENIENTES DE PAISES NO SIGNATARIOS DEL ACUERDO DE GINEBRA SOBRE OBSTACULOS TECNICOS AL COMERCIO, DE 12 DE ABRIL DE 1979, RATIFICADO POR ESPAÑA (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 17 DE NOVIEMBRE DE 1981), ADEMAS DE CUMPLIR LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, EXCEPTO LO REFERENTE A LA IDENTIFICACION DEL LOTE DE FABRICACION, DEBERAN HACER CONSTAR EN SU ETIQUETADO EL PAIS DE ORIGEN.

## TITULO VII

### COMPETENCIAS Y RESPONSABILIDADES

ART. 21. COMPETENCIAS. LOS DEPARTAMENTOS RESPONSABLES VELARAN POR EL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN LA PRESENTE REGLAMENTACION, EN EL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS Y A TRAVES DE LOS ORGANISMOS ADMINISTRATIVOS ENCARGADOS QUE COORDINARAN SUS ACTUACIONES, Y, EN TODO CASO, SIN PERJUICIO DE LAS COMPETENCIAS QUE CORRESPONDAN A LAS COMUNIDADES AUTONOMAS Y A LAS CORPORACIONES LOCALES.

ART. 22. RESPONSABILIDADES. LAS RESPONSABILIDADES SE ESTABLECERAN DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES PRESUNCIONES:

A) LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA IDENTIDAD DEL PRODUCTO CONTENIDO EN ENVASES NO ABIERTOS, INTEGROS, 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 CONSERVACION O MANIPULACION DEL PRODUCTO CONTENIDO EN ENVASES, ABIERTOS O NO, CORRESPONDE AL TENEDOR DEL MISMO.

EN TODO CASO, DICHAS PRESUNCIONES DE RESPONSABILIDAD QUEBRARAN 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 METODOS DE ANALISIS

ART. 23. LOS MINISTROS PROPONENTES QUEDAN AUTORIZADOS PARA QUE, A PROPUESTA DE LOS ORGANISMOS COMPETENTES, MEDIANTE ORDEN Y PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, PUEDAN DICTAR LOS METODOS OFICIALES DE ANALISIS CORRESPONDIENTES.

HASTA QUE LOS MISMOS SEAN APROBADOS POR EL ORGANO COMPETENTE, PREVIO INFORME DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, PODRAN SER UTILIZADOS LOS ADOPTADOS POR LOS ORGANISMOS NACIONALES O INTERNACIONALES DE RECONOCIDA SOLVENCIA.

## TITULO IX

### REGIMEN SANCIONADOR

ART. 24. REGIMEN SANCIONADOR. LAS INFRACCIONES A LO DISPUESTO EN LA PRESENTE REGLAMENTACION SERAN SANCIONADAS EN CADA CASO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES, DE ACUERDO CON LA LEGISLACION VIGENTE Y CON LO PREVISTO EN EL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO (<BOLETIN 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 PRODUCCION AGROALIMENTARIA, PREVIA A LA INSTRUCCION DEL CORRESPONDIENTE EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO. EN TODO CASO, EL ORGANISMO INSTRUCTOR DEL EXPEDIENTE QUE PROCEDA, CUANDO SEAN DETECTADAS INFRACCIONES DE INDOLE SANITARIA, DEBERA DAR CUENTA INMEDIATA DE LAS MISMAS A LAS AUTORIDADES SANITARIAS QUE CORRESPONDA.