

**REAL DECRETO 2323/1985, DE 4 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA  
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION,  
ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION  
DE SUCEDANEOS DE CAFE.**

**Anterior-Ref:** DEROGA ORDEN DE 21 DE NOVIEMBRE DE 1961.

DEROGA ORDEN DE 28 DE AGOSTO DE 1962.

TIENE EN CUENTA LA DIRECTIVA 77/436/CEE, DE 27 DE JUNIO (DOCE L 172, DE 12.7.1977).

CITA REAL DECRETO 2825/1981, DE 27 DE NOVIEMBRE (DISP. 27855).

CITA REAL DECRETO 2506/1983, DE 4 DE AGOSTO (DISP. 25247).

CITA REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO (DISP. 21847).

CITA REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO (DISP. 19755).

**Posterior-Ref:** DICTADO EN RELACION, REGULANDO LA INDICACION DE PRECIOS: REAL DECRETO 2160/1993, DE 10 DE DICIEMBRE (REF. 94/02531).

SE MODIFICAN LOS ARTS. 2, 7, 14 Y 15, POR REAL DECRETO 1132/1988, DE 14 DE OCTUBRE (1988, DISP. 24184).

SE DESARROLLA ART. 11 POR ORDEN DE 26 DE FEBRERO DE 1987 (1987, DISP. 6180).

CORRECCION DE ERRORES EN BOE NUM. 43, DE 19 DE FEBRERO DE 1986 (1986, DISP. 4462).

LA ANTIGUEDAD DE LA ORDEN DE PRESIDENCIA DEL GOBIERNO DE 21 DE NOVIEMBRE DE 1961 (MODIFICADA POR OTRA ORDEN DE 28 DE AGOSTO DE 1962) QUE APROBABA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE ACHICORIA Y OTROS SUCEDANEOS DEL CAFE, HACEN PRECISO ADAPTAR LOS REQUISITOS TECNICOS SANITARIOS DE DICHOS PRODUCTOS A LAS EXIGENCIAS ACTUALES PARA UNA MEJOR INFORMACION DEL CONSUMIDOR Y LA NECESARIA Y PROGRESIVA APROXIMACION A LAS DISPOSICIONES CORRESPONDIENTES DE LAS COMUNIDADES ECONOMICAS EUROPEAS.

ESPECIALMENTE SE HA TENIDO EN CUENTA LA DIRECTIVA 77/436/CEE, DE 27 DE JUNIO DE 1977, Y LAS CONSIDERACIONES QUE REALIZA EL PARRAFO CUARTO DE SU PREAMBULO.

EN SU VIRTUD, PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, OIDOS LOS SECTORES AFECTADOS, Y A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE ECONOMIA Y HACIENDA, INDUSTRIA Y ENERGIA, AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y DE SANIDAD Y CONSUMO PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 4 DE DICIEMBRE DE 1985, DISPONGO:

**ARTICULO UNICO.**

-SE APRUEBA LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE LOS SUCEDANEOS DEL CAFE.

**DISPOSICION TRANSITORIA**

LOS REQUISITOS QUE SUPONGAN MODIFICACION EN EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES DE LOS PRODUCTOS NO SERAN EXIGIBLES HASTA TRANSCURRIDO UN PLAZO DE SEIS MESES, A PARTIR DE LA ENTRADA EN VIGOR DEL PRESENTE REAL DECRETO.

**DISPOSICION DEROGATORIA**

QUEDAN DEROGADAS LAS ORDENES DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO DE 21 DE NOVIEMBRE DE 1961 POR LA QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE ACHICORIA Y OTROS SUCEDANEOS DEL CAFE Y LA ORDEN DE PRESIDENCIA DEL GOBIERNO DE 28 DE AGOSTO DE 1962 POR EL QUE SE MODIFICA LA ANTERIOR Y CUANTAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO SE OPONGAN A LO DISPUESTO EN EL PRESENTE REAL DECRETO.

DADO EN MADRID A 4 DE DICIEMBRE DE 1985.-JUAN CARLOS R.

-EL MINISTRO DE LA PRESIDENCIA, JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ.

**REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION,  
ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION  
DE SUCEDANEOS DE CAFE**

**TITULO PRELIMINAR**

**OBJETO Y AMBITO DE APLICACION**

**ARTICULO 1.' AMBITO DE APLICACION**

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

1.2 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**

A LOS EFECTOS DE ESTA REGLAMENTACION SE HACEN LAS SIGUIENTES DEFINICIONES Y DENOMINACIONES:

**ART. 2. DEFINICIONES.**

2.1 SUCEDANEOS DE CAFE.-SON LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL, TOSTADOS, DESTINADOS A EFECTUAR PREPARACIONES QUE REEMPLACEN A LA INFUSION DE CAFE COMO BEBIDA FRUITIVA. DICHOS PRODUCTOS, QWUE PUEDEN COMERCIALIZARSE EN GRANO O MOLIDOS CON TEXTURA DE SEMOLA, POLVO, GRANULADOS O PRENSADOS, SON LOS SIGUIENTES:

2.1.1 ACHICORIA TOSTADA.-ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA RAZ DE LA PLANTA "CICHORIUN INTYBUS L.", CONVENIENTEMENTE LAVADA, LIMPIA, TROCEADAA, DESECADA, TOSTADA Y MOLIDA. SE EXCLUYEN AQUELLAS PLANTAS QUE SE UTILICEN PARA LA PRODUCCION DE ENDIBIAS (ACHICORIA WITLOOF).

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS:

CENIZAS: MAXIMO 10 POR 100 SOBRE MATERIA SECA.

CENICAS INSOLUBLES EN ACIDO CLORHIDRICO 3 NORMAL: MAXIMO 3 POR 100 SOBRE MATERIA SECA.

HUMEDAD: MAXIMO 15 POR 100.

EXTRACTO ACUOSO: MINIMO 42,5 POR 100 EN EMBULLICION DURANTE TRES MINUTOS.

2.1.2 MALTA DE CEBADA TOSTADA.-ES EL PRODUCTO DE COLOR UNIFORME OBTENIDO POR TOSTADO DE LA MALTA VERDE PROCEDENTE DE CEBADA EN GRADO DE GERMINACION APROPIADO.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: CENIZAS: MAXIMO 3 POR 100.

HUMEDAD: MAXIMO 8 POR 100.

EXTRACTO ACUOSO: MINIMO 42,5 POR 100 EN EMBULLICION DURANTE TRES MINUTOS.

2.1.3 CEBADA TOSTADA.-ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR EL TUESTE DE LOS FRUTOS SANOS Y SECOS PROCEDENTES DE LA ESPECIE BOTANICA "HORDEUM VULGARE", L.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS:

CENIZAS: MAXIMO 5 POR 100 SOBRE MATERIA SECA.

HUMEDAD: MAXIMO 8 POR 100.

EXTRACTO ACUOSO: MINIMO 42,5 POR 100 EN EMBULLICION DURANTE TRES MINUTOS.

2.2 EXTRACTOS SOLUBLES DE SUCEDANEOS DE CAFE.-SON LOS PRODUCTOS SOLUBLES EN AGUA OBTENIDOS POR LA DESHIDRATACION PARCIAL O TOTAL DE LA INFUSION ACUOSA DE LOS SUCEDANEOS DE CAFE TOSTADOS, DEFINIDOS EN LOS EPIGRAFES 2.1.1 AL 2.1.3 SOLOS O MEZCLADOS ENTRE SI. TAMBIEN PUEDE INCLUIRSE COMO MATERIA PRIMA DE LA INFUSION ACUOSA LOS FRUTOS MADUROS, SANOS, SECOS, TOSTADOS Y MOLIDOS DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM, L.), CENTENO (SECALE CEREALE, L.) Y AVENA (AVENA SATIVA, L.). SE UTILIZARA UNICAMENTE EL AGUA COMO MEDIO DE EXTRACCION DE UN ACIDO O UNA BASE.

DICHOS EXTRACTOS TENDRAN LAS CARACTERISTICAS SIGUIENTES:

2.2.1 EXTRACTO SOLUBLE DE ACHICORIA.

-MATERIA SECA PROVENIENTE DE LA ACHICORIA IGUAL O SUPERIOR A 96 POR 100 DE PESO.

-NO CONTENDRAN OTROS ELEMENTOS QUE LOS PROCEDENTES DE SU EXTRACCION. LAS SUSTANCIAS QUE NO PROCEDAN DE LA ACHICORIA NO PUEDEN SOBREPASAR EL 1 POR 100.

2.2.2 EXTRACTO SOLUBLE DE MALTA.

-MATERIA SECA PROVENIENTE DE LA MALTA IGUAL O SUPERIOR A 95 POR 100 EN PESO.

-NO CONTENDRAN OTROS ELEMENTOS QUE LOS PROCEDENTES DE SU EXTRACCION. LAS SUSTANCIAS QUE NO PROCEDAN DE LA MALTA NO PUEDEN SOBREPASAR EL 1 POR 100.

2.2.3 EXTRACTO SOLUBLE DE CEREALES TOSTADOS.

-MATERIA SECA PROVENIENTE DE LOS CEREALES TOSTADOS IGUAL O SUPERIOR AL 95 POR 100 EN PESO.

2.2.4 EXTRACTO EN PASTA DE ACHICORIA, MALTA O CEREALES TOSTADOS.

- MATERIA SECA PROVENIENTE DE DICHOS PRODUCTOS COMPRENDIDA ENTRE EL 70 Y EL 85 POR 100 EN PESO.

- NO CONTENDRAN OTROS ELEMENTOS QUE LOS PROCEDENTES DE SU EXTRACCION. LAS SUSTANCIAS QUE NO PROCEDAN DE DICHOS PRODUCTOS NO PUEDEN SOBREPASAR EL 1 POR 100.

2.2.5 EXTRACTO LIQUIDO DE ACHICORIA, MALTA O CEREALES TOSTADOS.

- MATERIA SECA PROVENIENTE DE DICHOS PRODUCTOS COMPRENDIDA ENTRE EL 16 Y EL 50 POR 100 EN PESO.

- NO CONTENDRAN OTROS ELEMENTOS QUE LOS PROCEDENTES DE SU EXTRACCION, SIN EMBARGO PUEDEN CONTENER AZUCARES AÑADIDOS EN UNA PROPORCION NO SUPERIOR AL 25 POR 100 EN PESO.

### **ART. 3 DENOMINACIONES.**

LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN EL EPIGRAFE 2.1 SE DENOMINARAN DE LA SIGUIENTE FORMA:

3.1 ACHICORIA.- PARA CUALQUIER FORMA DE PRESENTACION DEL PRODUCTO DEFINIDO EN 2.1.1.

3.2 MALTA.-SEGUIDO DE LA PALABRA "MOLIDA" SI ASI SE PRESENTA, PARA EL PRODUCTO DEL EPIGRAFE 2.1.2.

3.3 CEBADA TOSTADA.-SEGUIDA DE LA EXPRESION "MOLIDA" SI ES EL CASO, PARA EL PRODUCTO DEFINIDO EN 2.1.3.

3.4 LAS MEZCLAS DE ACHICORIA, MALTA O CEBADA TOSTADA, EN GRANO O MILIDAS, DEBERAN DENOMINARSE CON LA MENCIÓN DE LAS DESIGNACIONES ANTERIORMENTE CITADAS QUE PROCEDAN.

3.5 A TODAS LAS DENOMINACIONES ANTERIORES HABRA DE AÑADIRSE UNA DE LAS DOS EXPRESIONES "TORREFACTADA" O "CAMELIZADA" SI HAY ADICION DE AZUCAR O AZUCARES DURANTE EL PROCESO DE TOSTACION.

LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN EL EPIGRAFE 2.2 SE DENOMINARAN DE LA SIGUENTE FORMA:

3.6 "ACHICORIA SOLUBLE" O "ACHICORIA INSTANTANEA" O "EXTRACTO DE ACHICORIA".-PARA EL PRODUCTO CUYAS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS SE DETERMINARA EN 2.2.1.

3.7 "MALTA SOLUBLE" O "MALTA INSTANTANEA" O "EXTRACTO DE MALTA".-PARA EL PRODUCTO CUYAS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS SE DETERMINARA EN 2.2.2.

3.8 EXTRACTO SOLUBLE DE CEREALES TOSTADOS.-PARA EL PRODUCTO CUYAS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS SE DETERMINAN EN 2.2.3.

3.9 EXTRACTO SOLUBLE DE...-SEGUIDO DE LOS TERMINOS "ACHICORIA", "MALTA", "CEREALES TOSTADOS", SEGUN LOS CASOS, PARA LOS EXTRACTOS SOLUBLES DE LAS MEZCLAS DE DOS O MAS PRODUCTOS DE LOS CITADOS EN EL PUNTO 2.2.

3.10 EXTRACTO EN PASTA DE ...-SEGUIDO DE LOS TERMINOS "ACHICORIA", "MALTA", "CEREALES TOSTADOS", SEGUN LOS CASOS, PARA LOS EXTRACTOS QUE SE PRESENTEN EN DICHA FORMA CON LAS CARACTERISTICAS FIJADAS EN 2.2.4.

3.11 EXTRACTO LIQUIDO DE ...-SEGUIDO DE LOS TERMINOS "ACHICORIA", "MALTA", "CEREALES TOSTADOS", SEGUN LOS CASOS, PARA LOS EXTRACTOS QUE SE PRESENTEN EN DICHA FORMA CON LAS CARACTERISTICAS FIJADAS EN 2.2.5.

## **TITULO II**

### **CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS, DEL MATERIAL Y DEL PERSONAL.**

#### **MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBIDAS**

##### **ART. 4 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, CUALQUIER OTRO DE CARACTER INDUSTRIAL Y DE HIGIENE LABORAL QUE CONFORME A SU NATURALEZA O A SU FIN CORRESPONDA, LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS:

4.1 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.

4.2 LOS LOCALES ESTARAN PERFECTAMENTE SEPARADOS Y SIN COMUNICACION CON VIVIENDAS, COCINAS Y COMEDORES.

4.3 LAS INDUSTRIAS DEBERAN INSTALARSE EN LOCALES QUE TENGAN VENTILACION DIRECTA A LA CALLE O PATIOS CENTRALES DE MANZANA O ESPACIOS LIBRES Y, SI ELLO NO FUESE POSIBLE, DEBERAN CONSTAR 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.

4.4 LOS LOCALES DE FABRICACION DISPONDRA DE AGUA POTABLE DESDE LOS PUNTOS DE VISTA FISICO, QUIMICO Y MICROBIOLOGICO; EL SUMINISTRO DEBERA SER DIRECTO CON DESAG ES TAMBIEN DIRECTOS A LA RED GENERAL DE EVACUACION, PROVISTOS DE SIFONES Y DISPOSITIVOS AUTOMATIZADOS.

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 DEL AGUA POTABLE.

4.5 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.

4.6 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 DILATACION DESCUBIERTA.

4.7 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 LAVABOS Y A LAS TEMPERATURAS DE LOS LOCALES.

4.8 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.

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

4.11 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, LIQUIDOS O GASEOSOS, LA INSTALACION DE EVACUACION DE HUMOS Y GASES DE LA COMBUSTION CUMPLIRAN 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 MATERIA PRIMAS.

#### **ART. 5 CONDICIONES DE LOS MATERIALES.**

5.1 SERAN DE APLICACION LAS NORMAS QUE SE RECOGEN EN EL CAPITULO IV DEL TEXTO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, SOBRE EL MATERIAL RELACIONADO CON LOS ALIMENTOS, APARATOS Y ENVASES, ASI COMO LAS DISPOSICIONES VIGENTES SOBRE LA MATERIA.

5.2 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.

5.3 TODO MATERIAL QUE ESTE EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION, 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 DESTINA.

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.

5.4 LAS MAQUINAS, APARATOS, UTENSILIO Y RECIPIENTE DESTINADOS A LA FABRICACION Y ENVASE DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION, SE MANTENDRAN EN CORRECTO ESTADO DE LIMPIEZA E HIGIENE, DE FORMA QUE ESTAS PUEDAN REALIZARAN UNICAMENTE PARA LOS FINES PREVISTOS.

#### **ART. 6 CONDICIONES DEL PERSONAL.**

EN RELACION CON EL CONTENIDO DEL PRESENTE ARTICULO SE ESTARA A LO DISPUESTO CON CARACTER GENERAL EN EL REGLAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, APROBADO POR REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO.

EL PERSONAL QUE TRABAJE EN TAREAS DE FABRICACION, ELABORACION O ENVASADO DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION CUMPLIRA LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

6.1 UTILIZARA PRENDAS DE TRABAJO ADECUADAS A SU COMETIDO CON LA DEBIDA PULCRITUD E HIGIENE.

6.2 SE ABSTENDRA DE COMER, FUMAR Y MASTICAR CHICLE Y TABACO EN LOS LOCALES DE FABRICACION.

6.3 ESTARA OBLIGADO TODO PRODUCTOR AQUEJADO DE CUALQUIER DOLENCIA, PADECIMIENTO O ENFERMEDAD A PONER EL HECHO EN CONOCIMIENTO DE LA DIRECCION DE LA EMPRESA, QUIEN, PREVIO ASESORAMIENTO FACULTATIVO, DETERMINARA LA PROCEDENCIA O NO DE SU CONTINUACION EN ESE PUESTO DE TRABAJO, DANDO CUENTA DEL HECHO A LOS SERVICIOS DE LA SANIDAD NACIONAL.

#### **ART. 7 MANIPULACIONES PERMITIDAS.**

ADEMAS DE LAS LOGICAS DE LOS PROCESOS DE FABRICACION Y COMERCIALIZACION, SE PERMITE EXPRESAMENTE:

A) LA ADICION DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN LOS EPIGRAFES 2.1.1 AL 2.1.3 DE AZUCAR EN PROPORCION NO SUPERIOR AL 10 POR 100 EN PESO U OTRAS AZUCARES AUTORIZADOS O MELAZAS EN CANTIDAD EQUIVALENTE.

B) LA ADICION DE LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN LOS EPIGRAFES 2.1.1. AL 2.1.3 DE ACEITES COMESTIBLES EN PROPORCION MAXIMA DEL 3 POR 100 EN PESO.

C) LA COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN LOS EPIGRAFES DEL 2.1.1 AL 2.1.3 MEZCLADOS ENTRE SI EN PROPORCIONES VARIABLES.

#### **ART. 8 MANIPULACIONES PROHIBIDAS.**

ADEMAS DE LAS MANIPULACIONES INCORRECTAS QUE NO CORRESPONDAN A UNA BUENA PRACTICA DE FABRICACION, ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION, QUEDA EXPRESAMENTE PROHIBIDO:

A) EL EMPLEO O ADICION DE MATERIAS INERTES SIN VALOR ALIMENTICIO O QUE ESTEN AGOTADAS, AUNQUE NO SEAN NOCIVAS.

B) LA ADICION DE ACEITES MINERALES, RESINAS, GLICERINA, TANINOS, ASI COMO AGENTES CONSERVADORES, COLORANTES O CUALQUIER OTRO ADITIVO NO AUTORIZADO EXPRESAMENTE.

C) EL EMPLEO DE PRODUCTOS DISTINTOS A LOS FIJADOS EN ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, Y EN ESPECIAL DE LOS QUE CONTENGAN SUSTANCIAS ALCALOIDICAS, COMO LA CASCARILLA DE CACAO Y SIMILARES.

D) LA ELABORACION DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION CON MATERIAS PRIMAS U OTROS INGREDIENTES QUE ESTEN ALTERADOS, ENMOHECIDOS,

ARIOS, QUEMADOS O CON CARACTERES ORGANOLEPTICOS ANORMALES Y LA VENTA DE LOS MISMOS.

E) LA ELABORACION O VENTA DE PRODUCTOS QUE CONTENGAN GRANOS Y SEMILLAS EXTRAÑAS U OTRAS IMPUREZAS.

F) LA PRESENCIA DE RESIDUOS DE SUSTANCIAS TOXICAS Y METALES PESADOS EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS ESPECIFICADAS EN EL ARTICULO 13.

G) EL EMPLEO EN LA DENOMINACION DEL PRODUCTO DE LAS PALABRAS "CAFE", "ESENCIA O EXTRATOS DE CAFE", "DESCAFEINADO" O VOCABLOS ANALOGOS. ASIMISMO EL EMPLEO EN EL ETIQUETADO FACULTATIVO DE CUALQUIERA DE ESTAS EXPRESIONES O GRAFISMOS RELATIVOS AL CAFE QUE INDUZCAN A ERROR AL CONSUMIDOR.

H) LA VENTA DE CUALQUIERA DE ESTOS PRODUCTOS CON DENOMINACIONES DISTINTAS DE LAS CONTEMPLADAS EN EL ARTICULO 3'.

I) LA VENTA A GRANEL AL PUBLICO DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION, NO PUDIENDO FRACCIONARSE LOS ENVASES NI AUN EN PRESENCIA DEL COMPRADOR.

### **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, ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES, CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS**

##### **ART. 10. MATERIAS PRIMAS.**

LAS MATERIAS PRIMAS DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SON LA ACHICORIA Y LOS CEREALES CON LAS CARACTERISTICAS DEFINIDAS EN LOS EPIGRAFES 2.1.1 AL 2.1.3 Y EN EL 2.2.

##### **ART. 11. ADITIVOS.**

DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL REAL DFECRETO 2825/1981, DE 27 DE NOVIEMBRE, Y EL REAL DECRETO 1456/1982, DE 18 DE JUNIO, EL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO, A PROPUESTA DE LA DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA, MEDIANTE ORDEN, PODRA AUTORIZAR EN EL FUTURO EL USO DE AQUELLOS ADITIVOS QUE SE CONSIDEREN CONVENIENTES, PREVIO INFORME DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA.

##### **ART. 12. OTROS INGREDIENTES.**

LOS OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS EN LAS PROPORCIONES MAXIMAS ESTIPULADAS EN EL ARTICULO 7' DEBERAN CUMPLIR LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS O NORMAS ESPECIFICAS CORRESPONDIENTES.

##### **ART. 13. CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS.**

LOS DISTINTOS PRODUCTOS REGULADOS POR ESTA REGLAMENTACION, DEBIDAMENTE TERMINADOS, DEBERAN CUMPLIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

13.1 ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES DE CONSUMO.

13.2 PROCEDER DE MATERIAS PRIMAS QUE NO ESTEN ALTERADAS, ADULTERADAS O CONTAMINADAS.

13.3 LA TOLERANCIA DE PRODUCTOS CONTAMINANTES Y SUSTANCIAS TOXICAS NO DEBERAN SOBREPASAR LOS LIMITES CONTENIDOS EN LA LEGISLACION VIGENTE.

13.4 ESTARAN LIBRES DE PARASITOS EN CUALQUIERA DE SU FORMAS DE MICROORGANISMOS PATOGENOS O DE SUS TOXINAS Y NO SOBREPASARAN LOS LIMITES PERMITIDOS EN LA LEGISLACION VIGENTE.

13.5 EL CONTENIDO EN METALES PESADOS DE LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA NO SUPERARA LAS CANTIDADES SIGUIENTES, CALCULADOS SOBRE MATERIA SECA:

CU, CINCO PARTES POR MILLON.

PB, CINCO PARTES POR MILLON.

AS, DIEZ PARTES POR MILLON.

## **TITULO V**

### **ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION**

#### **ART. 14. ENVASADO.**

TODOS LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION SE PRESENTARAN DEBIDAMENTE ENVASADOS.

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 PUEDA MODIFICAR SUS CARACTERISTICAS, TRANSMITIR SABORES U OLORES EXTRAÑOS Y OCASIONAR ALTERACIONES AL PRODUCTO.

LOS ENVASES DE LOS PRODUCTOS SOLUBLES DEFINIDOS EN EL EPIGRAFE 2.2 SERAN HERMETICOS.

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

LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, EN GRANO O MOLIDOS, QUE VAYAN DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL O A RESTAURANTES, HOSPITALES Y OTRAS COLECTIVIDADES SIMILARES SE ENVASARAN UNICAMENTE EN FORMATOS DE LOS SIGUIENTES TAMAÑOS: 200, 500 Y 1.000 GRAMOS.

EL CONTENIDO NETO DE LOS ENVASES DEBERA CUMPLIR LA NORMA GENERAL PARA EL CONTROL DEL CONTENIDO EFECTIVO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS, APROBADA POR EL REAL DECRETO 2506/1983, DE 4 DE AGOSTO.

#### **ART. 15. ETIQUETADO.**

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 ENVASADOS, APROBADA POR EL REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO.

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&.

15.2. LISTA DE INGREDIENTES.-SERA OBLIGATORIA LA LISTA DE INGREDIENTES, QUE DEBERA IR PRECEDIDA DE LA LEYENDA "INGREDIENTES", MENCIONANDO TODOS ELLOS POR SU NOMBRE ESPECIFICO EN ORDEN DECRECIENTE DE SUS MASAS.

NO SERA OBLIGATORIA LA LISTA DE INGREDIENTES CUANDO EL PRODUCTO SE COMPONGA DE UNO SOLO.

15.3. CONTENIDO NETO.-SE EXPRESARA UTILIZANDO COMO UNIDADES DE MEDIDA: KILOGRAMO O GRAMO PARA LOS PRODUCTOS SOLIDOS Y LITROS, CENTILITROS O MILIMETROS PARA LOS LIQUIDOS.

15.4. FECHA DE DURACION MINIMA.-SE EXPRESARA MEDIANTE LA LEYENDA "CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN...", SEGUIDA DEL AÑO CON SUS CUATRO CIFRAS O SUS DOS CIFRAS FINALES.

15.5. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA.-SE HARA CONSTAR EL NOMBRE O LA RAZON SOCIAL O LA DENOMINACION DEL FABRICANTE, ENVASADOR O IMPORTADOR Y, EN TODO CASO, SU DOMICILIO Y EL NUMERO DE REGISTRO SANITARIO CORRESPONDIENTE. CUANDO LA ELABORACION SE REALICE BAJO LA MARCA DE UN DISTRIBUIDOR, ADEMAS DE FIGURAR SUS DATOS SE INCLUIRAN LOS DE LA INDUSTRIA ELABORADORA O SU NUMERO DE REGISTRO SANITARIO, PRECEDIDOS POR LA EXPRESION "FABRICADO POR...".

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.

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

#### **ART. 16. ROTULACION.**

LA INFORMACION DE LOS ROTULOS DE LOS EMBALAJES QUE VAYAN DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL O A RESTAURANTES, HOSPITALES Y OTRAS COLECTIVIDADES SIMILARS CONSTARA OBLIGATORIAMENTE DE LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

DENOMINACION DEL PRODUCTO O MARCA.

NUMERO Y CONTENIDO NETO DE LOS ENVASES.

NOMBRE O RAZON SOCIAL O DENOMINACION DE LA EMPRESA.

NO SERA OBLIGATORIA LA MENCION DE ESTAS INDICACIONES SIEMPRE QUE PUEDAN SER DETERMINADAS CLARA Y FACILMENTE EN EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES SIN NECESIDAD DE ABRIR EL EMBALAJE.

#### **ART. 17. ETIQUETADO Y ROTULACION DE LOS PRODUCTOS IMPORTADOS.**

LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA IMPORTADOS, ADEMAS DE CUMPLIR EN EL ETIQUETADO DE SUS ENVASES Y EN LOS ROTULOS DE SUS EMBALAJES CON LAS ESPECIFICACIONES DE LOS ARTICULOS 15 Y 16, EXCEPTO LO REFERENTE A LA IDENTIFICACION DEL LOTE DE FABRICACION, DEBERN HACER CONSTAR EL PAIS DE ORIGEN.

### **TITULO VI**

#### **ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, VENTA Y COMERCIO EXTERIOR**

#### **ART. 18. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.**

EL ALMACENAMIENTO Y EL 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 CUALQUIER OTRO PRODUCTO QUE PUEDA PERJUDICAR SU CALIDAD O TRANSMITIRLE SABORES U OLORES EXTRAÑOS.

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

#### **ART. 19. VENTA.**

LOS PRODUCTOS SUJETOS A ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA CUMPLIRAN LAS EXIGENCIAS CONTEMPLADAS EN LOS ARTICULOS 8' Y 14 EN LO CONCERNIENTE A SU VENTA.

#### **ART. 20. COMERCIO EXTERIOR.**

20.1. EXPORTACION.-LOS PRODUCTOS OBJETOS DE ESTA REGLAMENTACION DEDICADOS A LA EXPORTACION SE AJUSTARAN A LO QUE DISPONGAN EN ESTA MATERIA LOS MINISTERIOS COMPETENTES. CUANDO ESTOS PRODUCTOS NO CUMPLAN LO DISPUESTO EN ESTA REGLAMENTACION, LLEVARAN EN CARACTERES BIEN VISIBLES IMPRESA LA PALABRA "EXPORT" Y NO PODRAN COMERCIALIZARSE NI CONSUMIRSE EN ESPAÑA SALVO AUTORIZACION EXPRESA DE LOS MINISTERIOS RESPONSABLES PREVIO INFORME DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA Y SIEMPRE QUE NO AFECTE A LAS CONDICIONES DE CARACTER SANITARIO.

20.2. IMPORTACION.-LOS PRODUCTOS DE IMPORTACION COMPRENDIDOS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DEBERAN CUMPLIR LAS DISPOSICIONES APROBADAS EN EL PRESENTE REAL DECRETO Y, ADEMAS, EN SU ETIQUETADO SE DEBERA HACER CONSTAR EL PAIS DE ORIGEN. LAS EMPRESAS IMPORTADORAS DEBERAN PROCEDER A SU REGISTRO SEGUN LO MARCADO EN EL REAL DECRETO 2825/1981 SOBRE REGISTRO GENERAL DE ALIMENTOS Y LOS PRODUCTOS IMPORTADOS DEBERAN SER ANOTADOS EN EL EXPEDIENTE CORRESPONDIENTE DE CADA EMPRESA EN PARTICULAR.

### **TITULO VII**

#### **COMPETENCIAS, RESPONSABILIDADES Y REGIMEN SANCIONADOR**

##### **ART. 21. COMPETENCIAS.**

LOS MINISTERIOS CORRESPONDIENTES 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 PERTINENTES, 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.**

22.1. LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA IDENTIDAD DEL PRODUCTO CONTENIDO EN ENVASES NO ABIERTOS E INTEGROS CORRESPONDE AL FABRICANTE, ENVASADOR O IMPORTADOR, EN SU CASO.

22.2 LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA IDENTIDAD DEL PRODUCTO CONTENIDO EN ENVASES ABIERTOS CORRESPONDE AL TENEDOR DEL MISMO.

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

##### **ART. 23. 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, POR EL QUE SE REGULAN LAS INFRACCIONES EN MATERIA DEL CONSUMIDOR Y EN MATERIA AGROALIMENTARIA, PREVIA 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.

## **TITULO VIII**

### **TOMA DE MUESTRAS Y METODOS DE ANALISIS**

#### **ART. 24.**

MIENTRAS NO EXISTAN METODOS OFICIALES DE ANALISIS Y DE TOMAS DE MUESTRAS Y HASTA TANTO LOS MISMOS NO SEAN PROPUESTOS POR EL ORGANISMO COMPETENTE Y PREVIAMENTE INFORMADOS POR LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, PODRAN SER UTILIZADOS LOS ADOPTADOS POR LOS ORGANISMOS NACIONALES O INTERNACIONALES DE RECONOCIDA SOLVENCIA.

Rango: REAL DECRETO

Oficial-Número: 2323/1985

Disposición-Fecha: 04-12-1985

Departamento: PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

Publicación-Fecha: 14-12-1985

BOE-Número: 299/1985

Página: 39471