

REAL DECRETO 1477/1990, DE 2 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS AROMAS QUE SE UTILIZAN EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE LOS MATERIALES DE BASE PARA SU PRODUCCION.

EL REAL DECRETO 3177/1983, DE 16 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 28 DE DICIEMBRE), INCLUYE EN SU ARTICULO 3. <CLASIFICACION Y DENOMINACIONES>, PUNTO 3.2.9 A LOS <AGENTES AROMATICOS> COMO UNA CLASE DE ADITIVOS AUNQUE, POR SUS CARACTERISTICAS ESPECIALES, YA HABIAN SIDO REGULADOS EN EL DECRETO 406/1975, DE 7 DE MARZO (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DEL 12), POR EL QUE SE APROBO LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE AGENTES AROMATICOS PARA LA ALIMENTACION.

LA ADOPCION POR EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS DE LA DIRECTIVA 88/388/CEE, DE 22 DE JUNIO DE 1988, RELATIVA A LA APROXIMACION DE LAS LEGISLACIONES DE LOS ESTADOS MIEMBROS EN EL AMBITO DE LOS AROMAS QUE SE UTILIZAN EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE LOS MATERIALES DE BASE PARA SU PRODUCCION (<DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS> NUMERO L 184, DE 15 DE JULIO DE 1988), HACE NECESARIA SU TRANSPOSICION AL DERECHO INTERNO, EN VIRTUD DE LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 13 DE LA MISMA.

POR OTRA PARTE, EL CITADO ARTICULO AUTORIZA LA PERMANENCIA DE LAS DISPOSICIONES NACIONALES EN AUSENCIA DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS RELACIONADAS EN EL ARTICULO 5. EN CONSECUENCIA SE INCLUYEN DEBIDAMENTE ACTUALIZADOS LOS ANEXOS III, IV, V Y VI, QUE FIGURABAN EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA ESPAÑOLA Y EL ANEXO VII QUE CORRESPONDE A LA DIRECTIVA DEL CONSEJO 88/344/CEE, DE 13 DE JUNIO DE 1988, RELATIVA A LA APROXIMACION DE LAS LEGISLACIONES DE LOS ESTADOS MIEMBROS SOBRE LOS DISOLVENTES DE EXTRACCION UTILIZADOS EN LA FABRICACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE SUS INGREDIENTES (<DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS> NUMERO L 157, DE 24 DE JUNIO DE 1988).

LAS NORMAS RELATIVAS A LOS AGENTES AROMATIZANTES DESTINADOS PARA SU USO EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEBEN TENER EN CUENTA LOS REQUISITOS DE LA PROTECCION DE LA SALUD HUMANA, POR LO QUE LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SE DICTA DE ACUERDO CON EL ARTICULO 40, APARTADOS 2 Y 4, DE LA LEY 14/1986, DE 25 DE ABRIL, GENERAL DE SANIDAD, Y DEL ARTICULO 149.1.16. DE LA CONSTITUCION, EN CUANTO SE REFIERE A LAS BASES DE LA SANIDAD INTERIOR Y COORDINACION GENERAL DE SANIDAD, EXCEPTO EL ARTICULO 10.

DE LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA QUE SE AMPARA EN EL ARTICULO 149.1.10. DE LA CONSTITUCION QUE ATRIBUYE COMO COMPETENCIA EXCLUSIVA DEL ESTADO EL COMERCIO EXTERIOR.

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, EMITIDO EL INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, DE ACUERDO CON EL CONSEJO DE ESTADO Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 2 DE NOVIEMBRE DE 1990,

DISPONGO:

ARTICULO UNICO. SE APRUEBA LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS AROMAS QUE SE UTILIZAN EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE LOS MATERIALES DE BASE PARA SU PRODUCCION.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 8. DE LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA NO SERA EXIGIBLE HASTA EL 22 DE JUNIO DE 1991.

SEGUNDA. LOS AROMAS ELABORADOS Y COMERCIALIZADOS DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 406/1975, QUE SE DEROGA, PODRAN SEGUIR COMERCIALIZANDOSE Y EMPLEANDOSE HASTA EL 22 DE JUNIO DE 1991.

DISPOSICION DEROGATORIA

QUEDAN DEROGADOS:

EL DECRETO 406/1975, DE 7 DE MARZO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS AGENTES AROMATICOS PARA LA ALIMENTACION.

LOS ARTICULOS 1. Y 2. DEL REAL DECRETO 1771/1976, DE 2 DE JULIO, (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DEL 28), POR EL QUE SE MODIFICAN ALGUNOS DE LOS ARTICULOS Y EPIGRAFES DE DETERMINADAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS Y NORMAS ALIMENTARIAS ESPECIFICAS; LA RESOLUCION DE LA DIRECCION GENERAL DE SANIDAD DE 16 DE DICIEMBRE DE 1975 (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 4 DE MARZO DE 1976); LA RESOLUCION DE LA SUBSECRETARIA PARA LA SANIDAD DE 26 DE FEBRERO DE 1981 (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 27 DE MARZO), Y LA RESOLUCION DE LA SUBSECRETARIA PARA LA SANIDAD DE 28 DE JULIO DE 1982 (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 13 DE SEPTIEMBRE), EN LO QUE SE REFIERAN A LOS AGENTES AROMATICOS.

LAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO EN LO QUE SE OPONGAN A LO DISPUESTO EN EL PRESENTE REAL DECRETO.

DISPOSICION ADICIONAL

EL PRESENTE REAL DECRETO Y LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA QUE APRUEBA SE DICTAN EN VIRTUD DEL ARTICULO 149.1.16. DE LA CONSTITUCION ESPAÑOLA, EXCEPTO EL ARTICULO 11 DE LA REGLAMENTACION QUE SE AMPARA EN EL ARTICULO 149.1.10. DE LA CONSTITUCION.

DISPOSICION FINAL

A PARTIR DE LA ENTRADA EN VIGOR DEL PRESENTE REAL DECRETO TODO ENCARGO DE ENVASES, CIERRES O ETIQUETAS SE AJUSTARA A LO ESTABLECIDO EN EL MISMO.

DADO EN MADRID A 2 DE NOVIEMBRE DE 1990.

JUAN CARLOS R.

EL MINISTRO DE RELACIONES CON LAS CORTES

Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO,

VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS AROMAS QUE SE UTILIZAN EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE LOS MATERIALES DE BASE PARA SU PRODUCCIÓN

ARTICULO 1. AMBITO DE APLICACION. LA PRESENTE REGLAMENTACION SE APLICARA A LOS AROMAS EMPLEADOS O DESTINADOS A SER EMPLEADOS EN O SOBRE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA DARLES OLOR, SABOR O AMBOS, ASI COMO A LOS MATERIALES DE BASE UTILIZADOS PARA LA PRODUCCION DE AROMAS.

ESTA REGLAMENTACION OBLIGA A AQUELLAS PERSONAS NATURALES O JURIDICAS QUE DEDICAN SU ACTIVIDAD A LA FABRICACION, ELABORACION, MANIPULACION, CIRCULACION, COMERCIALIZACION O IMPORTACION DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN EL ARTICULO 2.

ASIMISMO OBLIGA A LOS FABRICANTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE UTILICEN AROMAS, EN AQUELLOS APARTADOS QUE EXPRESAMENTE SE CITEN COMO PROPIOS DE LOS UTILIZADORES, A LOS GENERALES DE ALMACENAMIENTO Y MANIPULACION, ASI COMO AQUELLOS REQUISITOS ESPECIFICOS QUE PARA CADA GRUPO DE ALIMENTOS DETERMINAN LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS Y A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPORTADOS.

ESTA REGLAMENTACION NO SE APLICARA A:

LAS SUSTANCIAS Y LOS PRODUCTOS COMESTIBLES DESTINADOS A SER CONSUMIDOS EN ESTADO NATURAL, CON O SIN RECONSTITUCION.

LAS SUSTANCIAS QUE TENGAN EXCLUSIVAMENTE UN SABOR DULCE, ACIDO O SALADO.

LAS MATERIAS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL QUE POSEAN PROPIEDADES AROMATIZANTES INTRINSECAS, CUANDO NO SEAN UTILIZADOS COMO FUENTE DE AROMAS.

ART. 2. DEFINICIONES. A EFECTOS DE LA PRESENTE REGLAMENTACION SE ENTIENDE POR:

2.1 AROMAS. LAS SUSTANCIAS AROMATIZANTES, LAS PREPARACIONES AROMATIZANTES, LOS AROMAS DE TRANSFORMACION, LOS AROMAS DE HUMO O SUS MEZCLAS.

2.2 SUSTANCIA AROMATIZANTE. UNA SUSTANCIA QUIMICA DEFINIDA QUE POSEE PROPIEDADES AROMATIZANTES Y

2.2.1 OBTENIDA POR PROCEDIMIENTOS FISICOS APROPIADOS (INCLUIDOS LA DESTILACION Y EXTRACCION POR DISOLVENTES) O PROCEDIMIENTOS ENZIMATICOS O MICROBIOLOGICOS A PARTIR DE UNA MATERIA VEGETAL O ANIMAL EN ESTADO NATURAL O TRANSFORMADA PARA EL CONSUMO HUMANO POR PROCEDIMIENTOS TRADICIONALES DE PREPARACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (INCLUIDOS EL SECADO, EL TOSTADO Y LA FERMENTACION).

2.2.2 OBTENIDA POR SINTESIS QUIMICA O AISLADA POR PROCESOS QUIMICOS Y QUIMICAMENTE IDENTICA A UNA SUSTANCIA PRESENTE DE MANERA NATURAL EN UNA MATERIA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL, TAL COMO SE DESCRIBE EN EL PUNTO 2.2.1.

2.2.3 OBTENIDA POR SINTESIS QUIMICA, PERO NO QUIMICAMENTE IDENTICA A UNA SUSTANCIA PRESENTE DE MANERA NATURAL EN UNA MATERIA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL, TAL COMO SE DESCRIBE EN EL PUNTO 2.2.1.

2.3 PREPARACION AROMATIZANTE. UN PRODUCTO DISTINTO DE LAS SUSTANCIAS DEFINIDAS EN EL PUNTO 2.2.1, CONCENTRADO O NO, QUE POSEE PROPIEDADES AROMATIZANTES Y OBTENIDO MEDIANTE PROCEDIMIENTOS FISICOS APROPIADOS (INCLUIDOS LA DESTILACION Y LA EXTRACCION POR DISOLVENTES) O ENZIMATICOS O MICROBIOLOGICOS A PARTIR DE MATERIAS DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL, EN ESTADO NATURAL O TRANSFORMADAS PARA EL CONSUMO HUMANO, POR PROCEDIMIENTOS TRADICIONALES DE PREPARACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (INCLUIDOS EL SECADO, EL TOSTADO Y LA FERMENTACION).

2.4 AROMA DE TRANSFORMACION. UN PRODUCTO OBTENIDO, SEGUN TECNICAS CORRECTAS DE FABRICACION, POR CALENTAMIENTO A UNA TEMPERATURA NO SUPERIOR A 180 C, DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO QUE NO EXCEDA DE QUINCE MINUTOS, DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES QUE NO POSEAN NECESARIAMENTE PROPIEDADES AROMATIZANTES Y DE LOS CUALES UNO AL MENOS CONTENGA NITROGENO (AMINO) Y OTRO SEA UN AZUCAR REDUCTOR.

2.5 AROMA DE HUMO. UN EXTRACTO DE HUMO UTILIZADO EN LOS PROCEDIMIENTOS TRADICIONALES DE AHUMADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

ART. 3. CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS, DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL.

3.1 REQUISITOS INDUSTRIALES. LAS INDUSTRIAS ELABORADORAS, ENVASADORAS, COMERCIALIZADORAS O IMPORTADORAS DE AROMAS, CUMPLIRAN LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS:

3.1.1 LOS LOCALES DESTINADOS A LA FABRICACION, ELABORACION, ENVASADO Y EN GENERAL, MANIPULACION DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS INTERMEDIOS O TERMINADOS ESTARAN SEPARADOS DE OTROS QUE SE DEDIQUEN A PROCESOS AJENOS A LOS INDICADOS, SALVO LOS REFERENTES A PRODUCTOS ALIMENTICIOS EXPRESAMENTE AUTORIZADOS.

EN EL CASO DE PLANTAS INDUSTRIALES DESTINADAS A LA FABRICACION DE PRODUCTOS QUIMICOS, DE LOS CUALES PUEDEN DERIVAR AROMAS, EL PROCESO TECNOLOGICO DEL CONTROL DE CALIDAD GARANTIZARA QUE ESTOS CUMPLAN CON LOS REQUISITOS QUE PARA ELLOS SE ESTABLECEN EN EL ARTICULO 5. DE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

3.1.2 LES SERAN DE APLICACION LOS REGLAMENTOS VIGENTES DE RECIPIENTES A PRESION, ELECTROTECNICOS PARA ALTA Y BAJA TENSION Y, EN GENERAL, CUALESQUIERA OTROS DE CARACTER INDUSTRIAL Y DE HIGIENE LABORAL QUE CONFORME A SU NATURALEZA O FIN CORRESPONDA.

3.1.3 LOS RECIPIENTES, MAQUINAS Y UTENSILIOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS ELABORADOS, CON SUS MATERIAS PRIMAS O CON LOS PRODUCTOS INTERMEDIOS, SERAN DE MATERIALES QUE NO ALTEREN LAS CARACTERISTICAS DE AQUELLOS NI LA DE ELLOS MISMOS.

3.1.4 LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES DEBERAN TENER LOCALIZACION AISLADA DE LOS SERVICIOS, OFICINAS, VESTUARIOS, LAVABOS Y ALMACENES.

3.1.5 EL AGUA UTILIZADA EN EL PROCESO DE FABRICACION Y LIMPIEZA DE TODO EL MATERIAL QUE ESTE EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN ESTA REGLAMENTACION, DEBERA CUMPLIR LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA EL ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DE LAS AGUAS POTABLES DE CONSUMO PUBLICO, APROBADA POR EL REAL DECRETO 1138/1990, DE 14 DE SEPTIEMBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DEL 20), Y DEBERA SER SOMETIDA A LOS TRATAMIENTOS NECESARIOS SEGUN EL FIN A QUE SE DESTINE.

PODRAN UTILIZARSE AGUAS DE OTRAS CARACTERISTICAS EN GENERADORES DE VAPOR, INSTALACIONES FRIGORIFICAS, BOCAS DE INCENDIO O SERVICIOS AUXILIARES, SIEMPRE QUE NO EXISTA CONEXION DE ESTA RED CON LA DEL AGUA UTILIZADA PARA CUALQUIER OTRO USO.

3.1.6 LAS INDUSTRIAS, ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES Y ALMACENES DE AROMAS, DISPONDRAN DE LAS INSTALACIONES NECESARIAS PARA AQUELLOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACION, A TEMPERATURA O GRADO DE HUMEDAD DETERMINADOS, CON CAPACIDAD SIEMPRE ACORDE CON SU VOLUMEN DE PRODUCCION Y VENTA.

3.2 REQUISITOS HIGIENICOS-SANITARIOS. DE MODO GENERICO, LAS INDUSTRIAS DE FABRICACION, ELABORACION, ENVASADO O ALMACENAMIENTO DE AROMAS, HABRAN DE REUNIR LAS CONDICIONES MINIMAS SIGUIENTES:

3.2.1 LOS LOCALES DE FABRICACION, ELABORACION, ENVASADO O ALMACENAMIENTO Y SUS ANEJOS, EN TODO CASO, DEBERAN ESTAR SITUADOS A CONVENIENTE DISTANCIA DE CUALQUIER CAUSA DE SUCIEDAD, CONTAMINACION O INSALUBRIDAD Y SEPARADOS RIGUROSAMENTE DE VIVIENDAS O LOCALES DONDE PERNOCTE O HAGA SUS COMIDAS EL PERSONAL.

3.2.2 EN SU CONSTRUCCION Y REPARACION SE EMPLEARAN MATERIALES IDONEOS Y QUE EN NINGUN CASO ORIGINEN INTOXICACIONES O CONTAMINACIONES. LOS PAVIMENTOS SERAN IMPERMEABLES, RESISTENTES, LAVABLES E IGNIFUGOS, DOTANDOLOS DE LOS SISTEMAS ADECUADOS DE DESAGUE Y DE PROTECCION CONTRA INCENDIOS.

3.2.3 LAS PAREDES Y TECHOS SE CONSTRUIRAN CON MATERIALES QUE PERMITAN SU CONSERVACION EN ADECUADAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y PINTURA, Y EN FORMA QUE LAS UNIONES ENTRE ELLOS, ASI COMO LAS PAREDES CON LOS SUELOS NO TENGAN ANGULOS Y ARISTAS VIVAS.

3.2.4 DISPONDRAN EN TODO MOMENTO DE AGUA CORRIENTE DE ACUERDO CON EL PUNTO 3.1.5 EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA LA ELABORACION, ENVASADO Y PREPARACION DE SUS PRODUCTOS Y PARA LA LIMPIEZA Y EL LAVADO DE LOCALES, INSTALACIONES Y ELEMENTOS INDUSTRIALES, ASI COMO PARA EL ASEO DEL PERSONAL.

3.2.5 HABRAN DE TENER SERVICIOS HIGIENICOS CON LAVABO ADJUNTO Y VESTUARIOS.

EN LOS LOCALES DONDE SE MANIPULEN PRODUCTOS SE DISPONDRAN LAVAMANOS DE FUNCIONAMIENTO NO MANUAL, EN NUMERO NECESARIO, CON DOSIFICADOR DE JABON Y TOALLAS DE UN SOLO USO U OTRO SISTEMA DE ANALOGA SEGURIDAD HIGIENICA.

3.2.6 TODAS LAS MAQUINAS Y DEMAS ELEMENTOS QUE ESTEN EN CONTACTO CON LAS MATERIAS PRIMAS O AUXILIARES, PRODUCTOS EN CURSO DE ELABORACION, PRODUCTOS ELABORADOS Y ENVASES SERAN DE CARACTERISTICAS TALES QUE NO PUEDAN TRANSMITIR AL PRODUCTO PROPIEDADES NOCIVAS NI ORIGINAR EN CONTACTO CON EL REACCIONES QUIMICAS. IGUALES PRECAUCIONES SE TOMARAN EN CUANTO A LOS RECIPIENTES, ELEMENTOS DE TRANSPORTE, ENVASES PROVISIONALES Y LOCALES DE ALMACENAMIENTO. TODOS LOS ELEMENTOS ESTARAN CONSTRUIDOS EN FORMA TAL QUE PUEDAN MANTENERSE EN PERFECTAS CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA.

3.2.7 CONTARAN CON INSTALACIONES ADECUADAS EN SU CONSTRUCCION Y EMPLAZAMIENTO PARA GARANTIZAR LA CONSERVACION DE LOS AROMAS EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA, EVITANDO SU CONTAMINACION ASI COMO LA PRESENCIA DE INSECTOS, ROEDORES, AVES Y OTROS ANIMALES.

3.2.8 DEBERAN MANTENER LA TEMPERATURA ADECUADA, HUMEDAD RELATIVA Y CONVENIENTE CIRCULACION DE AIRE DE MANERA QUE LOS PRODUCTOS NO SUFRAN ALTERACIONES, PERDIDA DE ACTIVIDAD O CAMBIO DE SUS CARACTERISTICAS INICIALES. IGUALMENTE DEBERAN ESTAR PROTEGIDOS LOS PRODUCTOS DE LA ACCION DIRECTA DE LA LUZ SOLAR, CUANDO ESTA LES SEA PERJUDICIAL.

3.2.9 PERMITIRAN LA ROTACION DE LAS EXISTENCIAS Y REMOCIONES PERIODICAS, EN FUNCION DEL TIEMPO DE ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE CONSERVACION QUE EXIJA CADA PRODUCTO.

3.3 CONDICIONES GENERALES DE LOS MATERIALES. TODO MATERIAL CONSTITUYENTE DE APARATOS Y UTENSILIOS QUE TENGA CONTACTO CON LOS AROMAS, EN CUALQUIER MOMENTO DE SU ELABORACION, MANIPULACION, DISTRIBUCION Y UTILIZACION MANTENDRA LAS CONDICIONES SIGUIENTES, ADEMAS DE AQUELLAS ESPECIFICAS QUE SE SEÑALAN EN ESTA REGLAMENTACION.

3.3.1 TENER UNA COMPOSICION ADECUADA Y, EN SU CASO, AUTORIZADA, PARA EL FIN A QUE SE DESTINE.

3.3.2 NO CEDER SUSTANCIAS TOXICAS, CONTAMINANTES Y, EN GENERAL, AJENAS A LA COMPOSICION NORMAL DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION.

3.3.3 NO ALTERAR LAS CARACTERISTICAS DE COMPOSICION NI DE PUREZA DE LOS AROMAS.

3.4 CONDICIONES DEL PERSONAL. EL PERSONAL QUE TRABAJE EN TAREAS DE FABRICACION, ELABORACION, ENVASADO O ALMACENAMIENTO Y QUE ESTE EN CONTACTO DIRECTO CON LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION CUMPLIRA LO DISPUESTO EN EL REGLAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS APROBADO POR REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 20 DE SEPTIEMBRE).

ART. 4. CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS. LOS DISTINTOS TIPOS DE AROMAS DEBERAN CUMPLIR LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

4.1 LAS SUSTANCIAS AROMATIZANTES NATURALES, LAS IDENTICAS A LAS NATURALES Y LAS ARTIFICIALES RESPONDERAN A SUS CONSTANTES FISICAS Y QUIMICAS CARACTERISTICAS.

4.2 LOS PROCEDIMIENTOS TECNOLOGICOS EMPLEADOS PARA LA ELABORACION Y CONSERVACION DE LOS AROMAS, ASEGURARAN UN CORRECTO ESTADO HIGIENICO SANITARIO EN EL MOMENTO DE SU UTILIZACION.

4.3 PROCEDER DE MATERIAS PRIMAS QUE NO ESTEN ALTERADAS NI ADULTERADAS.

4.4 ESTARAN DEBIDAMENTE PROTEGIDOS DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES ADVERSAS, DE INSECTOS U OTRAS CAUSAS SUSCEPTIBLES DE PROVOCAR ALTERACIONES O CONTAMINACIONES.

4.5 ESTARAN LIBRES DE PARASITOS EN CUALQUIERA DE SUS FORMAS, DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y TOXINAS DE ORIGEN MICROBIANO.

4.6 LOS AROMAS NO CONTENDRAN UNA CANTIDAD TOXICOLOGICAMENTE PELIGROSA DE CUALQUIER ELEMENTO O SUSTANCIA.

NO CONTENDRAN MAS DE 3 MG/KG DE ARSENICO, 10 MG/KG DE PLOMO, 1 MG/KG DE CADMIO Y 1 MG/KG DE MERCURIO, A RESERVA DE LAS EXCEPCIONES QUE SE ESTABLEZCAN POR LOS CRITERIOS ESPECIFICOS DE PUREZA DE DETERMINADOS AROMAS.

4.7 LA UTILIZACION DE LOS AROMAS NO PODRA DAR LUGAR A LA PRESENCIA EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DISPUESTOS PARA EL CONSUMO, DE LAS SUSTANCIAS INDESEABLES QUE FIGURAN EN EL ANEXO I, EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS QUE EN EL MISMO SE FIJAN.

4.8 LA UTILIZACION DE AROMAS Y DE OTROS INGREDIENTES ALIMENTICIOS CON PROPIEDADES AROMATIZANTES NO PODRA DAR LUGAR A LA PRESENCIA EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LAS SUSTANCIAS QUE FIGURAN EN EL ANEXO II, EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS QUE EN EL MISMO SE FIJAN.

ART. 5. CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS.

5.1 LAS EMPRESAS FABRICANTES, MEZCLADORAS Y ENVASADORAS DE AROMAS DEBERAN REALIZAR LOS CONTROLES NECESARIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS QUE EXIJAN LA CORRECTA FABRICACION Y EL CUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

5.2 EL CONTROL DE LAS MATERIAS PRIMAS, Y LOTES DE FABRICACION Y, EN GENERAL, CUANTAS PRUEBAS EXIJAN UNA GARANTIA DE FABRICACION CORRECTA, SE EFECTUARAN DE ACUERDO CON LOS METODOS ESTABLECIDOS PARA CADA CASO.

ART. 6. PRACTICAS PERMITIDAS Y PROHIBIDAS.

6.1 PRACTICAS PERMITIDAS:

6.1.1 EN LA ELABORACION DE AROMAS SE PODRAN EMPLEAR SUSTANCIAS AROMATIZANTES NATURALES Y SUSTANCIAS AROMATIZANTES IDENTICAS A LAS NATURALES CON LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LOS ANEXOS I, II Y III.

6.1.2 EN LA ELABORACION DE AROMAS SOLO SE PODRAN EMPLEAR LAS SUSTANCIAS AROMATIZANTES ARTIFICIALES DE LA LISTA POSITIVA QUE ACOMPAÑA A ESTA REGLAMENTACION (ANEXOS IV Y V).

6.1.3 LOS AROMAS PODRAN CONTENER PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ASI COMO:

ADITIVOS NECESARIOS PARA SU ALMACENAMIENTO Y UTILIZACION.

PRODUCTOS PARA SU DISOLUCION Y DILUCION.

ADITIVOS NECESARIOS PARA SU FABRICACION.

TANTO PARA LA FABRICACION DE LOS AROMAS COMO PARA HOMOGENEIZAR Y FACILITAR SU INCORPORACION A LOS PRODUCTOS A QUE SE DESTINAN, SE PODRAN EMPLEAR LAS SUSTANCIAS O PRODUCTOS DEL ANEXO VI. ESTAS SUSTANCIAS SOLO PODRAN USARSE EN CANTIDADES TALES QUE, EJERZAN SU FUNCION TECNOLOGICA EN EL AROMA Y NO EN EL PRODUCTO ALIMENTICIO AL QUE DICHO AROMA VA DESTINADO, SIN QUE POR ELLO CAMBIE LA DENOMINACION DEL AROMA.

LA RELACION DE LAS SUSTANCIAS CONTENIDAS EN LOS ANEXOS I, II, III, IV, V, VI Y VII PODRA SER MODIFICADA POR EL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO, PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, EN EL CASO DE QUE POSTERIORES CONOCIMIENTOS TECNICOS O CIENTIFICOS Y/O CONVENIENCIAS DE LA SALUD PUBLICA, ASI LO ACONSEJEN, ASI COMO PARA MANTENER SU ADECUACION A LA NORMATIVA DE LA CEE.

6.2 LOS AROMAS PODRAN COMERCIALIZARSE MEZCLADOS CON ALGUN O ALGUNOS DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS INCLUIDOS EN LAS LISTAS POSITIVAS DEL ALIMENTO AL QUE VAN DESTINADOS, EN CUYO CASO DEBERAN CUMPLIR LAS CONDICIONES DE REGISTRO SANITARIO ESPECIFICADAS EN EL ARTICULO 7. DE LA PRESENTE REGLAMENTACION, Y LAS CORRESPONDIENTES DE LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS APROBADA POR REAL DECRETO 3177/1983, DE 16 DE NOVIEMBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 28 DE DICIEMBRE). LA UTILIZACION, ENVASADO, ETIQUETADO Y MODO DE EMPLEO DE ESTOS PRODUCTOS, SE REGIRAN POR LO ESTABLECIDO EN EL CITADO REAL DECRETO.

6.3 PRACTICAS PROHIBIDAS:

6.3.1 LA FABRICACION, ELABORACION Y MANIPULACION DE AROMAS EN INSTALACIONES O INDUSTRIAS QUE NO POSEAN LAS AUTORIZACIONES REGLAMENTARIAS.

6.3.2 EL ALMACENAMIENTO EN CONDICIONES INADECUADAS.

6.3.3 LA COMERCIALIZACION DE AROMAS EN ENVASES QUE CAREZCAN DE IDENTIFICACION Y ETIQUETADO DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 8. DE LA PRESENTE REGLAMENTACION. LOS AROMAS DEBERAN PERMANECER EN SU ENVASE DE ORIGEN Y ESTAR CONVENIENTEMENTE IDENTIFICADOS HASTA EL MOMENTO DE SU UTILIZACION.

6.3.4 EL EMPLEO DE SUSTANCIAS DESNATURALIZADAS, INCLUSO LAS POSTERIORMENTE RENATURALIZADAS PARA LA ELABORACION, UTILIZACION O CONSERVACION DE AROMAS PARA LA ALIMENTACION.

6.3.5 LA UTILIZACION O TENENCIA EN LOS LOCALES DE FABRICACION DE MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD NO ALIMENTARIA.

6.3.6 LA COMPRA, UTILIZACION O TENENCIA POR LOS FABRICANTES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE OTROS AROMAS SOLOS O MEZCLADOS CON OTROS ADITIVOS, QUE LOS INCLUIDOS EN LAS LISTAS POSITIVAS PARA LOS PRODUCTOS QUE PREPARAN.

6.3.7 LA COMPRAVENTA, CESION O SIMPLE TENENCIA DE CUALQUIER ALIMENTO O PRODUCTO ALIMENTARIO EN CUYA PREPARACION SE HAYAN UTILIZADO AROMAS NO PERMITIDOS, SOLOS O MEZCLADOS CON OTROS ADITIVOS.

ART. 7. REGISTROS ADMINISTRATIVOS.

7.1 SIN PERJUICIO DE LA LEGISLACION INDUSTRIAL CORRESPONDIENTE, LAS INDUSTRIAS NACIONALES QUE ELABOREN, ENVASEN O IMPORTEN AROMAS DEBERAN INSCRIBIRSE EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS.

7.2 PARA LA COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN EL ARTICULO 2. DEBERA PROCEDERSE A SU ANOTACION EN LA HOJA O EXPEDIENTE DE REGISTRO DE LA INDUSTRIA.

7.3 PARA LA COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS CONTEMPLADOS EN EL ARTICULO 6.2, LAS MEZCLAS DE AROMAS CON OTRO U OTROS ADITIVOS SE DEBERAN INSCRIBIR EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS.

ART. 8. ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION.

8.1 LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION SE COMERCIALIZARAN EN ENVASES DEBIDAMENTE PRECINTADOS Y ETIQUETADOS.

8.2 LOS ENVASES PODRAN SER DE VIDRIO, MATERIALES CELULOSICOS, METALICOS, COMPUESTOS MACROMOLECULARES, AUTORIZADOS PARA ESTE FIN, O DE CUALQUIER OTRO MATERIAL AUTORIZADO POR EL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO.

8.3 LOS AROMAS NO DESTINADOS A LA VENTA AL CONSUMIDOR FINAL, SOLO PODRAN COMERCIALIZARSE SI SUS ENVASES O EMBALAJES LLEVAN LAS INDICACIONES SIGUIENTES, EN CARACTERES FACILMENTE VISIBLES, CLARAMENTE LEGIBLES E INDELEBLES, EXPRESADOS, AL MENOS, EN LA LENGUA ESPAÑOLA OFICIAL DEL ESTADO.

8.3.1 EL NOMBRE O LA RAZON SOCIAL O LA DENOMINACION Y LA DIRECCION DEL FABRICANTE O DEL ENVASADOR O DE UN VENDEDOR ESTABLECIDO EN LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA.

8.3.2 LA DENOMINACION DE VENTA QUE SE INDICARA MEDIANTE EL TERMINO <AROMA> O UNA DENOMINACION MAS ESPECIFICA O UNA DESCRIPCION DEL AROMA.

8.3.3 LA MENCION <PARA SER UTILIZADO EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS> O UNA REFERENCIA MAS ESPECIFICA DEL PRODUCTO ALIMENTICIO AL QUE EL AROMA VA DESTINADO.

8.3.4 COMPOSICION CUALITATIVA.

8.3.4.1 CUANDO SE TRATE DE UN AROMA O MEZCLA DE AROMAS SE ENUMERARAN POR ORDEN PONDERAL DECRECIENTE LAS CATEGORIAS DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES PRESENTES, SEGUN LA CLASIFICACION SIGUIENTE:

SUSTANCIAS AROMATIZANTES NATURALES, PARA LAS SUSTANCIAS AROMATIZANTES DEFINIDAS EN EL PUNTO 2.2.1 DE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

SUSTANCIAS AROMATIZANTES IDENTICAS A LAS NATURALES, PARA LAS SUSTANCIAS AROMATIZANTES DEFINIDAS EN EL PUNTO 2.2.2 DE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

SUSTANCIAS AROMATIZANTES ARTIFICIALES, PARA LAS SUSTANCIAS AROMATIZANTES DEFINIDAS EN EL PUNTO 2.2.3 DE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

PREPARACIONES AROMATIZANTES, PARA LAS PREPARACIONES DEFINIDAS EN EL PUNTO 2.3 DE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

AROMAS DE TRANSFORMACION, PARA LOS AROMAS DEFINIDOS EN EL PUNTO 2.4 DE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

AROMAS DE HUMO, PARA LOS AROMAS DEFINIDOS EN EL PUNTO 2.5 DE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

8.3.4.2 CUANDO SE TRATE DE UNA MEZCLA DE AROMAS CON OTRAS SUSTANCIAS O MATERIAS DE LAS MENCIONADAS EN EL PRIMER O SEGUNDO GUION DEL PUNTO 6.1.3, SE ENUMERARAN, POR ORDEN PONDERAL DECRECIENTE, EN LA MEZCLA:

DE LAS CATEGORIAS DE LOS AROMAS SEGUN LA CLASIFICACION DEL PUNTO 8.3.4.1.

EL NOMBRE DE CADA UNA DE LAS OTRAS SUSTANCIAS O MATERIAS O, EN SU CASO, DE SU NUMERO <CEE>.

8.3.5 INDICACION DE LA CANTIDAD MAXIMA DE CADA COMPONENTE O GRUPO DE COMPONENTES SUJETOS A UNA LIMITACION CUANTITATIVA EN UN PRODUCTO ALIMENTICIO, O UNA INFORMACION ADECUADA QUE PERMITA AL COMPRADOR ATENERSE A LAS DISPOSICIONES LEGALES QUE REGULAN DICHO PRODUCTO ALIMENTICIO.

8.3.6 IDENTIFICACION DEL LOTE DE FABRICACION.

8.3.7 CANTIDAD NETA. EXPRESADA EN UNIDADES DE MASA O DE VOLUMEN.

8.3.8 SIN PERJUICIO DE LO ESTABLECIDO EN EL APARTADO 8.3.2, EL TERMINO <NATURAL>, O CUALQUIER OTRA EXPRESION QUE TENGA UN SIGNIFICADO EQUIVALENTE, SOLO PODRA UTILIZARSE PARA LOS AROMAS CUYA PARTE AROMATIZANTE CONTENGA EXCLUSIVAMENTE LAS SUSTANCIAS AROMATIZANTES DEFINIDAS EN EL APARTADO 2.2.1 Y/O PREPARACIONES AROMATIZANTES COMO LAS QUE SE DEFINEN EN EL APARTADO 2.3 DE LA PRESENTE REGLAMENTACION.

SI LA DENOMINACION DE VENTA DEL AROMA HACE REFERENCIA A UN PRODUCTO ALIMENTICIO O A UNA FUENTE DE AROMAS, EL TERMINO <NATURAL> O CUALQUIER OTRA EXPRESION QUE TENGA UN SIGNIFICADO EQUIVALENTE, SOLO PODRA UTILIZARSE SI LA PARTE AROMATIZANTE SE HA AISLADO POR PROCEDIMIENTOS FISICOS ADECUADOS, O POR PROCEDIMIENTOS ENZIMATICOS O MICROBIOLOGICOS, O POR PROCEDIMIENTOS TRADICIONALES DE PREPARACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS UNICAMENTE O CASI UNICAMENTE A PARTIR DEL PRODUCTO ALIMENTICIO O DE LA FUENTE DE LOS AROMAS EN CUESTION.

8.3.9 LAS MENCIONES INDICADAS EN LOS APARTADOS 8.3.4 Y 8.3.5 PODRAN FIGURAR UNICAMENTE EN LOS DOCUMENTOS COMERCIALES QUE HABRAN DE PROPORCIONARSE PREVIAMENTE O EN EL MOMENTO DE LA ENTREGA, A CONDICION DE QUE LA MENCION <DESTINADO A LA FABRICACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, NO A LA VENTA AL POR MENOR> FIGURE EN UN LUGAR CLARAMENTE VISIBLE DEL ENVASE O DEL EMBALAJE DEL PRODUCTO EN CUESTION.

8.4 EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES DE LOS AROMAS DESTINADOS A LA VENTA AL CONSUMIDOR FINAL, ASI PARA LOS SUMINISTRADOS A LOS RESTAURANTES, HOSPITALES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS Y COLECTIVIDADES SIMILARES, CUMPLIRA LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 1122/1988, DE 23 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA

GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS, Y, EN PARTICULAR, LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

8.4.1 DENOMINACION DEL PRODUCTO. LA DENOMINACION DEL PRODUCTO SE EFECTUARA DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL APARTADO 8.3.2.

8.4.2 LISTA DE INGREDIENTES. SE INDICARA DE ACUERDO CON LO ESPECIFICADO EN EL APARTADO 8.3.4, <COMPOSICION CUALITATIVA>.

8.4.3 MODO DE EMPLEO. SE INDICARAN LAS LEYENDAS <NO INGERIR DIRECTAMENTE> Y <PARA SER UTILIZADO EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS>.

ART. 9.

ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y VENTA.

9.1 EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LOS AROMAS DEBERAN HACERSE INDEPENDIENTEMENTE DE SUSTANCIAS TOXICAS, PARASITICIDAS, RODENTICIDAS Y OTROS AGENTES DE PREVENCION Y EXTERMINIO, O DE CUALQUIER OTRA CAUSA QUE PUEDA ORIGINAR SU ALTERACION O CONTAMINACION.

9.2 SE TRANSPORTARAN Y COMERCIALIZARAN SIEMPRE DEBIDAMENTE ENVASADOS, EMBALADOS Y ETIQUETADOS, Y SERAN VENDIDOS EN SUS ENVASES INTEGROS.

9.3 TODOS LOS LUGARES

DONDE SE ALMACENEN LOS AROMAS, AUNQUE SEAN PROVISIONALES, ASI COMO LOS MEDIOS DE TRANSPORTE DEBERAN AJUSTARSE, CON CARACTER GENERAL, A LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL CAPITULO VI DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL Y DISPOSICIONES QUE LO DESARROLLAN, EN ESPECIAL A LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 706/1986, DE 7 DE MARZO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO (NO FRIGORIFICO) DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

ART. 10. COMERCIO EXTERIOR.

10.1 EXPORTACION: LOS PRODUCTOS 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 ENVASADOS 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.

10.2 IMPORTACION: LOS PRODUCTOS DE IMPORTACION, REGULADOS POR LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, DEBERAN CUMPLIR LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LA MISMA.

ART. 11. TOMA DE MUESTRAS Y METODOS ANALITICOS. LOS MINISTROS PROPONENTES QUEDAN AUTORIZADOS PARA QUE, PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, PUEDAN DICTAR LOS METODOS OFICIALES DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS CORRESPONDIENTES.

MIENTRAS NO EXISTAN METODOS OFICIALES PARA DETERMINADOS ANALISIS, Y HASTA QUE LOS MISMOS SEAN APROBADOS POR EL ORGANO COMPETENTE, PODRAN SER UTILIZADOS LOS APROBADOS POR LOS ORGANISMOS NACIONALES E INTERNACIONALES DE RECONOCIDA SOLVENCIA.

ANEXO I

CONTENIDOS MAXIMOS DE DETERMINADAS SUSTANCIAS INDESEABLES PRESENTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONSUMIDOS SIN PREPARACION Y DEBIDAS A LA UTILIZACION DE LOS AROMAS (CUADRO OMITIDO)

ANEXO II

CONTENIDOS MAXIMOS DE DETERMINADAS SUSTANCIAS PROCEDENTES DE AROMAS Y OTROS INGREDIENTES ALIMENTICIOS QUE TENGAN PROPIEDADES AROMATIZANTES Y PRESENTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TAL Y COMO SE CONSUMEN, Y EN LOS QUE SE HAN UTILIZADO AROMAS (CUADRO OMITIDO)

ANEXO III

LISTA DE PLANTAS Y PARTES DE PLANTAS PROHIBIDAS EN LA ELABORACION DE AROMAS

(LISTA OMITIDA)

ANEXO IV

LISTA POSITIVA DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES ARTIFICIALES

(LISTA OMITIDA)

ANEXO V ()

LISTA LIMITATIVA DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES ARTIFICIALES

(LISTA OMITIDA)

ANEXO VI

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS, DILUYENTES Y SOPORTES AUTORIZADOS PARA LA ELABORACION DE AROMAS

(ANEXO VI OMITIDO)

ANEXO VII

LISTA POSITIVA DE DISOLVENTES DE EXTRACCION AUTORIZADOS PARA LA OBTENCION DE AROMAS

DISOLVENTES DE EXTRACCION QUE DEBERAN UTILIZARSE RESPETANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (1)

PROPANO.

BUTANO.

ACETATO DE BUTILO.

ACETATO DE ETILO.

ETANOL.

ANHIDRIDO CARBONICO.

ACETONA.

PROTOXIDO DE NITROGENO.

DISOLVENTES DE EXTRACCION CUYAS CONDICIONES DE UTILIZACION SE ESPECIFICAN

CONTENIDOS MAXIMOS DE RESIDUOS EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEBIDOS A LA UTILIZACION DE DISOLVENTES DE EXTRACCION EN LA PREPARACION DE AROMAS A PARTIR DE PLANTAS AROMATICAS NATURALES, EXPRESADOS EN MG/KG:

ETER DIETILICO, 2.

ISOBUTANO, 1.

HEXANO, 1.

CICLOHEXANO, 1.

ACETATO DE METILO, 1.

1-BUTANOL, 1.

2-BUTANOL, 1.

METILETILCETONA, 1.

DICLOROMETANO, 0,1 (2).

1-METILPROPANOL, 1.

(1) SE CONSIDERA QUE UN DISOLVENTE DE EXTRACCION SE UTILIZA RESPETANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION, SI SU EMPLEO SOLO PRODUCE LA APARICION DE RESIDUOS O DE DERIVADOS, EN CANTIDADES TECNICAMENTE INEVITABLES Y QUE NO SUPONEN RIESGOS PARA LA SALUD HUMANA.

(2) EXCEPCION: 1 MG/KG EN LOS PRODUCTOS DE CONFITERIA Y PASTELERIA QUE CONTENGAN AROMAS CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO ALIMENTICIO Y QUE SE OBTENGAN A PARTIR DE EXTRACTOS DE BEBIDAS ALCOHOLICAS CON UN GRADO ALCOHOLICO SUPERIOR A 35 GRAD.