# I. Disposiciones generales

## JEFATURA DEL ESTADO

**27960** *REAL DECRETO-LEY 14/1984, de 19 de diciembre, por el que se deroga la exacción sobre el precio de las gasolinas en las islas Canarias.*

La Ley 47/1980, de 1 de octubre, resultado de la tramitación parlamentaria del Real Decreto-ley 2/1980, de 11 de enero, estableció una exacción reguladora de los precios de las gasolinas de automoción exigible en Canarias, Ceuta y Melilla, configurándola como un tributo estatal de naturaleza parafiscal destinado a la financiación de las Corporaciones Locales.

En su desarrollo, el Real Decreto 1752/1980, de 31 de julio, dictaba normas para la gestión de dicha exacción reguladora de precios y fijaba su cuantía absoluta.

El artículo 24 de la Ley 44/1981, de 26 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado, dispuso que, a partir de 1982, los Ayuntamientos participaran en el 7 por 100 de la recaudación líquida que el Estado obtenga, por los conceptos tributarios que no sean susceptibles de cesión a las Comunidades Autónomas, sustituyendo esta participación a todas las compensaciones y participaciones existentes, excepto la que venían percibiendo los municipios mineros, en las circunstancias que expresa.

En el artículo 25 se determinaba que la mencionada participación del 7 por 100 se ingresará en el Fondo Nacional de Cooperación Municipal, consignando, de acuerdo con el artículo 28 de la Ley 30/1972, de 22 de julio, sobre régimen económico-fiscal de Canarias, que los Ayuntamientos canarios participaran en dicho Fondo en la proporción que reglamentariamente se determine.

A la vista de estos preceptos, habida cuenta del nuevo régimen de participación de los Ayuntamientos en los ingresos del Estado, se estimó conveniente derogar la referida exacción sobre el precio de las gasolinas en los territorios mencionados de Canarias, Ceuta y Melilla, lo que tuvo lugar a través del Real Decreto-ley 1/1983, de 9 de febrero («Boletín Oficial del Estado» del 11), si bien en el caso canario y a la vista de lo establecido en la disposición adicional tercera de la Constitución, se requirió la previa conformidad del Gobierno de la Comunidad Autónoma Canaria a la supresión contenida en la norma.

Posteriormente, sin embargo, se interpuso recurso de inconstitucionalidad por el Parlamento de Canarias con fecha de 7 de mayo de 1983, basándose en el quebrantamiento por la citada norma del texto constitucional, en su disposición adicional tercera, y del Estatuto de Autonomía para Canarias en su artículo 45, y entendiendo de la exclusiva legitimación del propio Parlamento autónomo en relación con cualquier proyecto de disposición que afecte o modifique el especial régimen económico-fiscal del archipiélago.

Estimado el recurso por el Tribunal Constitucional con fecha 13 de marzo de 1984, y declarada, por tanto, la inconstitucionalidad del Real Decreto-ley 1/1983, de 9 de febrero, en todo lo que se refiere a las islas Canarias, con la consiguiente anulación del mismo, se hace necesario la promulgación urgente de una nueva disposición a través de la cual se derogue en las islas la exacción sobre el precio de las gasolinas de automoción, una vez observado el trámite oportuno ante el Parlamento canario, lo que ha tenido lugar en la sesión celebrada por el Pleno de la Cámara el día 24 de octubre de 1984.

En su virtud, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 19 de diciembre de 1984, y en uso de la autorización contenida en el artículo 86 de la Constitución,

DISPONGO:

Artículo único.—Queda derogada la exacción reguladora de precios sobre las gasolinas de automoción, establecida por la Ley 47/1980, de 1 de octubre, en el ámbito territorial de Canarias.

DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto-ley entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», produciendo sus efectos con alcance retroactivo desde el día 11 de febrero de 1983.

Dado en Madrid a 19 de diciembre de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Presidente del Gobierno,
FELIPE GONZALEZ MARQUEZ

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**27961** *REAL DECRETO 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.*

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentación especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar las distintas reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de septiembre de 1984,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de condimentos y especias.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primero.—Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y, en especial, de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de envases, etiquetas, envolturas, cierres o precintos, durante un plazo de dieciocho meses, no pudiendo efectuarse, a partir de la fecha de publicación del presente Decreto, nuevas contrataciones de dichos materiales, si no se ajustan a las normas de la adjunta Reglamentación.

Tercera.—Se concede un plazo de doce meses a contar desde la publicación de la presente Reglamentación para exigir las características relacionadas en el artículo 15, 2, de la misma, para aquellos productos o para aquellos parámetros que, o no estaban considerados en la Orden de la Presidencia del Gobierno del 26 de noviembre de 1930, o que se han modificado por este Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

Quedan facultados los Ministerios competentes para que, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar las disposiciones necesarias para completar, desarrollar y mejor cumplir lo dispuesto en la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la fecha de la publicación de la presente Reglamentación quedan derogadas las siguientes disposiciones:

Orden de la Presidencia del Gobierno de 26 de noviembre de 1960 («Boletín Oficial del Estado» número 293, de 7 de diciembre), por la que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de condimentos y especias naturales.

Orden de la Presidencia del Gobierno de 20 de julio de 1961 («Boletín Oficial del Estado» número 177, de 26 de julio), por la que se modifican determinados artículos de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de condimentos y especias naturales.

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

Dado en Madrid a 26 de septiembre de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

## REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS

### TITULO PRELIMINAR

**Ambito de aplicación**

Artículo 1.° La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por especias y condimentos, tanto naturales como preparados, para uso en la alimentación y fijar, con carácter obligatorio, las normas técnico-sanitarias de elaboración, manipulación y comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, manipuladores y comerciantes de especias y condimentos y, en su caso, a los importadores.

Se considerarán fabricantes, manipuladores, comerciantes e importadores de especias y condimentos para la alimentación, aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la obtención, preparación o manipulación, venta o importación de los productos definidos en los artículos 2.° a 4.°

### TITULO PRIMERO

**Definiciones y clasificaciones**

Art. 2.° *Especia o condimento aromático.*—A efectos de esta Reglamentación, se designa con el nombre de especia o condimento aromático a las plantas o partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas, con el fin de incorporarles estas características, haciéndoles más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos.

Tienen la consideración de condimentos naturales la sal y el vinagre, que son objeto de reglamentaciones específicas.

Art. 3.° *Condimentos preparados o sazonadores.*—Se entiende como condimento preparado o sazonador el producto obtenido por la simple mezcla de varias especias o condimentos entre sí, y/o con otras sustancias alimenticias, autorizadas específicamente por esta Reglamentación.

A todos los efectos administrativos y jurídicos tendrán consideración de «aditivos» y no de «condimentos preparados» toda mezcla de especias a las que se les incorporan aditivos cuya acción va a desarrollarse en la elaboración de un preparado alimenticio determinado y cuya presencia en la mezcla está explicada por su mayor facilidad de dosificación y homogeneización de las materias primas a las que se va a incorporar.

Art. 4.° *Sucedáneos de especias.*—Son los productos elaborados con ingredientes distintos de la especia que marca su denominación, de propiedades parecidas, que adoptan la misma presentación y aspecto físico y usos que la especia genuina y están destinados a reemplazarla.

Será preciso que se anteponga a la denominación de la especia sustituida la leyenda «sucedáneo de ...», debiéndose indicar asimismo la materia originaria de la misma, utilizándose iguales caracteres gráficos en ambas indicaciones.

Sólo se permiten los sucedáneos de canela, pimienta negra, pimienta blanca y clavo.

En ningún caso podrá mezclarse cualquier sucedáneo con las especias.

Art. 5.° *Clasificación y denominación de las especias.*—Con carácter enunciativo, no limitativo, las especias pueden clasificarse como sigue, según la parte vegetal que les confiere su acción.

1. Arilos:

1.1 Macia.—Arilo desecado de la nuez moscada «Myristica Fragans», Houttyl.

2. Bulbos:

2.1 Ajo.—Bulbos sanos y limpios del «Allium sativum», Linneo, que pueden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados y liofilizados.

2.2 Cebolla.—Bulbos sanos, limpios, desecados, deshidratados, pulverizados liofilizados del «Allium Cepa», Linneo, y otras variedades comestibles.

3. Corteza:

3.1 Canela.—Corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica, procedente del «Cinnamomum zeylanicum», Blume; «Cinnamomum Casia», Blume, y «Cinnamomum Burmani», Blume, y otras especias.

4. Flores y partes florales:

4.1 Alcaparra.—Son los botones florales del «Capparis spinosa», Linneo, y «Capparis ovata», Desp., conservados en vinagre, salmuera o sal seca.

4.2 Azafrán.—Estigmas desecados del «Crocus sativus», Linneo, filamentos flexibles, resistentes, de color y aroma característicos.

4.3 Clavo.—Botón floral maduro y desecado del «Caryophyllus aromaticus», Linneo.

5. Frutos:

5.1 Alcaravea.—Frutos sanos y limpios del «Carum carvi», denominado también comino alemán o de prado.

5.2 Anís.—Frutos sanos, limpios y desecados del «Pimpinella anisum», Linneo, de color amarillo pardo y olor y sabor muy aromáticos.

5.3 Apio.—Frutos sanos, limpios y desecados del «Apium graveolens», Linneo.

5.4 Badiana.—Frutos sanos, limpios y desecados del «Illicium verum», Hooker.

5.5 Cardamomo.—Frutos sanos, limpios y desecados del «Elettaria Cardamomun», White y Maton, u otras especias afines.

5.6 Cilandro.—Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del «Coriandrum sativum», Linneo, globosos, amarillos o pardo oscuros.

5.7 Comino.—Frutos sanos, limpios y desecados del «Cuminum cyminum», Linneo, «comino ordinario» o «largo».

5.8 Enebro.—Arcéstides caraosas, maduras y sanas, limpias y desecadas del «Juniperus communis», Linneo.

5.9 Hinojo.—Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del «Foeniculum vulgare», Miller.

5.10 Pimentón.—Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento. «Capsicum annum», Linneo, o «Capsicum longum», D. C., o parte de los mismos. Se podrán distinguir los tipos: dulce, agridulce y picante.

5.11. Pimienta blanca.—Fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio, procedente de «Piper nigrum», Linneo.

5.12 Pimienta de Cayena.—Frutos enteros y desecados del «Capsicum frutescens», Linneo; «Capsicum baccatum», Linneo, y «Capsicum fastigiatum», B. L.

5.13 Pimienta de Jamaica.—Frutos desecados, enteros o molidos, de «pimienta officinalis», Berg.

5.14 Pimienta negra.—Fruto incompletamente maduro y desecado procedente del «Piper nigrum», Linneo.

5.15 Vainilla.—Fruto incompletamente maduro, fermentado y desecado, de la «Vainilla planifolia», Andrews, y de la «Vainilla pompona», Schiede.

6. Hojas y sumidades:

6.1 Ajedrea.—Hojas y sumidades floridas, limpias, frescas, o desecadas de la «Satureja hortensis», Linneo.

6.2 Artemisa.—Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de «Arthemisia vulgaris», Linneo.

6.3 Espliego.—Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de «Lavandula spica», Linneo.

6.4 Estragón.—Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de la «Arthemisia dracunculus», Linneo.

6.5 Hierbabuena.—Hojas y sumidades floridas sanas, limpias, frescas o desecadas, de la «Menta arbensis», Linneo.

6.6 Laurel.—Hojas sanas, limpias y desecadas, del «Laurus nobilis», Linneo.

6.7 Mejorana.—Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o desecadas, del «Origanum mejorana», Linneo. Mejorana cultivada o de jardín, y «Thymus mastichina», Linneo. Mejorana silvestre.

6.8 Menta.—Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o desecadas, de la «Menta piperita», Linneo; «Menta viridis», Linneo, y «Menta aquatica», Linneo, u otras.

6.9 Orégano.—Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del «Origanum vulgare», Linneo; «Origanum virens», Hoffgg.

6.10 Perejil.—Plantas sanas y limpias, frescas, desecadas y deshidratadas «Petroselinum sativum», Hofpm.

6.11 Poleo.—Hojas y sumidades floridas de la «Menta pulegium», Linneo, recogidas en el período de la floración.

6.12 Romero.—Hojas y sumidades floridas de «Rosmarinus officinalis», Linneo, recogidas en el período de floración.

6.13 Salvia.—Plantas sanas, limpias, frescas o desecadas de la «Salvia officinalis», Linneo, y «Salvia lavandulaefolia», Walp.

6.14 Tomillo.—Planta y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del «Thymus vulgaris», Linneo; del «Thymus zygis», Linneo, y «Thymus piperella», Linneo.

7. Rizomas y raíces.

7.1 Cálamo.—Rizoma sano, limpio y seco de «Acorus calamus», entero o descortezado.

7.2 Curcuma o cedoaria.—Rizoma sano y desecado de la «Curcuma zedoaria», Rose.

7.3 Galanga.—Rizoma sano de la «Alpinea officinarum», Hange, u otras especies del mismo género.

7.4 Jengibre.—Rizoma lavado y desecado del «Zingiber officinale», Rose, entero (gris) o descortezado (blanco).

8. Semillas:

8.1 Ajonjolí o sésamo.—Semillas sanas y limpias del «Sesamun orientale» y del «Sesamun Indicum».

8.2 Mostaza.—Semillas sanas y limpias del «Brassica jun- » (mostaza marrón); «Brassica nigra», Koch (mostaza negra), Sinapis alba», Linneo (mostaza blanca).
8.3 Nuez moscada.—Semilla desprovista de arilo de la «Myristica fragans», Houttyl.

Art. 6.° *Clasificación de los condimentos preparados o sazonadores.*—A efectos de esta Reglamentación, los condimentos preparados o sazonadores se pueden clasificar en:

1. Mezclas entre especias:

Las especias definidas anteriormente podrán mezclarse entre sí, con el fin de obtener un condimento que reúne las características apropiadas para el fin a que se destina.

2. Mezclas entre especias y condimentos naturales:

Las especias podrán mezclarse también con condimentos naturales para obtener condimentos preparados específicos.

3. Mezclas entre especias y sustancias autorizadas específicamente para estos productos y/o condimentos naturales.

A los preparados obtenidos en los apartados anteriores se les podrá incorporar otras sustancias alimenticias y/o alimenticias autorizadas específicamente por esta Reglamentación.

## TITULO II

### Condiciones de las industrias de los materiales y del personal

Art. 7.° *Requisitos industriales.*—Las instalaciones industriales de todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Los establecimientos industriales sujetos a esta Reglamentación cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

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

2. Les serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda.

3. Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados, con sus materias primas o con los productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos.

4. Deberán tener una superficie adecuada a la elaboración, variedad, manipulación y volumen de fabricación de los productos, con localización aislada de los servicios, oficinas, vestuarios y almacenes.

5. El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico.

6. Deberán disponer de un laboratorio propio o contratado, con el material necesario para realizar los controles de las materias primas y productos acabados que exija esta Reglamentación. De las determinaciones efectuadas se conservarán los datos obtenidos.

Art. 8.° *Requisitos higiénico sanitarios.*—Los establecimientos industriales sujetos a esta Reglamentación deberán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

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

2. En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándoles de los sistemas adecuados de desagüe y de protección contra incendios.

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

4. Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos y para la limpieza y lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo personal.

5. Deberán tener servicios higiénicos con lavabo y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean en cada caso, las autoridades sanitarias. En los locales donde se manipulen los productos se dispondrá de lavamanos de funcionamiento no manual o de cierre automático, en número necesario, con jabón líquido y toallas de un solo uso.

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

7. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones químicas. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y locales de almacenamiento. Todos los elementos estarán construidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

8. Contarán con instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de los alimentos y productos alimentarios en óptimas condiciones de higiene y limpieza, evitando su contaminación, así como la presencia de insectos y roedores.

9. Deberán mantener la temperatura adecuada, humedad relativa y conveniente circulación del aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambio de sus características iniciales. Igualmente deberán estar protegidos los productos contra la acción directa de la luz solar cuando ésta les sea perjudicial.

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

11. Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que establezcan, en sus respectivas competencias, los Organismos de la Administración Pública.

Art. 9.° *Condiciones generales de los materiales.*—Todo material que tenga contacto con los condimentos y especias en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que, específicamente, se señalen en esta Reglamentación:

1. Tener una composición adecuada y/o autorizada, en su caso, para el fin a que se destine.

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

3. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los condimentos y especias.

Art. 10. *Condiciones del personal.*—El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración y/o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación cumplirá lo dispuesto en el capítulo VIII del Código Alimentario y demás disposiciones concordantes y en especial los siguientes requisitos:

1. Utilizará ropa adecuada a su trabajo, con la debida pulcritud e higiene. Usará cubrecabezas o redecilla, en su caso.

2. Queda prohibido: Comer, fumar y masticar chicle y tabaco en los locales de fabricación.

3. Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad está obligado a poner el hecho en conocimiento de la dirección de la Empresa, quien, previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en ese puesto de trabajo.

4. Todo el personal que desempeñe actividades de producción y envasado, en su caso, deberá poseer carné sanitario de manipuladores de alimentos.

La higiene personal de todos los empleados será extremada y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifique la legislación vigente.

Art. 11. *Manipulaciones permitidas y prohibidas.*

11.1 Manipulaciones permitidas.

*Generales*

1. Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de la venta.
2. La limpieza, selección, desecado, deshidratado, liofilizado, troceado y molido de la especia natural sin adición o mezcla de componente alguno, cuando se expendan como especia simple.
3. Además de las prácticas señaladas en el punto anterior el mezclado, cuando se expendan como mezclas, de especias o condimentos preparados.
4. Esterilización de las especias y condimentos por procedimientos físicos y químicos, previamente autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

5. En el caso de los condimentos preparados, se autorizan aquellas manipulaciones que dan carácter al proceso de elaboración específica (liofilización, conservación, concentración, dilución, etc.).

6. Se permite el uso de óxido de etileno para la esterilización de especias y condimentos, siempre que el residuo no exceda de 50 ppm.

*Específicas*

7. Al pimentón puede añadírsele cualquiera de los aceites incluidos en la Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles, en proporción tal que la cantidad máxima añadida en el producto comercial no sobrepase el 10 por 100 en masa del pimentón seco.

8. En la mostaza molida se permite la separación de su grasa por medios mecánicos. Al producto se le denominará mostaza desengrasada.

9. Se permite la incorporación de agentes aromáticos y otros aditivos autorizados para este fin, aprobados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria en las elaboraciones definidas en los artículos 3.° y 4.° de esta Reglamentación.

10. En las especias naturales molidas se permitirá la adición de antiapelmazantes contenidos en la lista positiva correspondiente a esta Reglamentación y aprobados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

11.2 Manipulaciones prohibidas.

*Generales*

1. La elaboración de especias y condimentos en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.
2. El almacenamiento en condiciones inadecuadas.
3. La extracción de sus principios activos, ya sea parcial o total.
4. El reforzamiento de las especias naturales, enteras, molidas, con sus principios activos, esencias o extractos.
5. La adición a las especias naturales, enteras o molidas, comercializadas como tales, de azúcares, féculas, aceites, polvos, vegetales extraños, sal común o sustancias minerales, aunque sean inocuas, con las excepciones permitidas en los epígrafes 11.1.6 y 11.1.7 de esta Reglamentación.
6. La incorporación de agentes aromáticos y otros aditivos a las especias y condimentos naturales o preparados, comercializados en forma simple o mezclados, con la excepción señalada en los puntos 1.9 y 1.10 del artículo 11 de esta Reglamentación.
7. La venta de toda especia entera o molida cuyas características no correspondan con el nombre bajo el que se expenda, o esté averiada o alterada.

No obstante, podrá autorizarse el comercio de las especias destinadas a la preparación de esencias u otros usos no alimentarios y que no reúnan las condiciones establecidas, siempre que en sus envases y documentos comerciales se las denomine «especia destinada para uso industrial impropia para el consumo humano».

8. La venta de especias y condimentos cuyos envases carezcan de la identificación reglamentaria, según lo dispuesto en el título V de esta Reglamentación.
9. La utilización de aditivos no autorizados en las listas positivas aprobadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria para esta clase de productos.
10. La venta a granel al consumidor final.

*Específicas*

11. La mezcla con la badiana o la venta como tal de la falsa badiana (Shikimi), «Illicium religiosum», Sieb, será inmediatamente decomisada.
12. La presencia en el azafrán de flores de alazor, caléndula, cardo o de otros vegetales.
13. El enebro que contenga arcestides de sabina rastrera («Juniperus sabina», variedad humilis Hook) o albar («J. thurifera», L) será decomisado.
14. La presencia de cicuta («Conium maculatum», L) en el hinojo, comino y anís será objeto de decomiso.

## TITULO III

### Registro sanitario

Art. 12. *Identificación de la industria.*—Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación técnico-sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás Registros exigidos por la legislación vigente.

Cuando estos industriales lleven a cabo otras elaboraciones complementarias sujetas a regulaciones establecidas por la Reglamentación técnico-sanitaria de agentes aromáticos, hierbas medicinales, aditivos, té y otras hierbas estimulantes, etc., deberán hacerlos constar en la documentación presentada al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos y deberán cumplir los requisitos establecidos en las Reglamentaciones técnico-sanitarias específicas.

## TITULO IV

### Materias primas, otros ingredientes y aditivos. Características de los productos terminados

Art. 13. *Materias primas y otros ingredientes.*

13.1 Materias primas.—Tienen la consideración de tales todas las especias naturales contempladas en esta Reglamentación.

13.2 Otros ingredientes.—En la elaboración de condimentos preparados y sucedáneos de especias se autoriza el empleo de los siguientes productos, que deberán cumplir los requisitos que les exija la legislación vigente específica, si la hubiera.

13.2.1 Condimentos preparados.—Especias naturales, vegetales deshidratadas, sal, azúcares, harinas, féculas, almidones, vinagre, grasas y aceites comestibles.

13.2.2 Sucedáneos de especias.—Harinas, almidones, féculas, azúcares, aceite vegetal comestible y harinas de cáscara de (cacao, piñón, almendra y hueso de aceituna).

Art. 14. *Aditivos.*—Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2, 2, del Decreto 2919/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecertaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo:

| | Número | Dosis máxima de uso |
|---|---|---|
| 1. Para especies naturales y sus mezclas: | | |
| 1.1 Antiapelmazantes: | | |
| Carbonato cálcico. | E-170 | 2 g/100 g aislados o en conjunto. |
| Carbonato magnésico. | H-7034 | |
| Ortofosfato tricálcico. | E-341 | |
| Dióxido de silicio amorfo. | H-7170 | |
| Silicato cálcico. | H-7172 | |
| Estearato cálcico. | H-7217 | |
| 2. Para condimentos preparados: | | |
| 2.1 Colorantes: | | |
| Curcumina. | E-100 | |
| Tartracina. | E-102 | |
| Amarillo de quinoleína. | E-104 | |
| Cochinilla (ácido carmínico). | E-120 | |
| Rojo cochinilla A (Ponceau 4 R). | E-124 | |
| Eritrosina. | E-127 | |
| Clorofilas. | E-140 | |
| Caramelo. | E-150 | |
| Carotenoides: | E-160 | B. P. F. para colorantes naturales. |
| a) Alfa, beta y gamma carótenos. | | 300 ppm para colorantes artificiales. |
| b) Bixina, norbixina, rocou, annato. | | |
| c) Capsantina, Capsorrubina. | | |
| d) Licopenos. | | |
| e) Beta-apo-8'-carotenal. | | |
| f) Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico. | | |
| Xantofilas: | E-161 | |
| a) Flavoxantina. | | |
| b) Luteína. | | |
| c) Criptoxantina. | | |
| d) Rubixantina. | | |
| e) Violoxantina. | | |
| f) Rodoxantina. | | |
| g) Cantaxantina. | | |

| | Número | Dosis máxima de uso |
|---|---|---|
| 2.2 Conservadores: | | |
| Acido sórbico. | E-200 | 1.000 ppm aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente. |
| Sorbato potásico. | E-202 | |
| Acido benzoico. | E-210 | |
| Benzoato sódico. | E-211 | |
| 2.3 Antioxidantes: | | |
| Acido L-ascórbico. | E-300 | |
| L-ascorbato sódico. | E-301 | |
| Acido palmitoil-6-L-ascórbico (palmitato de ascorbilo). | E-304 | |
| Extractos de origen natural ricos en tocoferoles. | E-306 | 200 ppm aislados o en conjunto. |
| Alfa-tocoferol sintético. | E-307 | |
| Gamma-tocoferol sintético. | E-308 | |
| Delta-tocoferol sintético. | E-309 | |
| 2.4 Sinérgicos de antioxidantes: | | |
| Citrato sódico. | E-331 | 200 ppm. |
| 2.5 Emulgentes y espesantes: | | |
| Alginato sódico. | E-401 | |
| Alginato potásico. | E-402 | |
| Alginato amónico. | E1403 | |
| Alginato cálcico. | E-404 | |
| Alginato de propilenglicol. | E-405 | BPF. |
| Agar-agar. | E-406 | |
| Carragenatos. | E-407 | |
| Goma de garrofín. | E-410 | |
| Goma xantana. | E-415 | |
| Carboximetil celulosa. | E-466 | |
| Lecitina. | E-322 | |
| Monoglicéridos de los ácidos grados. | E-471 | 400 ppm aislados o en conjunto. |
| Sucroésteres, ésteres de sacarosa y ácidos grasos alimenticios. | E-473 | |
| 2.6 Potenciadores del sabor: | | |
| Glutamato sódico. | H-5805 | 4.000 ppm. |
| Guanilato sódico. | H-5812 | 1.000 ppm. |
| Inosinato sódico. | H-5816 | 1.000 ppm. |
| 2.7 Antiapelmazantes: | | |
| Carbonato cálcico. | E-170 | 2 g/100 g aislados o en conjunto. |
| Carbonato magnésico. | H-7034 | |
| Ortofosfato tricálcico. | E-341 | |
| Dióxido de silicio amorfo. | H-7170 | |
| Silicato cálcico. | H-7172 | |
| Estearato cálcico. | H-7217 | |
| 2.8 Agentes aromáticos.—Agentes aromáticos naturales, idénticos a los naturales o artificiales, que cumplan lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria, aprobada por Decreto número 406/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 12). | | |
| 3. Para sucedáneos de especias: | | |
| 3.1 Colorantes: | | |
| Curcumina. | E-100 | |
| Tartracina. | E-102 | |
| Amarillo de quinoleína. | E-104 | |
| Cochinilla (ácido carmínico). | E-120 | B. P. F. para colorantes naturales. |
| Rojo cochinilla A (Ponceau 4 R). | E-124 | 300 ppm para colorantes artificiales. |
| Eritrosina. | E-127 | |
| Clorofilas. | E-140 | |
| Caramelo. | E-150 | |
| Carotenoides: | E-160 | |
| a) Alfa, beta y gamma carótenos. | | |
| b) Bixina, norbixina, rocou, annato. | | |
| c) Capsantina, capsorrubina. | | |
| d) Licopenos. | | |
| e) Beta-apo-8'-carotenal. | | |
| f) Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico. | | |
| Xantofilas: | E-161 | B. P. F. para colorantes naturales. 300 ppm para colorantes artificiales. |
| a) Flavoxantina. | | |
| b) Luteína. | | |
| c) Criptoxantina. | | |
| d) Rubixantina. | | |
| e) Violoxantina. | | |
| f) Rodoxantina. | | |
| g) Cantaxantina. | | |
| 3.2 Emulgentes: | | |
| Lecitina. | E-322 | |
| Monoglicéridos de los ácidos grasos. | E-471 | 400 ppm aislados o en conjunto. |
| Sucroésteres, ésteres de la sacarosa y los ácidos grasos. | E-473 | |
| 3.3 Antiapelmazantes: | | |
| Carbonato cálcico. | E-170 | 2 g/100 g aislados o en conjunto. |
| Carbonato magnésico. | H-7034 | |
| Ortofosfato tricálcico. | E-341 | |
| Dióxido de silicio amorfo. | H-7170 | |
| Silicato cálcico. | H-7172 | |
| Estearato cálcico. | H-7217 | |
| 3.4 Agentes aromáticos.—Agentes aromáticos naturales, idénticos a los naturales o artificiales, que cumplan lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria, aprobada por Decreto número 406/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 12). | | |

Art. 15. *Características de los productos terminados.*

15.1 Condiciones generales:

Los distintos tipos de productos regulados por esta Reglamentación deberán cumplir las siguientes condiciones generales:

1. Estar en perfectas condiciones de consumo.
2. Proceder de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.
3. La tolerancia de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberá sobrepasar los límites contenidos en la legislación vigente y en las normas internacionales aceptadas por el Estado español.
4. Estarán debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de animales posibles portadores de contaminación, y no contendrán insectos en cualquiera de sus fases de desarrollo y otras impurezas que denoten un deficiente estado higiénico-sanitario.
5. Los productos elaborados, cualquiera que sea su tipo, dispuestos para el consumo deberán ajustarse en su composición total a las fórmulas cualitativas que con sus denominaciones específicas figuren en las envolturas.
6. No contendrán residuos de metales pesados en cantidades mayores que las que se indican:

Arsénico, 3 ppm.

Plomo, 10 ppm.

7. Las especias y condimentos estarán libres de parásitos en cualquiera de sus formas. No contendrán microorganismos patógenos o sus toxinas, y se tolerarán los siguientes límites máximos:

«Escherichia coli», $1 \times 10^1$ col/g.
Sulfito reductores: Esporulados anaerobios, $1 \times 10^5$ col/g.
«Salmonella», ausencia en 25 g.

15.2 Características específicas:

1. Las distintas especias o condimentos naturales deberán ajustarse a las especificaciones que se señalan en el cuadro que se acompaña como anexo hasta tanto no se hayan redactado las normas específicas para cada una de las especias citadas.
2. Los condimentos preparados se ajustarán en su composición a las declaraciones que hagan los fabricantes, manipulado-

res o importadores al Organo competente de la Administración del Estado o de la Comunidad Autónoma correspondiente.

No obstante, el producto que a continuación se indica, cuya definición se incluye, deberá cumplir las especificaciones que se señalan:

2.2 Azúcar vainillado o vainillina azucarada.—Se denomina así al producto constituido por una mezcla de azúcar con vainillina sintética o etilvainillina, en proporciones mínimas de 7 ó 2 por 1.000, respectivamente.

## TITULO V

### Envasado, rotulación, presentación y publicidad

Art. 16. *Envasado.*—Las envolturas, envases y embalajes de especias y condimentos podrán ser de vidrio, material celulósico, sulfurizado, parafinado, metalizado o plastificado, de compuestos macromoleculares, autorizados para tal fin o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Consumo.

Art. 17. *Rotulación, presentación y publicidad.*—El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Art. 18. La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones.

18.1 Denominación del producto.

Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en los artículos 2.°, 3.°, 4.° y 5.°

Los sucedáneos de especias llevarán en sitio visible la frase «Sucedáneo de...» (nombre de la especia), que deberá imprimirse en igual tipo, tamaño, color de letra y sobre el mismo tono de fondo que se utilice para el nombre comercial, debiéndose indicar asimismo su materia originaria, utilizándose iguales caracteres gráficos en ambas indicaciones.

En los sucedáneos de especias no se permitirá emplear denominaciones e imágenes relacionadas con la especia que marca su denominación.

18.2 Lista de ingredientes.

Irá precedida de la leyenda «Ingredientes».

Se mencionarán todos los ingredientes por su nombre específico, en orden decreciente de sus masas.

Los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenecen, seguido de su nombre específico, que puede sustituirse por el número de la Dirección General de Salud Pública.

Cuando se trate de mezclas de condimentos o especias, en las que ninguna de ellas predomine en masa de forma significativa, podrán mencionarse en cualquier orden, precedidas del título «Ingrediente en proporción variable».

18.3 Contenido neto.

Se expresarán utilizando como unidades de medida el miligramo, gramo, kilogramo, o el número de unidades cuando se trate de especias que por envasarse en pequeñas cantidades o en unidades sea difícil determinar su masa exacta.

En el caso específico de las carteritas de azafrán, deberá figurar el número de hebras y el contenido neto en el embalaje que las contiene.

Se admite una tolerancia en la masa:

Envases de contenido neto de 5 a 50 gramos, 9 por 100.
Envases de contenido neto de 50 a 200 gramos, 6 por 100.
Envases de contenido neto de 200 a 1.000 gramos, 3 por 100.
Envases de contenido neto de más de 1.000 gramos, 1,5 por 100.

Todo ello sin perjuicio de la muestra en conjunto del contenido neto medio declarado en la etiqueta.

18.4 Marcado de la fecha.

1. La fecha de duración mínima se expresará:

Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes de...», seguida del mes y el año en dicho orden, para las especias y condimentos cuya duración sea superior a tres meses, pero no exceda de dieciocho meses.

Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes del fin de ...», seguida del año para las especias y condimentos cuya duración sea superior a dieciocho meses.

2. Todas estas fechas citadas en el punto anterior se indicarán en la forma siguiente:

El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

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

18.5 Identificación de la empresa.

Se hará constar el nombre o razón social o la denominación del fabricante envasador o importador, y en todo caso su domicilio y el número de registro sanitario correspondiente.

Cuando la elaboración de un producto sometido a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos, se incluirán los de la empresa elaboradora o su número de registro sanitario, precedida de la expresión «Fabricado por...».

18.6 Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios de cada lote de fabricación.

Art. 19. La información de los rótulos de los embalajes constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

— Denominación del producto o marca.
— Número y contenido neto de los envases.
— Nombre o razón social o denominación de la empresa.
— Instrucciones para la conservación caso de ser necesario.
— No será obligatorio consignar el contenido neto de los envases cuando en un mismo embalaje se incluyan envases de varias especias con distinta masa, siempre que dicho contenido figure en los documentos que acompañen al pedido.

Art. 20. *País de origen.*—Los condimentos y especias importados ya envasados, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones de los artículos 17, 18 y 19, excepto lo referente a la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar el país de origen.

Art. 21. Para los envases cuya cara mayor tenga una superficie igual o inferior a 10 centímetros cuadrados podrá admitirse que su etiquetado sólo contenga la denominación del producto, contenido neto, marcado de fechas e identificación de la empresa o número de registro sanitario.

## TITULO VI

### Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación

Art. 22. *Almacenamiento y transporte.*—El transporte y almacenamiento de las especias y condimentos deberá hacerse independientemente de sustancias tóxicas, parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio, así como impedir que se hallen en contacto con alimentos alterados, adulterados o falsificados.

Los productos de esta Reglamentación se transportarán y expenderán siempre debidamente envasados, embalados y etiquetados.

Todos los lugares donde se almacenen las especias y condimentos, aunque sean provisionales, así como los medios de transporte, deberán ajustarse a las condiciones establecidas en el capítulo VI del Código Alimentario Español y disposiciones que lo desarrollan.

Art. 23. *Exportación.*—Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «EXPORT» y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios responsables previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Art. 24. *Importación.*—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las empresas importadoras deberán proceder a su registro, según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981, sobre Registro general de alimentos, y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada empresa en particular.

## TITULO VII

### Responsabilidades y competencias

Art. 25. *Responsabilidades.*—1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases o embalajes no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o importador de condimentos y especias.

2. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor de los mismos.

3. La responsabilidad inherente a la mala conservación y/o manipulación del producto contenido en envases o embalajes, abiertos o no, corresponde al tenedor de los mismos.

Art. 26. *Competencias.*—Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Art. 27. *Régimen sancionador.*—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan.

## TITULO VIII

### Métodos de análisis

Art. 28. Los métodos oficiales de análisis serán aprobados por el órgano competente a propuesta de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria; hasta tanto no existan los que correspondan, la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria recomendará los métodos precisos, coordinando su actuación con el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, con el Centro de Investigación y Control de la Calidad y con el Laboratorio Agrario del Estado.

## ANEXO

### Características de productos terminados

| Especias | Humedad — Porcentaje máximo | Cenizas T. — Porcentaje máximo | Cenizas Ins. CLH — Porcentaje máximo | Extracto etéreo — Porcentaje | Fibra bruta — Porcentaje máximo | Nitrógeno — Porcentaje mínimo | Esencia — Porcentaje mínimo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Macis | 17 | 3 | 0,5 | 20-30 | 10 | — | 4 |
| Ajo en polvo (deshidratado) | 6,75 | 8,5 | — | 0,5-1,3 | — | — | — |
| Cebolla en polvo (deshidratada) | 6 | 4 | — | 0,5-2 | — | — | — |
| Canela | 14 | 6 | 2 | 0,8-2 | 34 | — | — |
| Alcaparras | — | — | — | 5 (Máx.) | — | < 30 | — |
| Azafrán | 15 | 8 | 2 | 3,5-14,5 | 6 | — | — |
| Clavo | 15 | 8 | 1 | 10 (Mín.) | 10 | — | — |
| Anís | 15 | 11 | 2 | — | 25 | — | 1,5 |
| Apio | 15 | 12 * | 2 | 10 (Mín.) | — | — | 1 |
| Badiana | 15 | 5 | 1 | — | 30 | — | 3,5 |
| Cardamomo | 12 | 10 | 3 | — | 20 | — | 2 |
| Cilantro | 10 | 7 | 1,5 | — | 30 | — | 0,6 |
| Comino | 14 | 12 | 4 | — | 7 | — | 1,5 |
| Enebro | 30 | 3 | — | 3-10 | 22 | — | 0,4 |
| Hinojo | 14 | 11 * | 2 | — | 15 | — | 1 |
| Pimentón | 14 | 10 * | 1 * | 25 (Máx.) * | 30 * | — | — |
| Pimienta blanca | 15 | 3,5 | 0,3 | 6 (Mín.) | 9 | — | — |
| Pimienta Cayena | 10 | 8,5 * | 1,25 | 15 (Mín.) | 28 | — | — |
| Pimienta Jamaica | 10 | 6 | 0,4 | 3 (Mín.) | 25 | — | 2 |
| Pimienta negra | 12 | 7 | 1,5 | 6-11 | 14 | — | — |
| Vainilla | 30 | 6 | 0,12 | 6-10 | — | — | — |
| Ajedrea | — | 10 | 0,5 | — | — | — | 0,7 |
| Artemisa | — | 8 | — | — | — | — | — |
| Espliego | — | 8 | — | — | 25 | — | — |
| Estragón | 10 | 15 * | — | — | — | — | 0,3 |
| Laurel | 15 | 8 | 1 | — | 30 | — | 1 |
| Mejorana | 15 | 18 | 4 | 4-6 | 25 | — | 0,5 |
| Menta | 15 | — | 0,5 | — | — | — | — |
| Orégano | 15 | 16 | 2 | 5-6 | 25 | — | 0,5 |
| Perejil | 10 | 13 | — | 2-5 | — | — | — |
| Poleo | 15 | — | — | — | — | — | — |
| Romero | 15 | 12 * | 3,5 | — | — | — | 0,5 |
| Salvia | 12 | 10 | 1 | — | 25 | — | 1 |
| Tomillo | 12 | 14 * | 4 | — | — | — | 1,5 |
| Cúrcuma | 12 | 10 | 1,5 | — | — | — | 2,5 |
| Galanga | 15 | 6 | — | — | 17 | — | — |
| Jengibre | 14 | 10 | 2 | — | 9 | — | 1 |
| Ajonjolí | 7 | 7 | 1 | — | 7 | — | — |
| Alcaravea | 14 | 10 | 2 | — | — | — | 2 |
| Mostaza | 10 | 6 | 1,5 | 20-35 | 17 | 3-5 | 0,2 |
| Nuez moscada | 10 | 5 | 0,5 | 25 (Mín.) | 10 | — | 2 |
| Cálamo (rizoma entero y seco) | 12 | 6 | 1 | — | 1 | — | — |
| Cálamo (rizoma descortezado) | 13 | 3 | 0,3 | — | 4,5 | — | — |

* Datos expresados sobre sustancia seca.

### Especificaciones complementarias

Macis.—Aceite volátil que contendrá ácido mirístico, pineno y fenoles. Extracto alcohólico, 19-25 por 100.

Ajo.—Aceite volátil que contendrá disulfuro de dialilo y disulfuro de alilo y propilo.

Canela.—Aceite volátil que contendrá aldehído cinámico y eugenol. Extracto alcohólico, 4,5-12 por 100.

Alcaparras.—No contendrán más de 30 por 100 de materia nitrogenada ni de 5 por 100 de materia grasa calculados sobre sustancia privada del líquido de cobertura y seca.

Clavo.—Aceite volátil que contendrá eugenol. No contendrá más del 5 por 100 de tallitos, pedúnculos y frutos del clavo.

Azafrán.—La proporción de estilos de la misma procedencia no excederá del 10 por 100.

Anís.—Aceite volátil que contendrá anetol.

Apio.—Aceite volátil que contendrá d-limoneno.

Pimienta de Jamaica.—Aceite volátil que contendrá eugenol y cineol.

Pimienta negra.—La pimienta negra en grano no debe contener más del 5 por 100 de pedúnculos y frutos abortados. Extracto alcohólico de 6-11 por 100.

Pimienta blanca.—Extracto alcohólico mínimo, 6 por 100.

Vainilla.—Extracto alcohólico no menos del 46 por 100 y en la vainillina natural no menos del 1,5 por 100.

Artenisa y espliego.—Datos expresados sobre sustancia seca.

Estragón.—Extracto alcohólico, 2-6 por 100.

Mejorana.—Extracto alcohólico, 6-13 por 100. Se tolerará hasta el 5 por 100 de tallos y restos florales.

Orégano.—Extracto alcohólico, 6-13 por 100.

Nuez moscada.—Aceite volátil que contendrá miristicina, un principio narcótico, pineno, canfeno y safol. A dosis excesivas, tanto la nuez moscada como su aceite volátil son tóxicos.

Nota: Con carácter general y con las excepciones señaladas se permitirá la presencia de otras partes procedentes del mismo vegetal y materias inofensivas heterogéneas hasta un máximo del 2 por 100. Asimismo queda prohibido en la elaboración y comercialización de las especias la presencia de insectos en cualquiera de sus fases de desarrollo y otras impurezas que denoten un deficiente estado higiénico sanitario.

# I. DISPOSICIONES GENERALES

## MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

**1084** *Real Decreto 40/2010, de 15 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.*

El Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias, define lo que se entiende por especias para uso en la alimentación, las cuales están constituidas por las plantas o partes de las mismas que por su color, aroma o sabor característico se destinan a la elaboración de alimentos con el fin de incorporarles estas características.

Asimismo, con carácter enunciativo, no limitativo, se enumeran en dicha norma las denominaciones de las diferentes especias que se clasifican según la parte vegetal que les confiere su acción y, además, en el anexo se señalan las características de composición y calidad a las que deberán ajustarse.

Actualmente, la evolución del mercado y de los gustos de los consumidores españoles, acostumbrados a utilizar especias provenientes de otros países, así como el auge de estas especias en la oferta gastronómica, ha fomentado que existan en el mercado ciertas especias que son demandadas por los consumidores y que no están recogidas de manera explícita en la normativa.

En consecuencia, a fin de adecuar la legislación a la realidad del mercado y garantizar la leal competencia de las industrias, se ha considerado oportuno modificar el mencionado Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, con objeto de introducir en la clasificación del artículo 5, las denominaciones de cinco especias: Alholva o Fenogreco (Trigonella foenum-graecum), Albahaca (Ocimum basilicum), Eneldo (Peucedanum graveolens), Kaloonji o Neguilla (Nigella sativa) y Pimienta rosa (Schinus terebinthifolius), no previstas anteriormente, así como las correspondientes especificaciones de calidad a las que deberán ajustarse las mismas, que se incorporan en el cuadro del anexo de dicha norma.

En el proceso de tramitación de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Además, ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta directiva al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, de la Ministra de Economía y Hacienda, del Ministro de Industria, Turismo y Comercio y de la Ministra de Sanidad y Política Social, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 15 de enero de 2010,

cve: BOE-A-2010-1084

DISPONGO:

**Artículo único.** *Modificación del Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.*

El Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias, queda modificado como sigue:

Uno.–El artículo 5 se modifica de la siguiente forma.

a) En el apartado 5, se introduce un nuevo subapartado 5.16, con la siguiente redacción:

«5.16 Pimienta rosa.–Frutos sanos, limpios, enteros o molidos y desecados de «Schinus terebinthifolius Raddi.»

b) En el apartado 6, se introducen dos nuevos subapartados 6.15 y 6.16, respectivamente, con la siguiente redacción:

«6.15 Albahaca.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de "Ocimum basilicum" (L.).
6.16 Eneldo.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de "Peucedanum graveolens" (L.).»

c) En el apartado 8 se introducen los siguientes subapartados 8.4, 8.5 y 8.6:

«8.4 Eneldo.–Semillas sanas o limpias de de "Peucedanum graveolens" (L.).
8.5 Alholva o fenogreco.–Semillas sanas y limpias de "Trigonella foenum-graecum" (L.).
8.6 kaloonji o Neguilla.–Semillas sanas y limpias de "Nigella sativa" (L.).»

Dos.–Se incorpora una disposición adicional con la siguiente redacción:

«Disposición adicional única. *Reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados y/o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la AELC Partes Contratantes en el Acuerdo EEE ni a los Estados que tengan un Acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.»

Tres.–En el cuadro del anexo, se añaden las siguientes especias con sus correspondientes características de composición, de la siguiente forma:

| Especias | Humedad — Porcentaje máximo | Cenizas T. — Porcentaje máximo | Cenizas Ins. CLH — Porcentaje máximo | Extracto etéreo — Porcentaje | Fibra bruta — Porcentaje máximo | Nitrógeno — Porcentaje mínimo | Esencia — Porcentaje mínimo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Albahaca(2)..... | 12 | 16 | 2,0 | – | – | – | 0,5(1) |
| Alholva(3) (fenogreco)….. | 11 | 7 | 1,5 | – | – | – | – |
| Eneldo Semilla……..... | 12 | 10 | 2,5 | – | – | – | – |
| Eneldo Hoja……..... | 8 | 15 | 2,0 | – | – | – | – |
| Kalonji (Neguilla)…..... | 8 | 12 | 2,0 | – | – | – | – |
| Pimienta rosa……..... | 14 | 7 | 1,8 | – | – | – | – |

(1) Los contenidos mínimos de esencia se aplicarán a los productos no tratados por vapor.
(2) Según ISO 11163:1995.
(3) Según ISO 6575:1982.

cve: BOE-A-2010-1084

**Disposición final primera.** *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.16.ª de la Constitución que reserva al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

**Disposición final segunda.** *Entrada en vigor*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 15 de enero de 2010.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta Primera del Gobierno
y Ministra de la Presidencia,
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

cve: BOE-A-2010-1084