

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**15100** REAL DECRETO 1351/1983, de 27 de abril, por el que se prohíbe la utilización del amianto en el proceso de elaboración y tratamiento de los alimentos y productos alimentarios.

Tradicionalmente ha venido utilizándose el amianto (también denominado asbesto) como producto filtrante y clarificante de líquidos destinados a la preparación o elaboración de alimentos.

En los últimos años se han efectuado numerosas investigaciones demostrativas de que el uso de este producto constituye un factor de riesgo sanitario para la salud de los consumidores de alimentos, en cuya preparación haya sido utilizada esta sustancia.

La consideración de este riesgo ha hecho que numerosos países prohíban la utilización del amianto en el tratamiento de aquellos productos alimenticios en que estaba permitido anteriormente y la no autorización en las nuevas Reglamentaciones que se establecen para otros alimentos. La experiencia recogida en todos estos países hace conveniente adoptar medidas similares en el nuestro.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de abril de 1983.

### DISPONGO:

Artículo único.—Queda prohibido el uso del amianto en cualquiera de sus formas o preparaciones para el tratamiento filtrante o clarificador de sustancias alimentarias, materias primas o alimentos.

### DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Al efecto de que la industria alimentaria pueda adaptar sus instalaciones, utillaje y procesos técnicos a los nuevos productos que puedan sustituir al amianto, el plazo de puesta en vigor de esta disposición será de seis meses, a partir de la fecha de la publicación de este Real Decreto en el «Boletín Oficial del Estado».

### DISPOSICIÓN DEROGATORIA

A partir de la puesta en vigor del presente Real Decreto quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o menor rango, en cuanto puedan oponerse a lo dispuesto en este Real Decreto.

Dado en Madrid a 27 de abril de 1983.

JUAN CARLOS R.

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

**15101** REAL DECRETO 1352/1983, de 27 de abril, por el que se derogan determinados artículos del Reglamento de Centrales Lecheras y otras industrias lácteas relativos a las leches higienizada, concentrada y conservada.

Los avances tecnológicos y la variación de los hábitos de consumo hacen que las normativas contenidas en el Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas, aprobado por Decreto 2178/1983, de 8 de octubre, y modificado por Decreto 544/1972, de 9 de marzo, que afecta a las leches pasteurizada, concentrada, esterilizada y UHT, deban ser actualizadas dentro del contexto del desarrollo del Código Alimentario Español, por lo que será necesaria en su momento la derogación de los artículos del citado Reglamento que hacen referencia a los productos en cuestión.

En su virtud, visto el Informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, y previo acuerdo del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de abril de 1983,

### DISPONGO:

Artículo único.—En el momento de entrada en vigor de las Ordenes de la Presidencia del Gobierno por las que se aprueban las normas de calidad para las leches pasteurizada, concentrada, esterilizada y UHT quedarán derogados los artículos 14 al 20, 21 al 23, 29 al 32 y 26 al 28, respectivamente, del Reglamento de Centrales Lecheras y otras Industrias Lácteas, aprobado por Decreto 2478/1966, de 8 de octubre, y modificado por Decreto 544/1972, de 9 de marzo.

Dado en Madrid a 27 de abril de 1983.

JUAN CARLOS R.

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

**15102** REAL DECRETO 1353/1983, de 27 de abril, por el que se modifica el capítulo V (Conservación de Alimentos) del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.

Desde la publicación y puesta en vigor del Código Alimentario Español hasta los momentos actuales se ha puesto de manifiesto la necesidad de ir modificando su texto, dependiendo de las exigencias derivadas de la elaboración de las diferentes Reglamentaciones Técnico-sanitarias que las desarrollan, al objeto de irlo adecuando a los imperativos tecnológicos. En este sentido, la tecnología sobre la conservación de alimentos, pone de manifiesto que es necesario reconsiderar el texto que sobre esta temática figura en el capítulo V del Código Alimentario Español.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de abril de 1983,

### DISPONGO:

Artículo único.—El capítulo V del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, queda redactado como sigue:

#### -CAPÍTULO V

#### Conservación de alimentos

2.05.01 Alimentos conservados.—Son los que, después de haber sido sometidos a tratamientos apropiados, se mantienen en las debidas condiciones higiénico-sanitarias, para el consumo durante un tiempo variable.

2.05.02 Procedimientos de conservación.—Se autoriza los siguientes procedimientos de conservación:

- Por el frío.
- Por el calor.
- Por radiaciones.
- Por desecación, deshidratación y liofilización.
- Por salazón.
- Por ahumado.
- Por encurtido.
- Por escabechado.
- Por otros procedimientos.

2.05.03 Conservación por el frío.—Es el procedimiento que consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar las actividades microbianas y enzimáticas y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento mediante los siguientes procesos:

- Refrigeración.
- Congelación.

En estos tratamientos se tendrá en cuenta, fundamentalmente, la temperatura, la humedad relativa, la circulación y renovación del aire, la estiba y la densidad y duración del almacenamiento que requiere cada alimento conservado.

2.05.04 Refrigeración.—Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, sin alcanzar las de congelación. La temperatura deberá mantenerse uniforme, durante el periodo de conservación, dentro de los límites de tolerancia admitidos, en su caso, y ser la apropiada para cada tipo de producto.

**2.05.05 Congelación.**—Consiste en someter los alimentos a temperaturas iguales o inferiores a las necesarias, para que la mayoría de su agua congelable se encuentre en forma de hielo. Durante el período de conservación, la temperatura se mantendrá uniforme de acuerdo con las exigencias y tolerancias permitidas en cada producto.

La descongelación consiste en someter los alimentos congelados a procedimientos adecuados que permitan que su temperatura sea en todos sus puntos superior a la de congelación.

**2.05.06 Conservación por el calor.**—Consiste en someter los alimentos a la acción del calor a temperatura y tiempos suficientes para reducir o eliminar la acción de los microorganismos y enzimas mediante los siguientes procedimientos:

- a) Esterilización.
- b) Pasteurización.

**2.05.07 Esterilización.**—La esterilización es el proceso por el que se destruyen en los alimentos todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos, a temperaturas adecuadas, aplicadas de una sola vez o por finalización.

En el ámbito industrial alimentario se considera también como esterilización el proceso por el que se destruyen o inactivan por un período determinado de tiempo, todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento.

**2.05.08 Pasteurización.**—Es el proceso por el cual se destruyen las formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos, y se destruye o inactiva la casi totalidad de la flora banal, sometiendo los alimentos a temperaturas variables, en función del tiempo de tratamiento, de forma que no sufran modificaciones esenciales en su composición y se asegure su conservación a temperatura adecuada durante un período de tiempo no inferior a cuarenta y ocho horas.

La cocción es un proceso por el que ciertos alimentos se someten a la acción del agua o su vapor, a temperaturas y períodos de tiempo variables de acuerdo con las exigencias de cada producto.

**2.05.09 Conservación por radiaciones.**—Consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones, obtenidas por procedimientos autorizados con el fin de:

- a) Inhibir la germinación de ciertos alimentos vegetales.
- b) Combatir infestaciones por insectos.
- c) Contribuir a la destrucción de la flora microbiana, cuyo control total descansa, además, en la aplicación de otros métodos de conservación.

El empleo de este método deba asegurar que no se alteren las propiedades esenciales de los alimentos.

**2.05.10 Deseccación, deshidratación y liofilización.**—Son procedimientos que se basan, dentro de la técnica respectiva, en la reducción del contenido de agua de los alimentos:

- a) Deseccación, reducción del contenido de agua de los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales.
- b) Deshidratación, reducción del contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial.
- c) Liofilización, reducción del contenido de agua de los alimentos mediante congelación y sublimación de aquélla.

**2.05.11 Salazón.**—Consiste en tratar los alimentos por la sal comestible y otros condimentos, en su caso, en condiciones y tiempos apropiados para cada producto, mediante los siguientes procesos:

- a) Salazón en seco.—Consiste en aplicar la sal con o sin otros condimentos a los alimentos.
- b) Salazón en salmuera.—Consiste en tratar los alimentos con soluciones salinas de concentración variable.

**2.05.12 Ahumado.**—Consiste en someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas de primer uso, pudiendo mezclarse en distintas proporciones con plantas aromáticas inofensivas.

Igualmente podrán utilizarse los productos naturales condensados procedentes de la combustión de las maderas permitidas.

**2.05.13 Encurtido.**—Consiste en someter a la acción del vinagre, de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos, los alimentos vegetales en su estado natural, los que han sido tratados con salmuera o los que han sufrido una fermentación láctica.

**2.05.14 Escabechado.**—Consiste en someter los alimentos de origen animal crudos, cocidos o fritos a la acción del vinagre de origen vínico y de la sal con o sin adición de otros condimentos.

**2.05.15 Otros procedimientos.**—Los alimentos se podrán someter también, a otros tratamientos de conservación autorizados, con azúcares, aceites, líquidos alcohólicos, productos alimenticios naturales y aditivos permitidos, sujetándose en todos los casos a límites de tolerancia.

**2.05.16 Condiciones específicas.**—Para los alimentos conservados se establecen las siguientes:

- a) Los procedimientos de conservación deberán garantizar siempre las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para los alimentos sometidos a estos tratamientos.
- b) Cada proceso de conservación utilizado deberá cumplir todos los requisitos exigidos en su caso.
- c) La conservación de alimentos por radiaciones ionizantes se autorizará siempre que se haya comprobado, por proce-

dimientos adoptados internacionalmente, que el alimento así conservado está exento de peligro para el consumidor.

d) Las proporciones máximas de humedad de los productos conservados por los procedimientos de desecación, deshidratación y liofilización, no deberán exceder de los que se establezcan para cada uno de ellos, en la Reglamentación oportuna.

**2.05.17 Prohibiciones.**—Queda prohibido:

a) Recongelar alimentos que habiendo sido congelados hayan experimentado un aumento de temperatura que los haga perder sus características específicas.

b) En el ahumado, utilizar como combustible maderas resinosas, excepto las de abeto, maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz y otros materiales que depositen hollín sobre el alimento y materiales de desecho o que puedan desprender sustancias tóxicas.

c) Utilizar en la conservación de los alimentos materias primas que no reúnan las condiciones exigidas en el Código Alimentario Español y disposiciones que lo desarrollan.

**2.05.18 Los alimentos conservados, cuando se envasen, habrán de serlo en las industrias de origen o en otros establecimientos autorizados a tal efecto.**

Los envases habrán de fabricarse y revestirse, en su caso, con materiales autorizados y adecuados para cada alimento.

En los rótulos o etiquetas del envase se indicará el procedimiento de conservación utilizado, cuando su omisión pueda crear confusión en el consumidor, asimismo se señalarán las instrucciones para su conservación si procediere.

Dado en Madrid a 27 de abril de 1983.

JUAN CARLOS R.

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

15103

REAL DECRETO 1354/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnica sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de té y derivados.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1987, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que pueden ser objeto de Reglamentación Especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia de 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, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de abril de 1983.

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de té y derivados.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, en especial, de lo dispuesto en el Decreto 2518/1974, 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.—Los artículos 17, 18, 19, 20 y 21 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no serán exigibles hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del 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.

DISPOSICION TRANSITORIA

A partir de la fecha de publicación de la presente Reglamentación queda derogada toda disposición de inferior o igual rango que se oponga a lo establecido en el presente Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

Quedan autorizados los Ministerios competentes para dictar las disposiciones necesarias para el mejor cumplimiento de cuanto se dispone en la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Dado en Madrid a 27 de abril de 1983.

JUAN CARLOS R.

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