

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

19198

DECRETO 2179/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de caramelos y chicles.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintiuno de septiembre, que aprueba el Código Alimentario Español, prevé que pueden ser objeto de Reglamentaciones especiales las materias en él reguladas. Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, que regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede ahora dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta conjunta de los Ministerios de la Gobernación, Industria y Comercio, oída la Organización Sindical, 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 doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco,

DISPONGO:

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

DISPOSICIÓN FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y en especial de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—Los industriales y elaboradores que actualmente están dedicados a la fabricación de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería podrán, hasta la renovación de los mismos, seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de las etiquetas, envolturas, estuches y envases de todo tipo. Después de la publicación del presente Decreto, todo encargo de envases, etiquetas, envolturas o estuches se ajustará a lo establecido en la presente Reglamentación, siendo considerada esta infracción como falta grave.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas las Ordenes de la Presidencia del Gobierno de dieciocho de abril de mil novecientos cincuenta y seis, de treinta de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho y de veinte de julio de mil novecientos sesenta y uno, por la que se aprueba y modifica, respectivamente, la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de caramelos. Y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ANTONIO CARRO MARTINEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE CARAMELOS Y CHICLES

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º *Ambito*.—La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por caramelos, confites, gomas de mascar (chicles), peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz y otros productos de confitería, y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, elaboradores y comerciantes de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería y, en su caso, a los importadores.

Se consideran industriales de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales, dedican su actividad a la fabricación de las elaboraciones fundamentales, indicadas en el artículo 14 de esta Reglamentación.

Se consideran elaboradores de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, aquellas personas, naturales o jurídicas, que se dedican a la preparación de estos productos, como complemento de otra actividad principal y para la venta al detall en su propio establecimiento.

TITULO PRIMERO

Definiciones

Art. 2.º *Caramelos*.—Se entienden por caramelos las pastas de azúcares comestibles concentradas al calor, endurecidas al enfriarse, quebradizas y, generalmente, aromatizadas y coloreadas.

Art. 3.º *Confites*.—Productos obtenidos al recubrir distintos núcleos de productos alimenticios y preparados de confitería, con azúcares, chocolate, harinas y almidones, fundamentalmente, pudiendo ser de formas y tamaños variados. Todos ellos pueden llevar aditivos y agentes aromáticos autorizados.

Entre los confites cabe distinguir, fundamentalmente:

3.1. *Peladillas*.—Se consideran peladillas, los confites obtenidos al recubrir almendras enteras, hasta que queden recubiertas con una capa continua de azúcares, a la que se han añadido o no sustancias alimenticias y otros productos autorizados.

3.2. *Garrapiñados*.—Se denominan garrapiñados los confites formados por núcleos de frutos secos, revestidos de una capa de azúcar caramelizada de aspecto grumoso.

3.3. *Anises*.—Se denominan anises los confites formados por núcleos de semillas de anís o cominos, granos de azúcar o de pastas alimenticias, revestidos de una capa continua de azúcares, coloreadas o no, y siempre con agentes aromáticos que recuerden el sabor del anís.

3.4. *Grajeas*.—Se consideran grajeas los confites formados por distintos núcleos de diferentes formas y tamaños, recubiertos con una capa de azúcares y féculas, coloreados o no.

Art. 4.º *Pastillas de goma y gelatinas*.—Las pastillas de goma y gelatinas son preparados de confitería, elaborados, fundamentalmente, con todos o algunos de los siguientes productos: Gomas naturales, gelatinas alimenticias, azúcares, pulpas y zumos de frutas, espesantes, con o sin colorantes y agentes aromáticos.

Art. 5.º *Comprimidos*.—Los comprimidos son productos de confitería, elaborados, por simple mezcla, sin cocción y en frío, con azúcares, otros productos alimenticios, aromas y aditivos autorizados, cuya forma y tamaño se obtiene por compresión en máquinas apropiadas.

Art. 6.º *Artículos de regaliz.*—Se entiende por artículos de regaliz los productos elaborados, con extracto de regaliz, al que se incorporan azúcares, féculas, harinas y dextrinas comestibles, aromatizados y coloreados o no.

Art. 7.º *Goma de mascar o chicle.*—Se denomina goma de mascar o chicle, al preparado, elaborado con una base masticatoria plástica, natural o sintética, azúcares, agentes aromáticos y aditivos autorizados.

Art. 8.º *Otros productos de confitería.*—A efectos de esta Reglamentación, se consideran como otros productos de confitería aquellos que están elaborados con azúcar como principal componente, conteniendo, además, huevo entero o sus componentes aislados, pulpa de coco o almendras o pasta de frutas, con o sin harina, y los productos alimenticios consignados en el artículo 3.23.45 del Código Alimentario.

TITULO II

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Art. 9.º *Requisitos industriales.*—Los industriales o elaboradores de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, 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. Serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial 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, 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. Las nuevas instalaciones de fabricación de caramelos, artículos de regaliz y goma de mascar, deberán disponer de elementos de cocción al vacío, en su caso, instalaciones de corte o troquelado, envoltura y/o envasado mecanizados, adecuados a su capacidad de producción. Las instalaciones ya existentes estarán exentas de estos condicionamientos técnicos.

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

Art. 10.º *Requisitos higiénico-sanitarios.*—De modo genérico, las industrias de fabricación y elaboración de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, habrán de reunir las condiciones siguientes:

1. Los locales de fabricación y almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamientos y orientación adecuados, 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 y 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 de desagüe precisos.

Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza.

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

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 del personal.

5. Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean para cada caso las autoridades competentes.

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 producir alteraciones o contaminaciones.

7. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases, serán de ca-

racterísticas tales, que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal, que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

8. Contarán con servicios, defensas, utillajes e instalaciones adecuadas, en su construcción y emplazamiento, para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de higiene y limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y animales domésticos o no.

9. Deberán poder mantener las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación del aire, de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios en sus caracteres iniciales. Igualmente, deberán permitir la protección de 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 e higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan, en sus respectivas competencias, por los Organismos de la Administración Pública.

Art. 11.º *Condiciones generales de los materiales.*—Todo material que tenga contacto con los caramelos, confites, peladillas, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrán las debidas condiciones de conservación, higiene, limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación:

1. Estar fabricado con materias primas adecuadas y/o autorizadas para el fin a que se destinan.

2. No transmitir a los caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, con los que se pongan en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarles.

3. No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería o que, aun no siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

4. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería.

Art. 12.º *Condiciones generales referentes al personal.*

1. La higiene personal de todos los empleados será extrema y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica el Código Alimentario Español, en sus artículos 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.06.

2. El personal que trabaje en tareas de elaboración y envasado de los productos objeto de esta Reglamentación, vestirá ropa adecuada con la debida pulcritud e higiene.

TITULO III

Registro Sanitario

Art. 13.º *Identificación de la industria.*—Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los industriales y elaboradores de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, donde igualmente declararán los productos que elaboren o pretendan elaborar, su composición y características de los envases o envolturas.

TITULO IV

Clasificación y características de los productos propios de las industrias y establecimientos de elaboración, regulados por esta Reglamentación

Art. 14.º *Productos elaborados.*—Los productos propios de las industrias y establecimientos de elaboración de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería se clasificarán de la forma siguiente:

1. Elaboraciones fundamentales.

1.1. Caramelos.—Entre los caramelos pueden distinguirse las siguientes variedades:

1.1.1. Macizos o duros.—Responden literalmente a la definición dada de caramelos, sin ninguna otra adición.

1.1.2. Rellenos.—Variedad de caramelo duro, cuyo centro está constituido por frutas confitadas, cremas, derivados del cacao, pralines, licores y otros productos de confitería.

1.1.3. Blandos.—Su denominación obedece a tener consistencia blanda y/o masticable. Esta consistencia se debe a la incorporación de otros productos alimenticios y aditivos autorizados.

1.1.4. Bañados.—Reciben esta denominación cualesquiera de los tipos anteriores que aparecen bañados con coberturas apropiadas.

1.2. Confités.—Entre los confités se distinguen los siguientes tipos:

1.2.1. Peladillas.

1.2.2. Garrapiñados.

1.2.3. Anises.

1.2.4. Grajeas.

1.3. Pastillas de goma.

1.4. Comprimidos.

1.5. Artículos de regaliz.

1.6. Goma de mascar o chicle.—Según sea la base masticatoria, dentro de este tipo de productos debemos distinguir dos variedades: Hinchable o exclusivamente masticable.

1.6.1. Chicles grajeados.—Constituidos por un núcleo de goma de mascar de formas variadas, recubiertos por capas de azúcar u otras coberturas apropiadas, que pueden, a su vez, colorearse, aromatizarse y abrillantarse.

1.6.2. Chicles sin grajear.—Constituidos por goma de mascar de diferentes tamaños y formas, coloreada o no, aromatizada, sin recubrir, y convenientemente envueltos.

1.6.3. Chicles rellenos.—Variedad de chicle grajeado o no; cuyo centro está constituido por cremas, licores, pralines y otros productos de confitería.

Esta enumeración, así como la relación de tipos y/o variedades, no tienen en forma alguna carácter limitativo.

2. Elaboraciones complementarias.—Con carácter puramente enunciativo se señala como elaboración tradicional más significativa la de frutas en sus variedades confitadas, en almibar, escarchadas y glaseadas.

En el caso de que los fabricantes o establecimientos elaboradores de caramelos, confités, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, gomas de mascar y otros productos de confitería, preparen caramelos de régimen y otro tipo de productos sujetos a Reglamentaciones específicas, deberán observar las normas que dichas Reglamentaciones determinen.

Art. 15. *Materias primas e ingredientes.*—En la elaboración de caramelos, confités, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería se consideran materias básicas los siguientes productos:

1. Azúcares comestibles definidos en el capítulo XXIII del Código Alimentario Español.

2. Agentes aromáticos autorizados por la Reglamentación correspondiente.

3. Aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

4. Frutos secos.

5. Regaliz.

El resto de ingredientes utilizados en la elaboración de caramelos, confités, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería y a los que se puede aplicar el calificativo de materia prima, son:

Agua potable, miel, azúcares en sus distintas clases y derivados de huevo, gelatinas alimenticias, aceites y grasas comestibles, leches y derivados, féculas y harinas alimenticias, especias y alimentos estimulantes, licores, proteínas vegetales, frutas enteras, mermeladas, jarabes y otros productos alimenticios autorizados, sin que esta relación tenga carácter limitativo.

Art. 16. *Condiciones generales de los caramelos, confités, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería.*—Los caramelos, confités, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

1. Estar elaborados, exclusivamente, con los productos autorizados para cada tipo de producto.

2. Poseer aspecto normal, color, olor y saber característicos.

3. Estar exentos de impurezas y contaminaciones.

4. No contendrá gérmenes de contaminación fecal ni patógenos.

Art. 17. *Condiciones específicas de algunas de las elaboraciones.*

1. Los caramelos y confités no tendrán una acidez superior al 3 por 100, expresada en ácido tartárico.

2. Para el montaje de peladillas puede incorporarse goma arábiga, féculas o harinas comestibles, en proporción no superior al 10 por 100 del peso total del producto acabado.

3. El extracto puro de regaliz deberá contener un mínimo del 18 por 100 de ácido glicirricínico y un máximo del 21 por 100 de humedad.

No obstante, en los distintos preparados de confitería podrán utilizarse extractos de regaliz desclorirrinados, previa indicación en los envases.

4. Goma de mascar.

Humedad.

Máximo, 7 por 100.

Acidez.

Máximo, 2,5 por 100, expresado en ácido tartárico.

Cenizas insolubles en ácido.

Máximo, 3 por 100.

En el caso de empleo de talco como adyuvante de la elasticidad de la goma base, la cifra máxima de cenizas podrá alcanzar el 6 por 100.

Recuento total en placa (aerobios mesófilos).

Máximo, 500 colonias/gramo.

Recuento de hongos y levaduras.

Máximo, 50 colonias/gramo.

Coliformes.

Ausencia en un gramo.

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 18. *Envasado.*—Tanto los caramelos como los confités, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería deberán expendirse al consumidor debidamente envasados o envueltos. Los envases podrán ser de vidrio, de hojalata recubierta de barniz o resina autorizados, de cartón, de aluminio, de papel de aluminio, de celofán, de compuestos macromoleculares autorizados para tal fin o de cualquier otro material que haya recibido la autorización expresa de la Dirección General de Sanidad. Las envolturas podrán ser de papel metalizado, de celofán y de compuestos macromoleculares autorizados para tal fin.

Art. 19. *Prohibiciones:*

1. Queda terminantemente prohibido envasar o envolver caramelos, confités, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería fuera de los locales de la industria.

2. Queda terminantemente prohibido el empleo de papeles de plomo o de papeles impresos en los que las tintas no queden aisladas del contacto con el producto por un barniz protector o papel intermedio.

3. No se permitirá la venta de caramelos, confités, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería sin envolturas o envase.

4. No se permitirá la venta de los productos que regula esta Reglamentación, con envoltura anónima o cuya rotulación sea confusa para el consumidor.

Art. 20. *Etiquetado y rotulación.*—En los envases y/o envueltas de los productos dispuestos para la venta deberá figurar, en idioma español, los datos que se especifican a continuación, en tamaño de letra suficientemente legible.

Envases:

1. Marca registrada o nombre y domicilio de la razón social.

2. Tipo de producto, salvo que el envase sea transparente.

3. Número de identificación de la industria.

4. Peso neto del producto. En caso de pesaje mecánico, se admitirá una tolerancia del 5 por 100. Puede ser sustituido el peso neto por el número de unidades, no siendo necesaria esta exigencia en los envases transparentes que permitan determinar su contenido y de pesos inferiores a 250 gramos.

Envueltas:

1. Marca registrada o nombre y domicilio de la razón social.

2. Número de identificación de la industria.

3. Relación de ingredientes, enumerados de mayor a menor.

Art. 21. *Venta al detall.*—En la venta al detall se exigirá que los artículos procedentes de las fábricas de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar estén almacenados en las debidas condiciones higiénicas, a fin de que lleguen al público consumidor en perfecto estado de conservación y se presenten en forma que no se perjudique al producto.

TITULO VI

Exportación e importación

Art. 22. *Exportación.*—Los productos objeto de esta Reglamentación, destinados a la exportación, se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija esta Reglamentación no podrán comercializarse en España.

Art. 23. *Importación.*—Los productos alimenticios objeto de esta Reglamentación producidos en el extranjero, para su consumo en nuestro país, deberán adaptarse, para su distribución en él, a las disposiciones establecidas en esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO VII

Responsabilidades y competencias

Art. 24. *Responsabilidades.*

1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, o al importador en su caso.

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 del producto, contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor de los mismos.

Art. 25. *Competencia.*—Los Ministerios de la Gobernación (Dirección General de Sanidad), de Industria y de Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación, sancionando las infracciones que se produzcan, pudiendo llegar incluso a la clausura de la industria, en cuyo caso se comunicarán mutuamente la resolución en el plazo de ocho días.

Art. 26. Al Sindicato Nacional de la Alimentación se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Reglamentación y, asimismo, de los Organismos estatales que deben, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora, en lo referente al Registro Sanitario, y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual a efectos de regulación de censos.

TOMA DE MUESTRAS Y METODOS DE ANALISIS DE APLICACION EN CAMELOS, CONFITES, PELADILLAS, GARRAPIÑADOS, ARTICULOS DE REGALIZ Y GOMA DE MASCAR

1. La toma de muestras se realizará bajo las normas establecidas en el Real Decreto de 22 de diciembre de 1908 y otras disposiciones posteriores, en cuanto al número de muestras y su identificación y posterior utilización. La toma de muestras siempre se hará en su envase original e íntegro.

2. Todo análisis de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería deberá ser realizado por duplicado y el resultado final será el promedio del obtenido en las dos determinaciones.

3. Los métodos de análisis a emplear en caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, podrán atender a los:

3.1. Caracteres de presentación y rotulación (descripción). Clasificación del producto a analizar.

3.2. Caracteres organolépticos.

3.3. Determinación del peso (la comprobación del peso de las unidades de venta será como mínimo el resultante del promedio de 10 unidades de venta por calidad y tipo, admitiéndose la tolerancia señalada en el artículo 20).

3.4. Determinación de humedad. Norma 3 E/1.952 OICC-AOAC.

3.5. Determinación de acidez.

3.6. Determinación de cenizas. Norma /1.973 OICC-AOAC.

3.7. Determinación de azúcares totales. AOAC.

Identificación cualitativa. Cromatografía en capa fina.
Determinación cuantitativa. Norma FAO/OMS CAC/RM 12-1.969.

3.8. Determinación de presencia de leche:

Protéina láctea. Norma 6 B/1.963 OICC.

Grasa de leche. Norma FIL.

3.9. Determinación de grasa total. Norma 8 A/1.972 OICC.

3.10. Extracción de grasa. Norma AOAC 13.037.

3.10.1. Identificación cualitativa. Norma UNE 55.037.

3.10.2. Insaponificable. Norma UNE 55.044.

3.10.3. Esteroles. Norma UNE 55.019.

3.10.4. Características de la grasa (acidez, rancidez, índices, etcétera). Normas UNE.

3.11. Determinación de almidones y féculas. Norma AOAC.

3.12. Determinación de ácido glicirricínico. Norma AOAC.

3.13. Determinación de aditivos:

3.13.1. Determinación de acidulantes. Norma FAO/OMS.

3.13.2. Determinación de colorantes. Norma FAO/OMS.

3.13.3. Determinación de conservadores. Norma FAO/OMS.

3.13.4. Determinación de aglutinantes, estabilizadores, emulgentes, etc. Norma FAO/OMS.

3.14. Aromas.—Cromatografía de gases.

3.15. Determinaciones microbiológicas:

3.15.1. Pruebas de conservabilidad.

3.15.2. Recuento total de aerobios.

3.15.3. Recuento de hongos y levaduras.

3.15.4. Coliformes.

19199

DECRETO 2180/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de caldos y sopas deshidratados.

El Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, respetando la vigencia de las normas especiales en materia alimentaria, en tanto no sean expresamente modificadas para adaptarlas a las sistemáticas, principios básicos y directrices técnicas que el Código contiene.

Por otra parte, el capítulo XXVI del Código Alimentario Español, en su sección tercera, referida a «Preparados Alimenticios Especiales», donde se recogen los caldos y sopas deshidratadas, presentaba algunas lagunas a la hora de su aplicación, circunstancia que ha movido a los Ministerios de la Gobernación, Industria y Comercio a la redacción de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de estos productos.

En su virtud, a propuesta conjunta de los Ministros de la Gobernación, Industria y Comercio, oída la Organización Sindical, 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 doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de los caldos y sopas deshidratados.

DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICION TRANSITORIA

Primera.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y en especial de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve 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.