

	PÁGINA		PÁGINA
ción de vehículos para el transporte por carretera, excepto autobuses) .....	2768	Resolución de la Delegación Provincial de Sindicatos de Salamanca por la que se anuncia concurso público para la adquisición de material de oficina .....	2770
Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior por la que se abre primera convocatoria del cupo global número 34 (Piezas y elementos para aparatos electrónicos) .....	2768	<b>ADMINISTRACION LOCAL</b>	
<b>MINISTERIO DE INFORMACION Y TURISMO</b>		Resolución del Ayuntamiento de Gijón por la que se hace público el Tribunal que ha de juzgar el concurso para la provisión de la plaza de Jefe de Jardines de esta Corporación .....	2747
Resolución de la Junta Central de Adquisiciones y Obras por la que se anuncia concurso para el arrendamiento de un local con destino a la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo en Valladolid .....	2769	Resolución del Ayuntamiento de Gordoncillo (León) referente al concurso-oposición para la plaza de Auxiliar administrativo de este Municipio .....	2747
<b>MINISTERIO DE LA VIVIENDA</b>		Resolución del Ayuntamiento de Piedralaves por la que se anuncia subasta para optar al aprovechamiento de 29.223 pinos para resinación a vida .....	2770
Resolución de la Dirección General de Arquitectura, Economía y Técnica de la Construcción por la que se anuncia subasta de las obras de «Edificio para viviendas de canónigos y servicios oficiales en el Santuario de Covadonga», en Cangas de Onís (Oviedo) .....	2769	Resolución del Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna (Tenerife) por la que se anuncia subasta pública para la contratación de las obras que se citan .....	2770
<b>SECRETARIA GENERAL DEL MOVIMIENTO</b>		Resolución del Ayuntamiento de Santa Cruz del Valle por la que se anuncia segunda subasta de resinas con carácter de urgencia .....	2771
Resolución de la Obra Sindical del Hogar y de Arquitectura por la que se hace pública la adjudicación definitiva de las obras que se citan .....	2769	Resolución del Ayuntamiento de Valencia referente a la convocatoria para la provisión de plazas de Secretarios de distrito o zona de esta Corporación .....	2747

## I. DISPOSICIONES GENERALES

### PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

*ORDEN de 14 de febrero de 1961 por la que se aprueba el proyecto de estructura del Código Alimentario Español presentado por la Subcomisión de Expertos integrada en la Comisión interministerial para la Reglamentación técnico-sanitaria de las industrias de alimentación.*

Excelentísimos señores:

Vista la propuesta elevada por el Director general de Sanidad, como Presidente de la Comisión Interministerial para la Reglamentación técnico-sanitaria de las Industrias de Alimentación, referente al proyecto de estructura del futuro Código Alimentario Español, redactado por la Subcomisión de Expertos, integrada en dicha Comisión, y en relación, asimismo, con el desarrollo de ulteriores trabajos para llevar a cabo la expresada Reglamentación nacional,

Esta Presidencia del Gobierno, de conformidad con la Comisión mencionada, ha acordado:

1.º Aprobar el proyecto de estructura del Código Alimentario Español, que se publica a continuación de esta Orden, presentado por la Subcomisión de Expertos creada por Orden de 29 de marzo de 1960 («Boletín Oficial del Estado» del día 31) y nombrada por la de 24 de mayo del mismo año «Boletín Oficial del Estado» del día 30).

2.º La Subcomisión de Expertos encargada de la redacción del expresado Código Alimentario procederá a estudiar cada capítulo por modo singular y detalladamente, según la mayor o menor urgencia de cada uno de ellos, continuando la labor que tiene encomendada, de manera que, finalizada la redacción de cada uno de los capítulos, su conjunto constituya la básica

ordenación técnico-reglamentaria de los alimentos que se consumen en el país.

3.º Los capítulos que vayan siendo objeto de estudio y aprobación por la Subcomisión de Expertos deberán ser elevados sucesivamente en forma de proyectos, para su aprobación y publicación por esta Presidencia del Gobierno, quedando modificado en este sentido el apartado sexto de la Orden de 29 de marzo de 1960 («Boletín Oficial del Estado» del día 31).

4.º En uso de la facultad que la base 26 de la Ley de Sanidad Nacional confiere a la Dirección General de Sanidad en cuanto se refiere a la higiene bromatológica, se encomienda el estudio de una Ley de Alimentos que constituya la base jurídica sobre que asentar todas las órdenes, disposiciones y reglamentaciones encaminadas a la regulación de los problemas planteados y relacionados con la alimentación en su más amplio sentido.

5.º Por esta Presidencia se interesarán del Ministerio de Hacienda los créditos necesarios con destino al gasto que puedan producir las específicas actividades de la expresada Subcomisión de Expertos.

Lo digo a VV. EE. y VV. SS. para su conocimiento y efectos.  
Dios guarde a VV. EE. y VV. SS. muchos años.  
Madrid, 14 de febrero de 1961.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros.—Sres. ...

#### **CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL**

##### PRIMERA PARTE.—Principios generales

Capítulo 1.º Código Alimentario Español.  
Capítulo 2.º Definiciones de las clases de alimentos.  
Capítulo 3.º Clasificación de los establecimientos e industrias de la alimentación.

SEGUNDA PARTE.—*Condiciones generales de los materiales, tratamiento y personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación*

Capítulo 4.º Condiciones generales del material relacionado con los alimentos —aparatos y envases—. Rotulación y precintado.

Capítulo 5.º Conservación de alimentos.

Capítulo 6.º Almacenamiento y transporte.

Capítulo 7.º Preparación culinaria.

Capítulo 8.º Condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.

Capítulo 9.º Condiciones generales de los juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

TERCERA PARTE.—*Alimentos y bebidas*

Capítulo 10. Carnes y derivados.

Capítulo 11. Aves y Caza.

Capítulo 12. Pescados y derivados.

Capítulo 13. Mariscos y derivados.

Capítulo 14. Huevos y derivados.

Capítulo 15. Leches y derivados.

Capítulo 16. Grasas comestibles.

Capítulo 17. Cereales.

Capítulo 18. Leguminosas.

Capítulo 19. Tubérculos y derivados.

Capítulo 20. Harinas y derivados.

Capítulo 21. Hortalizas y verduras.

Capítulo 22. Frutas y derivados.

Capítulo 23. Edulcorantes naturales y derivados.

Capítulo 24. Condimentos y especias.

Capítulo 25. Alimentos estimulantes y derivados.

Capítulo 26. Conservas animales y vegetales. Platos preparados.

Capítulo 27. Aguas y hielo.

Capítulo 28. Helados.

Capítulo 29. Bebidas no alcohólicas.

Capítulo 30. Bebidas alcohólicas.

CUARTA PARTE.—*Aditivos e impurezas de los alimentos*

Capítulo 31. Sustancias que modifican los caracteres organolépticos.

Capítulo 32. Estabilizadores de los caracteres físicos.

Capítulo 33. Correctores de cualidades plásticas y nutritivas.

Capítulo 34. Sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas.

Capítulo 35. Impurezas.

QUINTA PARTE.—*Productos relacionados directa e indirectamente con los alimentos*

Capítulo 36. Alimentos para animales.

Capítulo 37. Fertilizantes y parasiticidas.

Capítulo 38. Productos higiénicos y de tocador de uso humano.

SEXTA PARTE.—*Métodos analíticos*

PRIMERA PARTE

La primera parte del Código se denomina Principios generales y en ella se encuentran incluidos tres capítulos dedicados a sentar bases, definiciones y clasificaciones necesarias para la estructuración y redacción del Código, así como para que los productos en él incluidos estén considerados con una uniformidad de criterio y con una correlación necesaria en casos determinados.

Capítulo 1.º Se dedica a definir el Código y precisar su función, contenido y ámbito jurídico, así como la labor a desarrollar por la Subcomisión de Expertos, tanto en la redacción como en la revisión periódica de los distintos capítulos, para conseguir una íntima relación con las demás legislaciones de otros países o con los Códigos de ámbito internacional.

Capítulo 2.º Se definen distintos conceptos que posteriormente han de ser utilizados en las diferentes partes del Código y ha de ser precisado con claridad su significado para evitar confusionismos o falsas interpretaciones. Se definen, por ejemplo, lo que son alimentos, alimentos nocivos para la salud, alimento alterado, alimento estimulante, aditivos, bebidas, etc.

Capítulo 3.º Se clasifican los establecimientos e industrias de la alimentación para mantener también una unidad de criterio a través de las distintas partes del Código, cuando haya que citarlos.

SEGUNDA PARTE

La segunda parte, con la denominación de «Condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación», incluye los capítulos cuarto al noveno, ambos inclusive.

Capítulo 4.º Precisa las condiciones generales del material relacionado con los alimentos; es decir, los aparatos y maquinaria que están en contacto con los mismos, así como los envases, recipientes, envolturas y coberturas que pueden influir en distintos aspectos de la calidad, conservación, almacenamiento y transporte de los alimentos. Se considera de gran importancia no sólo la formulación de estas condiciones generales, sino también lo que pudiéramos llamar segunda parte de este capítulo: la rotulación y precintado de los recipientes o envases en que se den unas normas precisas para evitar el confusionismo que tiene el consumidor que adquiere productos, cuya etiqueta está redactada de una forma que da lugar a interpretaciones equívocas. Hay que precisar las dimensiones y claridad de las inscripciones, denominaciones de origen, de calidad, marcas registradas, nombres y señas de los fabricantes, etc.

Capítulo 5.º Dedicado a la conservación de alimentos, define los diversos métodos físicos, químicos y biológicos que posteriormente se han de citar en la tercera parte, cuando se describan los alimentos, y concretamente en el capítulo veintiséis.

Capítulo 6.º Se dedica a las condiciones generales que deben tenerse en cuenta relativas al almacenamiento y transporte de los alimentos. Son estos dos factores que influyen notablemente en la calidad y conservación de los mismos, y es preciso formular las condiciones mínimas que se deben exigir para un normal almacenamiento y transporte.

Capítulo 7.º Se define y describe la preparación culinaria de los alimentos. Al igual que en el capítulo quinto se han tratado los distintos métodos de conservación, el séptimo se dedica a lo que llamamos preparación culinaria de los alimentos, que tiene su importancia, no desde el punto de vista del hogar propio del consumidor; sino en lo que se refiere a la preparación culinaria en aquellos establecimientos que distribuyen o venden alimentos preparados para su inmediato consumo —hoteles, restaurantes, comedores colectivos, etc.

Capítulo 8.º Se incluyen las «condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación». Hemos dado importancia a las condiciones del material que se puede encontrar en contacto con los alimentos y que puede contaminar a los mismos; pero no podemos dejar sin estudiar las condiciones de todo aquel personal que obtiene, transforma, prepara, envasa, distribuye o sirve los alimentos y que puede ser responsable por su capacidad y estado sanitario de contaminaciones causantes de graves trastornos o de preparaciones impropiedades.

Capítulo 9.º Pero si mucha importancia tiene lo indicado en el capítulo cuarto, no podemos olvidar que hay otro material que tiene una íntima relación con los alimentos, por ser de uso doméstico o los juguetes, útiles de colegio que normalmente los niños se llevan a la boca, con el consiguiente perjuicio para la salud en algunos casos. Por ello, el capítulo noveno está dedicado a las condiciones generales del indicado material, que también se tienen en cuenta en las legislaciones bromatológicas de otros países.

TERCERA PARTE

La tercera parte, con la denominación general de «Alimentos y bebidas», incluye una serie de monografías de los distintos alimentos, condimentos, alimentos estimulantes o bebidas agrupadas, conforme a su origen, así como los respectivos derivados y sucedáneos, conservas y platos preparados. Todo ello constituye un total de veintinueve capítulos del 10 al 30, ambos inclusive.

Dentro de cada monografía se seguirá un orden que podemos sintetizar —en general— de la siguiente forma:

- Definición y origen del alimento.
- Caracteres generales de las diversas clases.
- Proporción de sus componentes característicos que sirvan para definirlos y considerar su pureza.
- Manipulaciones o adiciones permitidas o prohibidas en el curso de su preparación, conservación o venta.
- Condiciones especiales de conservación y transporte.
- Normas de envasado y etiquetado.
- Otros datos particulares.

Capítulos 10-15. Están dedicados a los productos de origen animal: carnes, aves, caza, pescados, mariscos, huesos y leches, así como todos sus derivados: extractos, jugos y caldos de car-

ne, embutidos, salsas con huevo, huevos en polvo, leches transformadas, quesos, etc.

Capítulo 16. Este capítulo, dedicado a las grasas comestibles, sirve de transición entre los productos de origen animal y vegetal. Se incluyen, primero las grasas animales —mantequilla, grasa de cerdo, etc.—; después, los vegetales —oliva, soja, cacahuete, etcétera—, y, por último, las grasas transformadas —margarinas, etc.

Capítulos 17-19. En estos capítulos se describen tres importantes grupos de alimentos: cereales, leguminosas y tubérculos.

Capítulo 20. En él se trata un grupo fundamental de alimentos de nuestro país, constituido por las harinas y derivados. Además de las harinas propiamente dichas se incluyen las sémolas, féculas, harinas preparadas, el pan, productos de repostería, pastas alimenticias, galletas, etc., y materias primas para su elaboración, como son las levaduras.

Capítulo 21. Se clasifican las hortalizas y verduras según la parte de la planta a que pertenezcan. También se incluyen las setas comestibles y los derivados de hortalizas y verduras —puré y concentración de tomate, sopa de hierbas, encurtidos, etcétera.

Capítulo 22. Se dedica a las frutas y derivados. Las frutas carnosas, clasificadas según la forma botánica del fruto respectivo; posteriormente, los frutos secos y los derivados, como los zumos, pulpas, jaleas, mermeladas, frutas confitadas, etc.

Capítulo 23. Trata de los edulcorantes naturales y derivados, incluyendo la sacarosa, glucosa, etc., miel, jarabes, caramelos, grageas, etc.

Capítulo 24. Se describen los condimentos —sal y vinagre—; especias —clasificadas según la parte de la planta de que proceden—, y condimentos preparados —mostaza, salsas, etc.

Capítulo 25. Se destina a los alimentos estimulantes —café, té, cacao, etc.—; sus sucedáneos —malta, achicoria, etc.—, y sus derivados —chocolate, etc.—. Se incluyen el tabaco, tal como lo hacen otras legislaciones, por la relación que tiene con la alimentación.

Capítulo 26. Debido a los adelantos de la tecnología bromatológica y desarrollo de los procesos industriales, al mismo tiempo que la imperiosa necesidad de una mejor distribución y racionamiento de los alimentos, las conservas han adquirido una gran importancia en la era actual. Por ello, tanto las de origen animal como vegetal se agrupan en este capítulo junto con otro grupo que denominamos «platos preparados», en el que se incluyen aquellos especialmente concebidos para inmediato consumo, que van adquiriendo importancia en el mercado nacional.

Capítulo 27. Se dedica al estudio del agua como bebida y en relación con los alimentos e industrias bromatológicas. Comprende asimismo el estudio de las aguas minerales y de mesa y el hielo, que no sólo debe considerarse desde el punto de vista de su uso externo para refrigeración, sino el hielo potable que es ingerido en las bebidas y refrescos.

Capítulo 28. Se dedica un capítulo entero a las diferentes clases de helados, por la importancia que ha adquirido en nuestro país su industrialización, y porque comprende un grupo de derivados del agua, de la leche, de los huevos y de las frutas, que tienen características semejantes entre sí, aún cuando su composición sea distinta. Por ello, es más lógico agruparlos en un solo capítulo que distribuirlos entre tres o cuatro.

Capítulo 29. En el mismo se describen las bebidas no alcohólicas —gaseadas y no gaseadas.

Capítulo 30. Comprende las bebidas alcohólicas, divididas en: fermentadas —vino, cerveza, etc.—, y espirituosas —aguardientes y licores.

#### CUARTA PARTE

En la actualidad ha adquirido una extraordinaria importancia, tanto en España como en el extranjero, la adición de sustancias extrañas a los alimentos, como puede comprobarse no sólo por las reuniones celebradas a este respecto en los distintos países, sino por las convocadas por Organizaciones internacionales como las O. M. S., F. A. O., C. I. I. A., B. I. P. C. A., U. I. C. C., O. E. C. E., etc. Por ello, se considera imprescindible, en un Código alimentario, el dedicar una de sus partes —la cuarta en nuestro caso— a los «aditivos e impurezas en los alimentos».

Esta parte está dividida en cinco grandes capítulos —31 al 35, ambos inclusive—, en que se agrupan estos aditivos por sus aplicaciones.

Capítulo 31. Incluye todas aquellas sustancias que modifican los caracteres organolépticos: colorantes, aromas y sabores. En él se dan las listas positivas de aquellos únicos productos que

se pueden utilizar, exclusivamente en aquellos alimentos en los que se permite su adición; así como también las dosis y condiciones de pureza de dichos aditivos.

Capítulo 32. Está dedicado a los «estabilizadores de los caracteres físicos», en cuyo grupo se incluyen una serie de sustancias que no se pueden clasificar desde el punto de vista de su aplicación, pues pueden muchas veces utilizarse con distintos fines. Bajo este nombre de estabilizadores se comprenden los emulgentes, humectantes, espumígenos, antiendurecedores, etcétera. También se incluyen listas positivas, dosis, condiciones de pureza y relación de alimentos para los que se permite su empleo.

Capítulo 33. Trata de los correctores de las cualidades plásticas y nutritivas, entre los que se citan aquellos productos, como las vitaminas o compuestos minerales que se añaden con el fin de elevar el valor nutritivo, o aquellos otros, como las levaduras artificiales u otras sustancias que modifican las cualidades plásticas de los alimentos. Igual que en los capítulos anteriores se incluyen las listas positivas, las condiciones de pureza de estos aditivos, los alimentos en que pueden ser utilizados y las dosis.

Capítulo 34. Comprende todas aquellas sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas. Entre ellas, se incluyen los antioxidantes de las grasas y los conservadores químicos, que tanta importancia han adquirido en la actualidad. Se insertan las listas positivas, las condiciones de pureza, los alimentos que pueden ser utilizados y las dosis respectivas.

Capítulo 35. Bajo el nombre de «impurezas» se entienden aquellos productos que acompañan ocasionalmente a los alimentos, como residuos de un tratamiento del producto original —parasiticidas en las plantas, medicamentos en las carnes, etc.—, restos de insectos, residuos de roedores, elementos metálicos, etcétera. En este capítulo se enumeran las impurezas y se indica la proporción máxima en que se admite su presencia, como en el caso de oligoelementos tóxicos.

#### QUINTA PARTE

La quinta parte se dedica, como su mismo nombre indica, a los «productos relacionados directa e indirectamente con los alimentos». Se divide en tres capítulos.

Capítulo 36. Incluye los alimentos para animales que tienen importancia en relación con los destinados para el hombre, por dos causas:

- Por las equivocaciones que pudieran existir en aquellos productos que aunque aptos para los animales no lo son para el hombre.
- Por ser alimentos para animales destinados al sacrificio que pudieran producir carnes no-aptas para el consumo o de calidad deficiente.

Capítulo 37. Se tratan dos grupos de sustancias relacionadas con los alimentos por haber sido tratados con ellos las plantas o el terreno en que éstas han sido cultivadas. Nos referimos a los fertilizantes y a los parasiticidas, incluyendo en este último grupo los insecticidas, germicidas, fungicidas, herbicidas, etc.

Capítulo 38. Comprende un grupo de productos higiénicos y de tocador de uso humano, que aunque no se pueden considerar como alimentos, sin embargo están íntimamente relacionados con ellos porque ingresan en el organismo, incluso algunas veces de una manera más intensa a través de la piel y las mucosas. Nos referimos a barras de los labios, dentífricos, jabones, detergentes, etc., así como aquellos de uso doméstico que pueden encontrarse cerca de los alimentos, como ocurre con las lejías, quitamanchas, barnices, ceras, etc., que pueden dar lugar a lamentables errores.

#### SEXTA PARTE

En esta parte se describen los métodos analíticos adoptados para las determinaciones cualitativas y cuantitativas necesarias para un control o vigilancia de los alimentos, evitando dudas o resultados dispares al no utilizar en todos los laboratorios el mismo procedimiento analítico. Su importancia es primordial, pues no se puede realizar una vigilancia eficaz sin poseer unos métodos oficiales, que no son más que los descritos en esta sexta parte.

No se mencionan los capítulos que comprende, toda vez que su desarrollo y clasificación serán función de los métodos de análisis que se consideren necesarios, conforme se redacten los capítulos correspondientes de las distintas partes del Código.

# ESTRUCTURA

## CODIGO ALIMENTARIO

### PRINCIPIOS GENERALES

- Código.
- Definiciones.
- Establecimientos e Industrias.

### MATERIAL, TRATAMIENTOS Y PERSONAL

- Material elaboración.
- Envases y embalajes.
- Conservación.
- Almacenamientos y trans. porte.
- Preparación culinaria.
- Personal.
- Material de uso doméstico.

### ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Alimentos de origen animal.
- Alimentos de origen vegetal.
- Edulcorantes naturales.
- Condimentos y especias.
- Estimulantes.
- Conservas.
- Bebidas.

### ADITIVOS E IMPUREZAS

- Modificadores de caracteres organolépticos.
- Estabilizadores de caracteres físicos.
- Correctores de cualidades plásticas y nutritivos.
- Inhibidores de alteraciones químicas y biológicas.
- Impurezas.

### PRODUCTOS RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS

- Alimentos para animales.
- Fertilizantes.
- Parasiticidas.
- Productos higiénicos y de tocador.

### METODOS ANALITICOS

- Físicos.
- Químicos.
- Bacteriológicos.
- Biológicos.