

k) La elaboración de cafés y sus derivados, alterados o con caracteres organolépticos anormales.

l) La presencia en estos productos de residuos de sustancias tóxicas y metales pesados.

m) La venta a granel del café y sus derivados, no pudiendo fraccionarse los envases ni aun en presencia del comprador.

n) El empleo de la palabra «café» en cualquier producto que no proceda de la semilla del café.

ñ) La venta de cualquier producto que no responda a la definición del café con la forma que recuerde los granos de café.

o) La venta de los cafés pobres en cafeína y los «agotados» con la denominación de «café descafeinado».

p) La utilización de calificativos tales como «desintoxicados» o «atóxicos» en los productos descafeinados.

3.25.12. Almacenamiento y transporte.—En el almacenamiento y transporte del café y sus derivados, además de las condiciones establecidas en el capítulo VI de este Código, se mantendrá la humedad y temperaturas relativas y circulación de aire adecuadas, evitándose condiciones ambientales inadecuadas y absorción de olores extraños. Los extractos solubles en polvo se conservarán en envases con cierre hermético.

3.25.13. Envasado y rotulación.—Los envases para la venta del café y derivados se ajustarán, en cuanto a su contenido, características y precintado, a lo establecido en este Código y disposiciones correspondientes.

SECCIÓN 2.ª SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ Y DERIVADOS

3.25.14. Sucedáneos del café.—Es el producto sólido o líquido o mezcla de productos compuesto de partes comestibles de vegetales o extractos de vegetales, tostado y destinado a efectuar preparaciones que reemplacen el café como bebida frutiva.

3.25.15. Clasificación.—A efectos de este Código se distinguen entre otras las siguientes clases de sucedáneos del café:

- a) Achicoria.
- b) Malta tostada.
- c) Cebada tostada.

3.25.16. Achicoria.—Es el producto elaborado con la raíz de la planta «Cichorium intybus», L., convenientemente lavada, limpia, troceada, tostada, molida y tamizada.

Contendrá, como mínimo, 50 por 100 de materia seca soluble en agua, y, como máximo, 15 por 100 de humedad. Sus cenizas totales no excederán del 10 por 100 sobre materia seca.

3.25.17. Malta tostada.—Es el producto obtenido por tostado de la malta.

Contendrá, como mínimo, 25 por 100 de materia seca soluble en agua, y como máximo, 8 por 100 de humedad. Sus cenizas totales no excederán del 3 por 100 sobre materia seca.

3.25.18. Cebada tostada.—Es el producto obtenido por el tostado de la cebada, añadiendo en el proceso de elaboración el 10 por 100 de azúcar o glucosa.

Contendrá, como mínimo, 12 por 100 de materia seca soluble en agua, y, como máximo, 6 por 100 de humedad. Sus cenizas totales no excederán del 3 por 100 sobre materia seca.

3.25.19. Materias primas.—Las primeras materias utilizadas en la elaboración de sucedáneos deberán ser de buena calidad, bien conservadas y estarán exentas de principios tóxicos y alcaloides, así como de cualquier otra sustancia cuya presencia no se permita en los alimentos destinados para el consumo humano.

3.25.20. Manipulaciones.—En la elaboración y consumo de sucedáneos del café se permite:

- a) La adición a la achicoria y malta de azúcar o glucosa en proporción no superior al 10 por 100 en peso.
- b) La adición a la achicoria de aceites comestibles en proporción no superior al 3 por 100 en peso.
- c) La adición a la malta y cebada tostada de aceites vegetales, azúcares, jarabes y goma arábiga en proporción total no superior al 2 por 100 en peso.
- d) La comercialización en forma de grano, granulado o prensado, molido con textura de sémola o polvo, concentrado líquido y extracto seco soluble.

3.25.21. Prohibiciones.—No se permite:

- a) La adición de materias inertes sin valor alimenticio.
- b) La elaboración y venta para el consumo humano de sucedáneos alterados, enmohecidos, agrios, quemados o con caracteres organolépticos anormales.
- c) La elaboración y venta de sucedáneos que contengan granos y semillas extrañas u otras impurezas o estén mezclados con cafés «agotados».

1) La venta para el consumo humano de sucedáneos del café «agotados» y de sus mezclas con otros sucedáneos en cualquier proporción.

e) La adición de agentes conservadores, colorantes, aceites minerales, resinas, glicerina, taninos y melazas, bórax y otras materias extrañas al producto.

f) La presencia en estos productos de residuos de sustancias tóxicas y metales pesados.

g) El empleo en cualquier sucedáneo de las palabras «café», «esencia o extracto de café», «descafeinado» o vocablos análogos, simples o compuestos, que puedan inducir a error o engaño al consumidor.

h) La venta, con el nombre de achicoria, malta tostada o cebada tostada, con o sin otro calificativo, de cualquier producto que no se adapte a las definiciones del sucedáneo correspondiente.

i) La venta de sucedáneos con aspecto o forma similar a la del grano de café, que pueda inducir a confusión o engaño.

j) La venta a granel de sucedáneos del café, no pudiendo fraccionarse los envases ni aun en presencia del comprador.

3.25.22. Almacenamiento y transporte.—Se efectuarán en las mismas condiciones que establece el artículo 3.25.12 de este Código para el café y sus derivados.

3.25.23. Envasado y rotulación.—Los envases para la venta de sucedáneos del café se ajustarán en cuanto a su contenido, características y precintado a lo dispuesto en este Código y reglamentación correspondiente.

SECCIÓN 3.ª TÉ Y DERIVADOS

3.25.24. Té.—Son las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias de las distintas especies del género botánico «Thea», en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano y poseyendo el aroma y gusto característico de su variedad y zona de producción.

3.25.25. Clasificación.—A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases de té y derivados:

- a) Té verde.
- b) Té negro.
- c) Té descafeinado.
- d) Extracto soluble de té.

3.25.26. Té verde.—Es el té preparado, sin el proceso de fermentación, y que no haya sufrido disminución alguna de sus principios activos.

Contendrá, como mínimo, 1 por 100 de cafeína y 28 por 100 de extracto acuoso, y, como máximo, 12 por 100 de humedad. Sus cenizas totales, expresadas en materia seca, no excederán del 7 por 100, debiendo ser soluble en agua al menos el 30 por 100 de ellas.

(Continuará.)

ORDEN de 14 de octubre de 1967 por la que se amplía la Comisión Permanente de Armas y Explosivos.

Excelentísimos e ilustrísimos señores:

La continua necesidad del empleo de explosivos por los diversos Servicios de Obras Públicas, así como los múltiples problemas que plantea su transporte, hacen aconsejable que se amplíe la Comisión Permanente de Armas y Explosivos para dar cabida en ella a personal experto en tales cuestiones.

En su virtud y a propuesta del Ministerio de Obras Públicas, esta Presidencia del Gobierno dispone:

1.º El número de miembros de la Comisión Permanente de Armas y Explosivos se amplía en dos Vocales, que serán nombrados por la Presidencia del Gobierno, a propuesta del Ministerio de Obras Públicas.

2.º Uno de dichos Vocales representará a la Secretaría General Técnica del Ministerio de Obras Públicas y el otro a la Dirección General de Transportes Terrestres del propio Departamento.

Lo digo a VV. EE. y a V. I. a los procedentes efectos.

Dios guarde a VV. EE. y a V. I.

Madrid, 14 de octubre de 1967.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros e Ilmo. Sr. Presidente de la Comisión Permanente de Armas y Explosivos.