

**ANEXO 6**

**Lista positiva de los colorantes autorizados para uso en los agentes aromáticos**

**1. Materias colorantes autorizadas para la coloración en la masa**

Color	Numeración de la C. C. E.	Denominación usual	
Amarillo.	E.100	Curcumina.	
	E.101	Lactoflavina (riboflavina).	
	E.102	Tartrazina.	
	E.103	Crisoína S.	
	E.104	Amarillo de quinoleína.	
	E.105	Amarillo sólido.	
	Naranja.	E.110	Amarillo anaranjado S.
		E.111	Naranja GGN.
		E.120	Cochinilla, ácido carmínico.
		E.121	Oresillaorceína.
		E.122	Azurrobina.
		E.123	Amaranto.
		E.124	Rojo cochinilla A.
Azul.	E.125	Escarlata C. N.	
	E.126	Amapola 6R.	
	E.127	Eritrosina (1).	
	E.130	Azul antraquinónico (azul solantreno RS).	
	E.131	Azul patentado V.	
	E.132	Indigotina (Carmin de indigo).	
	Verde.	E.140	Clorofilas.
		E.141	Compuestos cúpricos de clorofilas y clorofilinas.
		E.142	Verde ácido brillante BS (verde lisamina) (1).
	Pardo. Negro.	E.150	Caramelo.
E.151		Negro brillante BN.	
E.152		Negro 7984.	
E.153		Carbo medicinalis vegetalis.	
Matices di versos.	E.160	Carotenoides: a) Alfa, beta, gamma, caroteno; b) Bixina, norbixina (bija, anato); c) Capsanteína, capsorrubina; d) Licopena; e) Beta-apo-8' carotenal (C30) (2); f) Ester etílico del ácido beta-apo-8' caroténico (C30) (2).	
	E.161	Santófilas: a) Flavosantina; b) Luteína; c) Criptosantina; d) Rubixantina; e) Bioloxantina; f) Rodoxantina; g) Cantantina (2).	
	E.162	Rojo de remolacha y betanina.	
	E.163	Antocianos.	

(1) Añadido por la norma directriz del Consejo del 24 de octubre de 1967 (JOCE 1967, 263/4).  
(2) Añadido por la norma directriz del Consejo de 24 de octubre de 1965 (JOCE 2793/65).

**ANEXO 7**

**Lista positiva de conservadores para uso en los agentes aromáticos**

**1. Agentes conservadores**

Numeración de la C. C. E.	Denominación usual	Limitaciones de empleo
E.200	Acido sórbico.	
E.201	Sorbato de sodio (sal de sodio del ácido sórbico).	

Numeración de la C. C. E.	Denominación usual	Limitaciones de empleo
E.203	Sorbato de potasio (sal de potasio del ácido sórbico).	
E.210	Acido benzoico.	
E.211	Benzoato de sodio (sal de sodio del ácido benzoico).	
E.212	Benzoato de potasio (sal de potasio del ácido benzoico).	
E.220	Anhidrido sulfuroso.	
E.221	Sulfito de sodio.	
E.222	Sulfito ácido de sodio (bisulfito de sodio).	
E.223	Bisulfito de sodio (pirosulfito o metabisulfito de sodio).	
E.224	Bisulfito de potasio (pirosulfito o metabisulfito de potasio).	
E.226	Sulfito de calcio (1). Acido propiónico y sus sales sódica y potásica.	

(1) Añadido por la norma directriz del Consejo de 30 de marzo de 1972 (JOCE 1971, L 87/12).

**5121**

*DECRETO 407/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de bebidas refrescantes.*

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 cuanto no sean expresamente modificadas para adaptarlas a la sistemática, principios básicos y características técnicas que el Código contiene.

Por otra parte, el capítulo XXIX del Código Alimentario Español referido a las bebidas no alcohólicas, presentaba algunas lagunas a la hora de su aplicabilidad, circunstancia que ha movido a los Ministerios de la Gobernación, Industria, Agricultura y Comercio a la redacción de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de bebidas refrescantes.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, Industria, Agricultura 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 siete de marzo de mil novecientos setenta y cinco,

**DISPONGO:**

Artículo primero.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de bebidas refrescantes.

**DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

Primera.—Se establece el plazo de un año a contar desde la fecha de publicación del presente Decreto para que los industriales legalmente autorizados, que actualmente están dedicados a la elaboración de bebidas alcohólicas y aguas preparadas, lleven a cabo las necesarias reformas y adaptaciones de sus industrias conforme a las disposiciones de esta Reglamentación.

Segunda.—A contar de la fecha de publicación del presente Decreto se permitirá que durante el tiempo necesario para extinguirlas, los industriales elaboradores de bebidas alcohólicas y de aguas preparadas puedan seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, cierres y precintos actuales. Después de la publicación del presente Decreto todo encargo de envases, etiquetas, cierres y precintos se ajustará a lo establecido en su texto, siendo considerada esta infracción como falta grave.

**DISPOSICION FINAL**

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

**DISPOSICION DEROGATORIA**

Queda derogada la Orden de la Presidencia del Gobierno de cinco de marzo de mil novecientos sesenta y tres («Boletín Ofi-

cial del Estado» números sesenta y dos y setenta y seis de trece y veintinueve del mismo mes y año) por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de bebidas refrescantes y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opongan al contenido de este Decreto.

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

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ANTONIO CARRO MARTINEZ

## REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE BEBIDAS REFRESCANTES

### TITULO PRELIMINAR

#### Ambito de aplicación

La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales lo que se entiende por bebidas refrescantes analcohólicas 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 y comerciantes de bebidas refrescantes analcohólicas y, en su caso, a los importadores.

Se considerarán fabricantes de bebidas refrescantes analcohólicas aquellas personas, naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en los artículos 2.º al 9.º

### TITULO I

#### Definiciones

##### Artículo 1.º *Bebida refrescante analcohólica.*

Se considera bebida refrescante analcohólica la no fermentada, carbónica o no, preparada con agua potable y los ingredientes y demás productos autorizados en esta Reglamentación.

##### Art. 2.º *Agua potable preparada.*

A efectos de esta Reglamentación y de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3089/1972, de 26 de octubre, por el que se regulan las aguas de bebida envasadas, son aguas potables preparadas aquellas distintas de las mineromedicinales y potables de manantial, gaseadas o no, que han sido sometidas a los tratamientos necesarios para garantizar que reúnan las características establecidas en el artículo 3.º del mencionado Decreto y en el 24 de esta Reglamentación.

##### Art. 3.º *Agua gaseada.*

Se entiende por agua gaseada, a efectos de esta Reglamentación, la bebida elaborada exclusivamente con agua potable o potable preparada y anhídrido carbónico (agua de Seltz). En el caso de que se adicionara bicarbonato sódico, el agua gaseada recibirá el nombre de «agua de soda».

##### Art. 4.º *Gaseosas.*

Se consideran gaseosas las bebidas incoloras preparadas con agua potable, anhídrido carbónico, edulcorantes, aromas y otros aditivos autorizados.

##### Art. 5.º *Bebidas refrescantes aromatizadas.*

Se consideran bebidas refrescantes aromatizadas las preparadas con agua potable, gaseada o no, edulcorante, agentes aromáticos y los productos aditivos autorizados en esta Reglamentación.

##### Art. 6.º *Bebidas refrescantes de extractos.*

Se consideran bebidas refrescantes de extractos las elaboradas como las anteriores, conteniendo extractos y/o agentes aromáticos naturales de origen vegetal.

##### Art. 7.º *Bebidas refrescantes de zumos de frutas.*

Se consideran bebidas refrescantes de zumos de frutas las elaboradas obligatoriamente con agua potable, zumos de frutas y edulcorantes naturales, en las proporciones mínimas señaladas en cada caso, pudiendo tener agentes aromáticos naturales, anhídrido carbónico y los aditivos autorizados.

##### Art. 8.º *Bebidas refrescantes de disgregados de frutas.*

Son las elaboradas, obligatoriamente, con agua potable, frutas disgregadas y edulcorantes naturales, pudiendo contener, además, agentes aromáticos naturales, anhídrido carbónico y los aditivos autorizados.

##### Art. 9.º *Productos en polvo para preparación de bebidas refrescantes.*

Son preparados en forma sólida, destinados a obtener cualquiera de las bebidas antes definidas por simple dilución. Sus ingredientes serán los mismos que los señalados para cada tipo de bebida.

##### Art. 10. *Definiciones aclaratorias de algunas materias primas.*

#### 1.º ZUMO DE FRUTAS

A efectos de esta Reglamentación, se entiende por zumo de frutas para uso en la elaboración de bebidas refrescantes analcohólicas los distintos tipos de zumos recogidos en el artículo 3.22.17 del Código Alimentario Español, pero manteniendo la proporción en la composición de las distintas bebidas elaboradas. Se consideran zumos «standard» los contenidos en el anexo número 1.

#### 2.º DISGREGADOS DE FRUTAS

Son los productos obtenidos de las frutas por separación o desunión en pequeños fragmentos de las partes que constituyen su fruto.

#### 3.º EXTRACTOS DE FRUTAS O DE OTROS VEGETALES

Preparado obtenido por presión y/o disolución y posterior evaporación del zumo o líquido obtenido.

#### 4.º AGENTE AROMATICO NATURAL

A efectos de esta Reglamentación, se entiende por agente aromático natural el obtenido de productos naturales, equiparándose a los mismos los de síntesis, siempre y cuando exista réplica idéntica de ellos en los productos naturales.

### TITULO II

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

##### Art. 11. *Requisitos industriales.*

Las fábricas de bebidas refrescantes 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 su fin corresponda.

3. Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con las bebidas, 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. Igualmente deberán ser inalterables frente a los productos utilizados en su limpieza.

4. Para la operación de envasado se dispondrá de los dispositivos necesarios para la limpieza de los envases y garantía de su perfecta higiene.

5. Para su libre instalación o ampliación deberán poseer instalaciones de lavado y envasado automáticos y alcanzar una producción de 48.000 litros en jornada de ocho horas, conforme al Decreto 2072/1968, de 27 de julio. Si con la instalación o ampliación pretendida no se alcanzaran las condiciones antes transcritas, será preciso autorización expresa del Ministerio de Industria, conforme a las normas del Decreto 1775/1967, de 22 de julio, y disposiciones complementarias.

6. El agua utilizada en el proceso de fabricación será potable desde los puntos de vista físico-químicos y microbiológicos, y en tal sentido deberá ser garantizada mediante el oportuno certificado de la Jefatura Provincial de Sanidad.

##### Art. 12. *Requisitos higiénico-sanitarios.*

De modo genérico, las industrias de fabricación de bebidas refrescantes habrán de reunir las condiciones mínimas 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 emplazamiento adecuado, accesos amplios y fáciles, situados a conveniente distancia de cualquier causa de 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 verdaderamente idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán prácticamente impermeables, 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.

Los desagües tendrán cierres hidráulicos y estarán protegidos con rejillas o placas metálicas perforadas.

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 destine.

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

5. Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios en número y con 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, lo 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 características 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, defensa, utillajes e instalaciones adecuados 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 características 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, higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan, en sus respectivas competencias, por los Organismos de la Administración Pública.

#### Art. 13. Condiciones generales referentes al personal.

1. La higiene personal de todos los empleados será estricta 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.

#### Art. 14. Condiciones generales de los envases.

Los materiales en los que podrán ser contruidos los envases que contengan productos objeto de esta Reglamentación serán, en general:

- Metales y sus aleaciones.
- Vidrio normal o ligero.
- Compuestos macromoleculares.
- Cualesquiera otros autorizados por el Código Alimentario Español que hayan obtenido autorización específica para este tipo de productos por la Dirección General de Sanidad.

Los envases de materiales macromoleculares se autorizan solamente para las aguas potables preparadas no gaseadas, y en

todos los casos requerirán autorización de la Dirección General de Sanidad.

Los envases podrán ser considerados como «recuperables o de retorno» o «perdidos o no recuperables».

Se estimarán «recuperables o de retorno» los que no tengan contacto directo con la bebida y aquellos que, aun teniéndolo, sean susceptibles de higienización antes de ser nuevamente utilizados.

Se consideran «envases perdidos o no recuperables» los de materiales macromoleculares, metálicos y los de vidrio de características específicas fabricados para un solo uso.

La obligatoria higienización de los envases para su posterior utilización deberá constar de los procesos necesarios para lograr una esterilización interior suficiente y una eficaz limpieza interna y externa. El proceso empleado deberá garantizar que los envases no transmitan sabores u olores extraños al producto.

Las cabezas de los sifones, antes de su nuevo llenado, serán debidamente lavadas, nunca podrán contener plomo en su constitución y cumplirán las exigencias de residuos de metales pesados expresadas en el capítulo IV del Código Alimentario Español.

Los cierres de los envases, que en todo caso deberán impedir la pérdida de anhídrido carbónico cuando la bebida sea carbónica, podrán estar contruidos por los siguientes materiales:

1. Tapas metálicas, revestidas o no de estaño, barniz o esmalte, de materiales cerámicos, porcelana, vidrio, cartón impermeabilizado o materias plásticas que aseguren un ajuste perfecto, con o sin anillos de corcho, caucho, conglomerados y materias plásticas o por soldadura.

2. Tapones corona revestidos de película de plástico, aluminio, estaño, o con disco de corcho en su superficie de contacto con las bebidas y según las exigencias de conservación del contenido del envase.

3. Cápsulas metálicas para botellas, siempre que se aislen por una hoja de «papel de estaño» de una décima de milímetro de espesor mínimo o una hoja de aluminio u otra materia impermeable e inatacable en frío por el ácido acético al 6 por 100.

4. Tapones de corcho, madera, caucho o materias plásticas.

### TITULO III

#### Registro sanitario

##### Art. 15. Registro sanitario.

Sin perjuicio de la legislación industrial competente, las industrias de bebidas refrescantes deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, donde igualmente se declararán los productos que elabore o pretenda elaborar, su composición y características de los envases o envolturas.

### TITULO IV

#### Materias primas e ingredientes

##### Art. 16. Materias primas.

Las bebidas refrescantes se elaborarán con las siguientes materias primas y podrán contener fundamentalmente:

1. Agua potable.
2. Jarabe compuesto o preparado básico.
3. Anhídrido carbónico.

##### Art. 17. Agua potable.

El agua utilizada en la preparación de las bebidas refrescantes deberá reunir como mínimo las condiciones físicas, químicas y microbiológicas que se señalan como tolerables en el capítulo XXVII del Código Alimentario Español.

En la elaboración de las bebidas refrescantes podrán utilizarse también otros tipos de aguas de bebida envasadas, regulados por el Decreto 3069/1972, de 26 de octubre.

##### Art. 18. Jarabe compuesto o preparado básico.

Es el componente que imprime carácter a las bebidas refrescantes con sabor y, generalmente, es el resultado de la mezcla de alguno o de todos de los siguientes ingredientes en agua potable:

1. Edulcorantes naturales y sus derivados.
2. Zumos, extractos o disgregados vegetales, principalmente frutas.
3. Agentes aromáticos.
4. Aditivos autorizados.

**Art. 19. Edulcorantes naturales.**

En la elaboración de bebidas refrescantes se puede utilizar los edulcorantes naturales señalados en la sección I del capítulo XXIII del Código Alimentario Español, con excepción de los artículos 3.23.11, 3.23.12 y 3.23.13.

**Art. 20. Zumos, extractos o disgregados, principalmente de frutas.**

En la elaboración de determinadas bebidas refrescantes se pueden utilizar estos ingredientes, cuyas características están recogidas en el capítulo XXII del Código Alimentario Español.

**Art. 21. Agentes aromáticos.**

Para la elaboración de bebidas refrescantes se permitirá la adición de agentes aromáticos procedentes de aquellas industrias de fabricación o importadores que se encuentren registrados en la Dirección General de Sanidad y hayan comunicado a la misma la relación detallada de los productos de este tipo que elaboran.

**Art. 22. Aditivos.**

A las bebidas refrescantes podrán incorporarse algunos de los aditivos que figuran en las listas positivas que se presentan en el anexo 2, con el fin de conseguir modificaciones de sus caracteres organolépticos o de sus condiciones de presentación y conservabilidad.

**Art. 23. Anhídrido carbónico.**

El anhídrido carbónico utilizado para la preparación y envasado de las bebidas refrescantes deberá reunir las siguientes condiciones:

1. Tener una pureza mínima del 99,8 por 100.
2. Poseer olor y sabor característicos.
3. No contener más del 1 por 1.000 de aire (en volumen).
4. Estar exentos de productos empíreumáticos, ácidos nítrico y sulfúrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.
5. No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 1.000 (en volumen).

**TITULO V**

**Características de las bebidas refrescantes**

**Art. 24. Agua potable preparada.**

Las aguas potables preparadas se ajustarán a las siguientes características:

— *Organolépticas:* Carecer de olor y sabor desagradables, así como de coloración y de sedimentos perceptibles.

— *Físicas:* Su radiactividad por litro no sobrepasará las siguientes tasas:

- Alfa: tres picocurios.
- Beta: Treinta picocurios.

— *Químicas:* No exceder de los límites máximos que se señalan:

	mg. por litro
Calcio (en Ca) .....	100,—
Magnesio (en Mg) .....	50,—
Hierro más manganeso (en Fe y Mn) .....	0,2
Cobre (en Cu) .....	1,5
Zinc (en Zn) .....	1,5
Plomo (en Pb) .....	0,1
Selenio (en Se) .....	0,05
Arsénico (en As) .....	0,2
Fluor (en F) .....	1,—
Nitratos (en NO <sub>3</sub> ) .....	30,—
Cloruros (en Cl) .....	250,—
Sulfatos (en SO <sub>4</sub> ) .....	200,—
Fenoles (en C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> OH) .....	0,001
Cianuro (en CN) .....	0,01
Cromo (en Cr) .....	0,05
Materia orgánica (en O <sub>2</sub> ) .....	3,—
Mercurio total (en Hg) .....	0,001
Cadmio (en Cd) .....	0,01
Residuo seco máximo a 110° C por litro de agua evaporada .....	750,—

No contener nitritos, amoníaco, aminas, fosfato sulfuroso, hidrocarburos, cloro libre, detergentes ni otros productos o sustancias similares.

— *Microbiológicas:*

1. No contener más de diez colonias de bacterias aerobias en un mililitro de agua, sembrado en placa de agar nutritivo, incubado a 37° C, durante veinticuatro horas.

2. Ausencia en 100 mililitros de agua (sembradas en medios especiales para las pruebas presuntivas) de coliformes, coli y estreptococos fecales y demás gérmenes indicadores de contaminación de origen intestinal, clostridium sulfito reductores, microorganismos patógenos y parásitos en cualquiera de sus formas.

**Art. 25. Agua gaseada.**

Bebida transparente e incolora, constituida por agua potable y tres volúmenes de CO<sub>2</sub> como mínimo, medidos en condiciones normales.

Se incluyen en este grupo las aguas gaseadas que contengan sales minerales añadidas y que, cuando alguna sea bicarbonato sódico en cantidad superior a 0,3 gramos por litro, podrán ser denominadas «aguas de soda».

**Art. 26. Gaseosas.**

Bebida transparente e incolora, compuesta por agua potable, un volumen de anhídrido carbónico como mínimo, medido en condiciones normales, con la eventual adición de acidulantes, agentes aromáticos, edulcorantes naturales y/o artificiales autorizados.

Las cantidades de acidulantes que pueden contener las gaseosas no deberán sobrepasar las siguientes cifras:

- Acido tartárico: 0,5 gramos por 100 en peso como máximo.
- Acido cítrico: 0,5 gramos por 100 en peso como máximo.
- Acido málico: 0,3 gramos por 100 en peso como máximo.
- Acido láctico: 0,1 gramos por 100 en peso como máximo.
- Acido fosfórico: 0,02 gramos por 100 en peso como máximo.

Cuando se produzca la adición de sales de estos ácidos, la cantidad total, expresada en ácido libre, no deberá sobrepasar los límites anteriores.

Pueden contener, además, cloruro sódico en cantidad no superior a 0,1 gramos por 100.

Como edulcorantes artificiales podrán usarse las sacarinas, los ciclamatos y sus mezclas.

**Art. 27. Bebidas refrescantes aromatizadas.**

Son bebidas coloreadas, turbias o no, preparadas con agua potable, carbónica o no, y a las que se han incorporado edulcorantes naturales y/o artificiales, agentes aromáticos y otros aditivos autorizados.

Las bebidas refrescantes aromatizadas, en el momento de su venta, responderán a las siguientes características:

1. Contendrán un 6 por 100 en peso como mínimo de azúcares totales, expresados en sacarosa, o su equivalente en edulcorantes artificiales.

2. Un volumen de anhídrido carbónico como mínimo en las gaseadas en condiciones normales.

3. Pueden encontrarse en ellas los siguientes acidulantes y en las cantidades máximas en peso que se señalan:

	Porcentaje
Acido tartárico .....	1,0
Acido cítrico .....	1,0
Acido málico .....	0,5
Acido láctico .....	0,3
Acido fosfórico .....	0,02

En el caso de bebidas de cola el límite máximo de ácido fosfórico será de 0,07 por 100.

Cuando se produzca la adición de sales de estos ácidos, la cantidad total, expresada en ácido libre, no deberá sobrepasar los límites anteriores.

4. Pueden contener además:

- Zumos de frutas.
- Cloruro sódico en cantidad máxima de 0,1 por 100 en peso.
- Acido ascórbico en cantidad máxima de 0,03 por 100 en peso.

— Aditivos recogidos en las listas del anexo 2 y aquellos que puedan llevar incorporados los zumos, extractos y aromas.

5. Las bebidas a base de cola podrán contener cafeína en cantidad máxima de 0,015 por 100 en peso.

6. Las denominadas aguas tónicas y los amargos no alcohólicos podrán contener quinina en cantidad máxima de 0,01 por 100.

Art. 28. *Bebidas refrescantes de extractos.*

Son bebidas, carbónicas o no, elaboradas con agua potable, extractos y/o agentes aromáticos naturales de origen vegetal, edulcorantes naturales y otros aditivos autorizados, con exclusión de los edulcorantes artificiales.

Las bebidas refrescantes de extractos, en el momento de su venta, responderán a las siguientes características:

1. Contendrán un 8 por 100 en peso como mínimo de azúcares totales, expresado en sacarosa.
2. Un volumen de anhídrido carbónico como mínimo en las gaseadas, en condiciones normales.
3. Pueden encontrarse en ellas los mismos acidulantes indicados para las bebidas aromatizadas y en los mismos límites máximos.
4. Pueden contener también:
  - Cloruro sódico: 0,1 por 100 como máximo.
  - Ácido ascórbico: 0,03 por 100 como máximo.
  - Otros aditivos autorizados.

5. Las bebidas a base de cola podrán contener cafeína en cantidad máxima de 0,015 por 100.

6. Las denominadas aguas tónicas y los amargos no alcohólicos podrán contener quinina en cantidad máxima de 0,01 por 100.

Art. 29. *Bebidas refrescantes de zumos de frutas.*

Son bebidas, carbónicas o no, preparadas con agua potable, zumos de frutas, edulcorantes naturales y otros productos autorizados.

Las bebidas refrescantes de zumos de frutas, en el momento de su venta, responderán a las siguientes características:

1. Contendrán zumos de frutas y, según su naturaleza, en las proporciones siguientes:

	Límites (en peso) Mínimo
Zumo de naranja	8 %
Zumo de limón	6 %
Zumo de pomelo	4 %
Zumo de piña	4 %
Zumo de manzana	16 %
Zumo de albaricoque, melocotón y pera	16 %
Zumo de uva	22 %
Zumo de fresa	6 %
Zumo de otras frutas	6 %

2. Contendrán un 8 por 100 en peso como mínimo de azúcares totales, expresado en sacarosa.

3. Un volumen de anhídrido carbónico en las gaseadas, en condiciones normales.

4. Los aromas que contengan serán siempre naturales.

5. Podrán contener los ácidos tartárico, cítrico, málico y láctico y cloruro de sodio en la misma cantidad que la señalada para las bebidas aromatizadas.

6. Asimismo podrán contener colorantes naturales y/o artificiales, conservadores, emulgentes y estabilizadores autorizados e incluidos en las listas positivas del anexo 2.

7. Los amargos no alcohólicos podrán contener quinina en cantidad máxima de 0,01 por 100.

Art. 30. *Bebidas refrescantes de disgregados de frutas.*

Son bebidas, carbónicas o no, preparadas con agua potable, disgregados de frutas interpuestos o emulsionados, edulcorantes naturales y otros productos autorizados.

Estas bebidas, en el momento de su venta, responderán a las siguientes características:

1. Contendrán un 4 por 100, en peso, de disgregados de frutas como mínimo.
2. Contendrán un 8 por 100, en peso, como mínimo, de azúcares totales, expresados en sacarosa.
3. Un volumen de anhídrido carbónico, como mínimo, en las aguas gaseadas, en condiciones normales.
4. Pueden contener colorantes naturales y/o artificiales, conservadores, emulgentes y estabilizadores autorizados e incluidos en las listas positivas del anexo 2.

5. Pueden encontrarse en ellas las mismas cantidades de acidulantes, sales y ácido ascórbico, señalados para las bebidas de zumos de frutas.

6. Los denominados amargos no alcohólicos, podrán contener quinina en cantidad máxima de 0,01 por 100.

Art. 31. *Productos en polvo para preparación de bebidas refrescantes.*

Los productos en polvo para preparación de bebidas, por simple dilución de las distintas clases señaladas, podrán contener los ingredientes autorizados para cada una de ellas, así como bicarbonato sódico.

Entre los acidulantes a incorporar a estos productos, podrán encontrarse el ácido adípico a las dosis máximas de 0,02 por 100.

Art. 32. *Condiciones generales de las bebidas.*

Las bebidas refrescantes deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

1. Estar elaboradas exclusivamente con los productos autorizados para cada clase de bebidas.
2. Poseer aspecto normal, color, olor y sabor característicos.
3. Estar exentas de impurezas.
4. Estar exentas de microorganismos patógenos o banales, en cualquiera de sus formas, en cantidades superiores a las señaladas en el artículo 24 para las aguas preparadas.

TITULO VI

Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 33. *En relación con los procesos.*

En la preparación de las bebidas refrescantes se observarán las siguientes prescripciones:

1. Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación, asegurarán un perfecto estado higiénico-sanitario en el momento del consumo.

2. Los aparatos, envases, cierres y demás material que tengan contacto con las bebidas, además de reunir las condiciones generales establecidas en esta Reglamentación, deberán ser inoxidables e inatacables, en su caso, por el anhídrido carbónico u otro componente.

3. No se permitirá la presencia o utilización en las bebidas refrescantes de los siguientes productos:

- a) Sustancias que, por su naturaleza, cantidad o calidad, sean nocivas.
- b) Productos que pueden motivar confusión en la verdadera proporción de ingredientes naturales.
- c) Agentes patógenos o perjudiciales para la debida conservación de las bebidas.
- d) Espumantes.
- e) Aditivos no autorizados.
- f) Impurezas extrañas a las materias primas empleadas en la elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico-sanitario.
- g) Combinaciones metálicas tóxicas, en mayor proporción que las permitidas en las listas de tolerancia complementarias del Código Alimentario Español.
- h) Cuerpos extraños.

Art. 34. *En relación con el agua.*

Las industrias de bebidas refrescantes deberán disponer de abastecimientos suficientes de agua potable, es decir, de agua cuyas condiciones físicas y químicas y caracteres microbiológicos no sobrepasen ninguno de los límites como máximos tolerables.

Cuando por ausencia de aguas de mejor calidad, el suministro deba efectuarse con agua «sanitariamente tolerable», la Empresa dispondrá, permanentemente, de las convenientes instalaciones de tratamiento y depuración de aguas, adecuadas y en perfecto estado de funcionamiento. Las aguas, inicialmente «no potables» solamente podrán utilizarse cuando las instalaciones de tratamiento y depuración aseguren, con plena garantía, su transformación en «potable».

Art. 35. *En relación con el jarabe compuesto o preparado básico.*

En relación con el jarabe compuesto o preparado básico se autorizan las operaciones siguientes:

- a) La disolución de azúcar en caliente, incluso con la adición de los ácidos autorizados.

- b) La decantación, centrifugación y filtración.
- c) La clarificación y decoloración con albúmina de huevo, gelatina alimentaria, tanino, carbón activo, seguida de la consiguiente filtración.
- d) La adición de coadyuvantes en la filtración.
- e) La pasteurización y esterilización por medios físicos.
- f) La adición en las dosis admitidas de los componentes fundamentales y de los aditivos autorizados.
- g) Asimismo, se autoriza la presencia de componentes tisuulares de los frutos empleados en las bebidas de «zumos de frutas» y de «disgregados de frutas», en cantidades que no excedan del 5 por 100.

No está permitido en la elaboración, conservación y utilización del jarabe compuesto o preparado básico:

- a') La utilización de agua no potable para la elaboración del producto, así como para la limpieza de maquinaria, materiales y envases.
- b') La utilización o presencia de materias espumígenas o mucilaginosas, melazas, anhídrido sulfuroso o sus compuestos, en cantidad que exceda de 70 miligramos de SO<sub>2</sub> por kilogramo y de alcohol en cantidad superior al 0,5 por 100 en volumen, medidos en la bebida terminada.
- c') La utilización de jarabes alterados, que presenten coloración, aspecto o sabor anormales, los que estén fermentados o en fermentación, y los agrios con acidez, que exceda a la de su composición normal.

#### Art. 36. En relación con los agentes aromáticos.

Los agentes aromáticos, en su composición, responderán a las constantes físicas y químicas, características de su origen y pureza.

Los agentes aromáticos podrán ser matizados con colorantes permitidos para su utilización en la bebida terminada. En la concentración del colorante se tendrá en cuenta la proporción en que se utilizará el agente aromático para que en la bebida terminada no se rebase el límite permitido.

Se prohíbe la adición de antioxidantes a los agentes aromáticos, a excepción de los aceites esenciales, que podrán contener los permitidos, en proporción no superior al 1 por 1.000 en peso.

Se prohíbe el uso de agentes aromáticos que contengan en su composición:

- a) Ácido cianhídrico o sus sales.
- b) Alcoholes metílico o amílico.
- c) Cumarina o habas Tonka.
- d) Dietilenglicol y trietilenglicol.
- e) Nitrobenceno.
- f) Nuez vómica o habas de San Ignacio.
- g) Safrol o esencia de sasafrás que lo contenga.
- h) Saponinas.
- i) Otros productos tóxicos o peligrosos para el consumidor.

#### Art. 37. En relación con los aditivos.

En la utilización de aditivos autorizados, se deberá absoluta preferencia a los de origen natural y, en todos los casos, se comprobará que en los envases que los contengan figure la mención preceptiva «para uso alimentario», y el número específico de registro en la Dirección General de Sanidad.

De forma específica se prohíbe la compra, utilización o tenencia por los fabricantes de bebidas refrescantes, de otros aditivos que los permitidos en la elaboración de sus productos, así como la compraventa, cesión o simple tenencia de cualquier materia utilizada en la fabricación, en cuya preparación se hayan empleado aditivos no autorizados.

#### Art. 38. En relación con el anhídrido carbónico.

Se autorizan, en la manipulación del anhídrido carbónico, para la elaboración de bebidas refrescantes:

- a) El tratamiento del anhídrido carbónico para la eliminación de impurezas, mediante oxidación y retención en agua alcalinizada, de los productos de oxidación, acompañada de filtración, a través de carbón activo y secado.
- b) Reemplazar la cámara de aire en los envases de las bebidas por anhídrido carbónico, otros gases inertes o hacer el vacío.

Se prohíbe la utilización de anhídrido carbónico que no reúna las condiciones mínimas señaladas en el artículo 25 de esta Reglamentación.

#### Art. 39. En relación con los envases y embalajes.

Se autoriza la reutilización de envases y embalajes que reúnan las condiciones de «recuperables» o de «retorno», que se señalan en el artículo 14 de esta Reglamentación. Los envases deberán ser higienizados en todos los casos.

Queda prohibida de forma genérica:

- a) El empleo de envases elaborados con materiales macromoleculares, salvo en el caso de las aguas potables, preparadas, no gaseadas, que incluso precisarán autorización específica de la Dirección General de Sanidad para utilizarlos.
- b) Utilizar para sucesivos llenados los envases considerados como «perdidos o no recuperables».
- c) Aprovechar envases con leyendas, rótulos o marcas ajenas al producto que en realidad contiene o con el nombre de otro fabricante.
- d) Envasar o embalar bebidas en recipientes con roturas, fisuras o defectos que puedan representar un peligro para la propia bebida o para la persona que la maneje o consuma.
- e) Envasar o embalar productos tóxicos o incompatibles con las bebidas refrescantes, en envases o embalajes con el formato o inscripciones parecidas o relacionadas con estas últimas y que pudieran dar lugar a error.
- f) La recuperación de tapones no higienizables y el uso de tapones procedentes de chapa recuperada.
- g) Los elaboradores podrán fijar libremente, de acuerdo con los expendedores, las condiciones del suministro; caso de no hacerlo se entenderá que ambos se acogen al sistema tradicional de devolución de envases y embalajes, que siguen siendo de propiedad del suministrador, ante el que los expendedores serán responsables de las faltas o de los deterioros que impiden su normal utilización.

### TITULO VII

#### Envasado, etiquetado y rotulación

##### Art. 40. Envasado.

Las bebidas refrescantes sólo se envasarán en los establecimientos autorizados al efecto.

Cuando se preparen bebidas destinadas al consumo inmediato, cualquiera que sea su forma de consumo, los ingredientes, aparatos, conducciones, utensilios y envases utilizados, deberán sujetarse igualmente a las prescripciones de esta Reglamentación. Las Empresas responsables de su preparación deberán de igual manera someterse a las disposiciones técnicas y legales aquí contenidas, aunque sólo produzcan este tipo de bebidas.

##### Art. 41. Etiquetado.

Se considera etiqueta la leyenda que, preceptivamente, se adhiere, imprime, litografía o graba en un producto, envase o envoltura.

Es rótulo la inscripción o marca que se adhiere, imprime o graba en los embalajes, carteles o anuncios.

##### Art. 42. Contenido de la rotulación.

En la rotulación de los envases dispuestos para su venta al público se harán constar, de forma bien visible y en idioma español, los siguientes datos:

- a) Marca registrada.
- b) Capacidad del envase.

En las etiquetas adheridas se consignará además, obligatoriamente, el «tipo de bebida». A los efectos de esta exigencia se considera también etiqueta adherida a los precintos de tipo capuchón.

El tipo de bebida podrá consignarse en los tapones, cierres o precintos, cuando los envases sean grabados o decorados directamente.

En los tapones, cierres de los envases o precintos de tipo capuchón se hará constar en las condiciones antes señaladas:

- a) Marca registrada, y
- b) Número de registro sanitario.

Si no existiese marca registrada se hará constar, para sustituirla por:

- Nombre del fabricante o razón social, y
- Domicilio.

En las bebidas refrescantes, elaboradas con cafeína, quinina y/o edulcorantes artificiales, se deberá expresar claramente esta circunstancia en la etiqueta o tapón, en su caso.

Cuando la bebida, por reunir las condiciones señaladas en el artículo 29, se encuentre en la categoría de «bebida refrescante de zumos de frutas», deberá señalarse la proporción de zumo que contiene.

Se prohíbe de manera expresa en la rotulación y etiquetado:

a) Cualquier tipo de impresión o litografía en la cara interna del envase que esté en contacto con las bebidas.

b) El empleo de palabras o frases que induzcan a confusión con los zumos de frutas.

c) La mención «contiene zumo», «bebida de zumo» o similares, cuando lo contengan en proporción menor que la exigida en el artículo 29 de esta Reglamentación.

d) La utilización de dibujos, diseños y representaciones de frutas, salvo en las «bebidas refrescantes de zumos de frutas», en cuyo caso la indicación del porcentaje de zumo figurará en forma destacada, junto con el dibujo, diseño o representación.

e) El uso de palabras, como «pasterizada», «esterilizada» o menciones análogas, en bebidas que contengan sustancias conservadoras.

f) El empleo de calificativos, tales como «puro» o «natural», en las bebidas que se hayan adicionado conservadores químicos o colorantes artificiales.

g) Signos, inscripciones, dibujos y omisiones que induzcan a error o engaño.

h) Indicaciones que atribuyan a las bebidas una acción terapéutica, preventiva o curativa, o que hagan creer que tienen propiedades superiores a las que poseen normalmente.

i) Observaciones que puedan inducir a error, respecto a su verdadera composición técnica de elaboración.

j) Inscribir los datos obligatorios, únicamente en precintos, cápsulas, tapones u otras partes que se inutilizan al abrir el envase, salvo los casos señalados anteriormente.

TITULO VIII

Transporte, venta, exportación e importación

Art. 43. *Transporte.*

Se entiende por transporte, las operaciones que comprenden el traslado de los productos y los medios necesarios para conseguirlo.

La desinfección de toda clase de almacenes y medios de transporte será obligatoria y se efectuará por el personal idóneo, con los procedimientos aprobados por las disposiciones correspondientes.

Se prohíbe:

a) Transportar las bebidas junto a sustancias tóxicas, parasitocidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminación.

b) Transportar partidas de bebidas alteradas, contaminadas, adulteradas y falsificadas, junto con otras aptas para el consumo.

c) Transportar bebidas dispuestas para la venta, que no estén debidamente rotuladas o etiquetadas.

d) Transportar envases, propiedad de Empresa diferente a la que efectúa el transporte, siempre que no esté debidamente autorizada por aquella.

Art. 44. *Venta.*

En la venta, para su consumo, de bebidas refrescantes, previamente envasadas, deberá procederse de manera que sea perfectamente visible para el consumidor, el envase original debidamente etiquetado.

Cuando la bebida no ha sido envasada previamente y se prepara para consumo inmediato, deberá hacerse constar por los expendedores, de forma bien visible, la marca o nombre comercial de la bebida o de su fabricante y cuantas inscripciones son obligatorias para la bebida envasada. Dicha indicación deberá concordar con las inscripciones de los recipientes alimentadores del expendedor.

Los recipientes alimentadores se conservarán y manipularán en sitio higiénico y accesible y se unirán a la fuente de suministro por tuberías o sistemas continuos y cerrados, contruidos con materiales que reúnan las condiciones señaladas en esta Reglamentación. Iguales requisitos deberán cumplir los materiales que constituyan las fuentes de suministro.

Los recipientes alimentadores deberán ir alimentados convenientemente, como se señala en esta Reglamentación.

La presión de servicio para suministro de bebidas se logrará exclusivamente con anhídrido carbónico gaseoso que cumpla las condiciones de pureza exigidas.

Las operaciones necesarias para llenar los vasos u otros recipientes, se hará a la vista del público consumidor.

No se permitirá aprovechar las bebidas vertidas al llenar otros vasos, ni la remanente de los vasos de consumo, quedando prohibida la instalación de recipientes para recoger el excedente.

No se permitirá el relleno de los recipientes alimentadores fuera de la fábrica, ni por Empresas distintas de la propietaria de ellos.

Art. 45. *Exportación.*

Las bebidas refrescantes destinadas a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino.

Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las condiciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España sin previa autorización del Ministerio de Comercio y previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. El Ministerio de Comercio decidirá a la vista de la correspondiente licencia de exportación.

En el momento de su distribución deberán responder a las condiciones fijadas en esta Reglamentación, y el envase llevará impresa la palabra «EXPORT», junto con aquellas inscripciones que, fijadas por el Ministerio de Comercio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, aclaren al consumidor la diferencia existente entre el producto contenido en el envase y los similares que cumplen las condiciones de esta Reglamentación.

Art. 46. *Importación.*

Las bebidas refrescantes, producidas en el extranjero para su consumo en nuestro país, deberán adaptarse estrictamente para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación y por el Código Alimentario Español, salvo lo establecido en los tratados o Convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO IX

Competencias

Art. 47.

Los Ministerios de Industria y Comercio y la Dirección General de Sanidad, 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. 48.

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.

A N E X O 1

Zumos de frutas «standard»

Se considerará zumo de fruta estandarizado al natural de concentración simple, calculado en los siguientes valores de Brix, que para cada caso será:

Fruta	Brix
Naranja ... ..	10
Limón ... ..	6
Manzana ... ..	10
Albaricoque ... ..	12
Uva ... ..	15

Fruta	Brix
Pomelo ... ..	9
Melocotón ... ..	12
Pera ... ..	12
Piña ... ..	10
Mandarina ... ..	10
Puré de plátanos ... ..	22

**A N E X O 2**

**Lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de bebidas refrescantes**

**1. Acidulantes.**

- Acido tartárico: Máximo, 1,0 gramos por 100.
- Acido cítrico: Máximo, 1,0-gramos por 100.
- Acido málico: Máximo, 0,5 gramos por 100.
- Acido láctico: Máximo, 0,3 gramos por 100.
- Acido fosfórico: Máximo, 0,02 gramos por 100.
- Acido fosfórico: Máximo, 0,07 gramos por 100 sólo en bebidas de cola.
- Acido adípico: Máximo, 0,02 gramos por 100 sólo en preparados en polvo para elaborar bebida.

Cuando se produzca la adición de sales de estos ácidos, la cantidad total expresada en ácido libre no deberá sobrepasar los límites anteriores.

**2. Edulcorantes artificiales.**

- Sacarina, 0,02 gramos por 100.
- Ciclamato, 0,40 gramos por 100.
- Sus mezclas.

**3. Colorantes.**

Los productos químicos obtenidos sintéticamente idénticos a las materias colorantes de origen natural enumeradas en esta lista están también autorizados:

Color	Denominación usual
Amarillo.	Curcumina.
	Lactoflavina (riboflavina).
	Tartrazina.
	Crisoínas S.
Naranja.	Amarillo de quinoleína.
	Amarillo sólido.
	Amarillo anaranjado S.
Rojo.	Naranja GGN.
	Cochinilla o ácido carmínico.
	Oresillaorceína.
	Azurrobina.
	Amaranto.
	Rojo cochinilla A.
	Escarlata GN.
	Ponceau 6R.
Azul.	Eritrosina.
	Azul de antraquinona.
	Azul patentado V.
Verde.	Indigotina (carmin de indigo).
	Clorofila.
Pardo.	Compuestos cúpricos de clorofilas y clorofilinas.
	Verde ácido brillante BS (verde lasamina).
Matices diversos.	Caramelo.
	Negro brillante.
	Carbón vegetal medicinal.
	Carotenoides:
	a) Alfa, beta y gamma carotenos.
	b) Bixina, norbixina (bija annato).
	c) Capsanteína, capsorrubina.
d) Licopena.	
e) Beta-Apo 8'-carotenal (C 30).	
f) Ester etílico del ácido beta-apo 8'-caroténico (C 30).	

Color	Denominación usual
	Xantofilas:
	a) Flavoxantina.
	b) Luteína.
	c) Criptoxantina.
	d) Rubixantina.
	e) Violoxantina.
	f) Rodoxantina.
	g) Cantantina.
	Rojo de remolacha y betanina.
	Antocianos.

Dosis: Colorantes naturales, PFC.  
Colorantes artificiales, 70 p. p. m.

**4. Emulgentes y estabilizadores.**

Denominación	Dosis
Alginato de 1-2 propilenglicol .....	0,1 gr. %
Peptinas .....	C. P. F.
Goma arábiga .....	C. P. F.
Goma éster (éster glicérico del ácido abiético) .....	150 p. p. m.
Goma dammar .....	C. P. F.
Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos no polimerizados de cadena lineal; saturados o insaturados, presentes en aceites y grasas comestibles .....	C. P. F.
Glicéridos mixtos del ácido acético y de los ácidos grasos antes citados .....	0,04 gr. %
Glicéridos mixtos del ácido cítrico y de los ácidos grasos antes citados .....	0,04 gr. %
Glicéridos mixtos del ácido láctico y de los ácidos grasos antes citados .....	0,04 gr. %
Glicéridos mixtos de mezclas de ácido tartárico y ácido de los ácidos grasos antes citados .....	0,04 gr. %
Glicéridos de los ácidos monoacetiltartárico y diacetiltartárico con los ácidos grasos ya citados .....	0,04 gr. %
Sucroésteres de los ácidos grasos ya citados .....	0,04 gr. %
Acetato isobutirato de sacarosa .....	0,04 gr. %
Sucroglicéridos de los ácidos grasos ya citados .....	0,04 gr. %
Esteres de propilenglicol con los ácidos grasos de aceites y grasas alimenticias.	0,04 gr. %
Diocil sulfosuccinato sódico .....	10 p. p. m.
Secuestrantes (exclusivamente en envases metálicos):	
Etilen diaminotetracético coleicodisódico.	35 p. p. m.
Exametafosfato sódico .....	200 p. p. m.

**5. Antioxidantes.**

Denominación	Límite de utilización
Acido 1-ascórbico .....	0,03 mg. por 100.
1-Ascorbato de sodio .....	
1-Ascorbato de calcio .....	
Galato de propilo .....	1 p. p. m.
Galato de dodecilo .....	
Butilhidroxianisol (BHA) .....	1 p. p. m. { Aislados o en conjunto
Butilhidroxitolueno (BHT) .....	

## 6. Conservadores.

Denominación	Límite de utilización		
Acido sórbico y sus sales sódica y potásica.	Aislados o en conjunto	600 p. p. m. máximo ...	Expresado en ácido sórbico.
Acido benzoico y sus sales sódica y potásica.	Aislados o en conjunto	600 p. p. m. máximo ...	Expresado en ácido benzoico.

## METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS PARA BEBIDAS REFRESCANTES

## 1. Toma de muestras para análisis microbiológico.

— Por triplicado, envase del comercio cerrado herméticamente.

— En máquinas, las muestras se tomarán igualmente, por triplicado en frascos previamente esterilizados, de tapón esmerilado y de volumen de un litro.

El tiempo transcurrido entre la toma de muestras y el análisis debe ser el mínimo posible.

## 2. Toma de muestras para análisis físico y químico.

— Por triplicado, envase del comercio cerrado herméticamente, en cantidad suficiente para un litro por muestra.

— En máquinas automáticas, frascos limpios, de tapón esmerilado, de un litro de capacidad y también por triplicado.

## 3. Análisis microbiológico.

- 3.1. Recuento total de aerobios.
- 3.2. Recuento de esporos de aerobios.
- 3.3. Anaerobios sulfito reductores.
- 3.4. *Escherichia coli*.
- 3.5. Hongos y levaduras.

## 4. Análisis físico y químico.

4.1. Volumen de CO<sub>2</sub> en carbónicas. Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencia 10.037.

## 4.2. Edulcorantes:

4.2.1. Azúcares totales. Polarímetro Brix (identificación por cromatografía en capa fina). Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencias 31.009, 31.010 y 31.011.

4.2.2. Artificiales. Identificación y dosis de sacarina y ciclamatos:

Sacarina: Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencias 20.144 y 20.145.

Ciclamatos: Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencias 20.127 y 20.128.

4.3. Colorantes. Normas FAO/OMS 1963.

4.4. Conservadores. Normas FAO/OMS 1963.

4.5. Aglutinantes, estabilizadores, emulgentes, etc. Normas FAO/OMS.

4.6. Contenido en zumo.

4.7. Cafeína. Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencias 12.037, 12.038 y 12.039.

4.8. Quinina. Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencias 36.147 y 36.148.

5122

DECRETO 408/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados, y elaboración, conservación y venta de ovoproductos.

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 la sistemática, principios básicos y directrices técnicas que el Código contiene.

Por otra parte, el capítulo XIV del Código Alimentario Español que se ocupa de los huevos y derivados presentaba

algunas lagunas a la hora de su aplicabilidad, circunstancia que aconsejaba un desarrollo del mismo por la Reglamentación correspondiente, antes de su puesta en vigor.

Por tal motivo, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Industria, de Agricultura y de 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 siete de marzo de mil novecientos setenta y cinco,

## DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados y elaboración, conservación y venta de ovoproductos.

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Se establece el plazo de un año, a contar desde la fecha de publicación del presente Decreto, para que los industriales legalmente autorizados que actualmente estén dedicados a la manipulación y comercialización de huevos y a la elaboración y comercialización de ovoproductos, lleven a cabo las necesarias reformas y adaptaciones de sus industrias, conforme a las disposiciones de esta Reglamentación.

Segunda.—A contar de la fecha de publicación del presente Decreto se permitirá que durante el tiempo necesario para extinguirlas, los manipuladores y comerciantes de huevos y elaboradores y comerciantes de ovoproductos puedan seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, cierres y precintos actuales. Después de la publicación del presente Decreto todo cargo de envases, etiquetas, cierres y precintos se ajustará a lo establecido en su texto, siendo considerada esta infracción como falta grave.

## DISPOSICION FINAL

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

## DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al presente Decreto, en los aspectos que regula.

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

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ANTONIO CABRO MARTINEZ

## REGLAMENACION TECNICO-SANITARIA PARA LA MANIPULACION DE HUEVOS FRESCOS Y CONSERVADOS Y ELABORACION, CONSERVACION Y VENTA DE OVOPRODUCTOS

## TITULO PRELIMINAR

## Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por huevos y ovoproductos y fijar, con carácter obligatorio, las normas a las que han de atenerse la manipulación, circulación, comercialización y venta de huevos frescos y conservados y la fabricación o elaboración, circulación, comercialización y venta de ovoproductos y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Esta Reglamentación será de aplicación, asimismo, a los productos importados.