

5. Otros servicios

	Precio/pesetas
A) INSERCIONES EN EL «BOLETÍN OFICIAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL»	
Inserción de solicitudes de marcas, nombres comerciales y rótulos de establecimiento cuyo texto incluya, además de la denominación, solicitante y domicilio y fecha de solicitud, hasta un máximo de 10 líneas de escritura mecanográfica	5.1 500
Por cada línea adicional	70
Por cada prueba de dibujo, anchura máxima 6 centímetros y altura máxima 8 centímetros	400
Inserción de solicitudes de modelos de utilidad y modelos y dibujos industriales cuyo texto incluya, además del título, solicitante y domicilio, fecha de solicitud y, en su caso, de prioridad, hasta un máximo de 25 líneas de escritura mecanográfica	5.2 900
Idem, hasta un máximo de 50 líneas	2.700
Idem, hasta un máximo de 100 líneas	6.300
Por cada línea adicional a 100 líneas	70
Por cada prueba de dibujo, anchura máxima 6 centímetros y altura máxima 10 centímetros	800
Inserción de solicitudes de patentes cuyo texto incluya, además del título, solicitante y domicilio, fecha de solicitud y, en su caso, de prioridad hasta un máximo de 10 líneas mecanografiadas	5.3 1.100
Por cada línea adicional	60
Por cada prueba de dibujo, de 6x10 centímetros de máximo	750
Si los textos de las solicitudes mencionadas se presentan, además de en los formatos establecidos en papel, en soportes magnéticos, particularmente «diskettes», en la forma y a partir del momento que establezca el Registro de la Propiedad Industrial, los precios anteriores se reducirán en la cuantía que resulte de multiplicar el número de caracteres del texto por 0,05 pesetas (una vez procesados los «diskettes» se pondrán a disposición de los solicitantes para su retirada).	
Inserción de ofrecimientos de licencia de invenciones y signos distintivos	5.4 100
B) IMPRESOS	
Marcas:	
Certificación signos distintivos	15
Carpeta marcas (M-7)	30
Carpeta marcas de servicios (M-8)	30
Instancias (4101)	30
Oposiciones (4104)	15
Solicitud de renovación (4105)	15
Descripción y diseño (4107)	15
Solicitud de rehabilitación (4110)	15
Ficha de examen de marcas (4111)	5
Nombres y rótulos:	
Carpeta de nombre (N-7)	30
Carpeta de rótulos (R-7)	30
Instancia de nombre (4301)	15
Descripción de nombre (4303 bis)	15
Oposición de nombres y rótulos (4304)	15
Renovación de nombres comerciales (4305-N)	15
Renovación de rótulos de establecimientos (4305-R)	15
Rehabilitación de nombres y rótulos (4307)	15
Instancia de rótulos (4308)	15
Descripción rótulos (4310)	15
Ficha examen nombres (4311)	5
Ficha examen rótulos (4312)	5
Patentes:	
Certificación de patentes y modelos	15
Carpeta de patentes de invención (P-7)	30
Carpeta certificado de adición (P-25)	30
Instancia patente de invención y adición (3101-3102-3103)	15
Concesión (3104)	5
Memoria de patente de invención (3106)	5
Memoria de certificado de adición (3107)	5

Precio/pesetas

Modelos de utilidad, industrial y dibujo industrial:

Carpeta de modelos (MU-4)	30
Carpeta de modelos industriales (MI-8)	30
Carpeta de dibujos industriales (D-2)	30
Instancia modelo de utilidad (3101-3102)	15
Instancia modelo industrial (3202)	15
Instancia dibujo industrial (3203)	15
Memoria modelo utilidad (3204)	5
Descripción modelo industrial (3205)	15
Descripción dibujo industrial (3206)	15
Renovación de modelo y dibujo industrial (3207)	15
Oposición de modelo industrial, modelo utilidad y dibujo industrial (3208)	15
Cuartilla de publicación en BOPI de modelo utilidad (3209)	5
Concesión en el BOPI (3210)	5
Impresos diversos:	
Cuartilla de recursos (S-76)	5
Resolución cuartilla publicación BOPI, signos distintivos (4001)	5
Solicitud cuartilla publicación BOPI, signos distintivos (4002)	5
Resolución cuartilla publicación BOPI, invenciones (3001)	5
Notificaciones diversas cuartilla publicación BOPI (0002)	5
Carpeta película (SP-1)	30
Solicitud películas (SP-5)	15
Ficha de películas (SP-6)	5
Solicitud puesta en práctica (ST-1)	15
Carpeta explotaciones y licencias (ST-2)	30
Carpeta transferencias signos distintivos (T-13)	30
Solicitud de inscripción de cesión signos distintivos (4004-C)	15
Solicitud de inscripción de licencia signos distintivos (4004-L)	15
Carpeta transferencias invenciones (T-11)	30
Solicitud transferencias invenciones (3002)	15
Contestación a suspenso de invenciones (3007)	15
Contestación a suspenso de signos distintivos (4007)	15
Contestación a suspenso de signos distintivos. Renovación (4007)	15

6. Gastos de envío y formas de pago

1. Cualquier documento resultante de un servicio incluido en esta Orden puede ser enviado por Telefax. Los gastos de envío, en este caso, se determinarán de acuerdo con las tarifas establecidas por la Compañía Telefónica Nacional de España.

2. Cualquier servicio de los incluidos en la presente Orden cuyo importe, por razón de las características de la prestación, no pueda ser ingresado en la Hacienda del Organismo con anterioridad a su recepción por el usuario, exigirá de éste la domiciliación de pagos en cuentas corrientes, bancaria o similar.

3. Cuando a petición del usuario los envíos de documentación se realicen por correo aéreo, los gastos originados serán repercutidos al usuario de la siguiente forma:

Para España, por su coste real.

Para el extranjero, por incremento sobre las tarifas vigentes hasta alcanzar su coste real.

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARÍA DEL GOBIERNO

28049 REAL DECRETO 1477/1990, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción.

El Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aditivos alimentarios

(«Boletín Oficial del Estado» de 28 de diciembre), incluye en su artículo 3.º «Clasificación y denominaciones», punto 3.2.9 a los «Agentes Aromáticos» como una clase de aditivos aunque, por sus características especiales, ya habían sido regulados en el Decreto 406/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 12), por el que se aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria de agentes aromáticos para la alimentación.

La adopción por el Consejo de las Comunidades Europeas de la Directiva 88/388/CEE, de 22 de junio de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en el ámbito de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 184, de 15 de julio de 1988), hace necesaria su transposición al derecho interno, en virtud de lo dispuesto en el artículo 13 de la misma.

Por otra parte, el citado artículo autoriza la permanencia de las disposiciones nacionales en ausencia de las disposiciones comunitarias relacionadas en el artículo 5. En consecuencia se incluyen debidamente actualizados los anexos III, IV, V y VI, que figuraban en la Reglamentación Técnico-Sanitaria española y el anexo VII que corresponde a la Directiva del Consejo 88/344/CEE, de 13 de junio de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 157, de 24 de junio de 1988).

Las normas relativas a los agentes aromatizantes destinados para su uso en productos alimenticios deben tener en cuenta los requisitos de la protección de la salud humana, por lo que la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria se dicta de acuerdo con el artículo 40, apartados 2 y 4, de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y del artículo 149.1.16.ª de la Constitución, en cuanto se refiere a las bases de la sanidad interior y coordinación general de sanidad, excepto el artículo 10.º de la Reglamentación Técnico-Sanitaria que se ampara en el artículo 149.1.10.ª de la Constitución que atribuye como competencia exclusiva del Estado el comercio exterior.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, emitido el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 2 de noviembre de 1990,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Lo dispuesto en el artículo 8.º de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no será exigible hasta el 22 de junio de 1991.

Segunda.—Los aromas elaborados y comercializados de conformidad con lo establecido en el Decreto 406/1975, que se deroga, podrán seguir comercializándose y empleándose hasta el 22 de junio de 1991.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogados:

El Decreto 406/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Agentes Aromáticos para la alimentación.

Los artículos 1.º y 2.º del Real Decreto 1771/1976, de 2 de julio, («Boletín Oficial del Estado» del 28), por el que se modifican algunos de los artículos y epígrafes de determinadas Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas alimentarias específicas; la Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976); la Resolución de la Subsecretaría para la Sanidad de 26 de febrero de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 27 de marzo), y la Resolución de la Subsecretaría para la Sanidad de 28 de julio de 1982 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), en lo que se refieran a los agentes aromáticos.

Las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

DISPOSICION ADICIONAL

El presente Real Decreto y la Reglamentación Técnico-Sanitaria que aprueba se dictan en virtud del artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española, excepto el artículo 11 de la Reglamentación que se ampara en el artículo 149.1.10.ª de la Constitución.

DISPOSICION FINAL

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto todo encargo de envases, cierres o etiquetas se ajustará a lo establecido en el mismo.

Dado en Madrid a 2 de noviembre de 1990.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGLIO ZAPATERO GOMEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS AROMAS QUE SE UTILIZAN EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE LOS MATERIALES DE BASE PARA SU PRODUCCION

Artículo 1.º *Ámbito de aplicación.*—La presente Reglamentación se aplicará a los aromas empleados o destinados a ser empleados en o sobre productos alimenticios para darles olor, sabor o ambos, así como a los materiales de base utilizados para la producción de aromas.

Esta Reglamentación obliga a aquellas personas naturales o jurídicas que dedican su actividad a la fabricación, elaboración, manipulación, circulación, comercialización o importación de los productos definidos en el artículo 2.º

Asimismo obliga a los fabricantes de productos alimenticios que utilicen aromas, en aquellos apartados que expresamente se citen como propios de los utilizadores, a los generales de almacenamiento y manipulación, así como aquellos requisitos específicos que para cada grupo de alimentos determinan las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y a los productos alimenticios importados.

Esta Reglamentación no se aplicará a:

Las sustancias y los productos comestibles destinados a ser consumidos en estado natural, con o sin reconstitución.

Las sustancias que tengan exclusivamente un sabor dulce, ácido o salado.

Las materias de origen vegetal o animal que posean propiedades aromatizantes intrínsecas, cuando no sean utilizados como fuente de aromas.

Art. 2.º *Definiciones.*—A efectos de la presente Reglamentación se entiende por:

2.1 Aromas.—Las sustancias aromatizantes, las preparaciones aromatizantes, los aromas de transformación, los aromas de humo o sus mezclas.

2.2 Sustancia aromatizante.—Una sustancia química definida que posee propiedades aromatizantes y

2.2.1 Obtenida por procedimientos físicos apropiados (incluidos la destilación y extracción por disolventes) o procedimientos enzimáticos o microbiológicos a partir de una materia vegetal o animal en estado natural o transformada para el consumo humano por procedimientos tradicionales de preparación de productos alimenticios (incluidos el secado, el tostado y la fermentación).

2.2.2 Obtenida por síntesis química o aislada por procesos químicos y químicamente idéntica a una sustancia presente de manera natural en una materia de origen vegetal o animal, tal como se describe en el punto 2.2.1.

2.2.3 Obtenida por síntesis química, pero no químicamente idéntica a una sustancia presente de manera natural en una materia de origen vegetal o animal, tal como se describe en el punto 2.2.1.

2.3 Preparación aromatizante.—Un producto distinto de las sustancias definidas en el punto 2.2.1, concentrado o no, que posee propiedades aromatizantes y obtenido mediante procedimientos físicos apropiados (incluidos la destilación y la extracción por disolventes) o enzimáticos o microbiológicos a partir de materias de origen vegetal o animal, en estado natural o transformadas para el consumo humano, por procedimientos tradicionales de preparación de productos alimenticios (incluidos el secado, el tostado y la fermentación).

2.4 Aroma de transformación.—Un producto obtenido, según técnicas correctas de fabricación, por calentamiento a una temperatura no superior a 180 °C, durante un periodo de tiempo que no exceda de quince minutos, de una mezcla de ingredientes que no posean necesariamente propiedades aromatizantes y de los cuales uno al menos contenga nitrógeno (amino) y otro sea un azúcar reductor.

2.5 Aroma de humo.—Un extracto de humo utilizado en los procedimientos tradicionales de ahumado de los productos alimenticios.

Art. 3.º *Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal.*

3.1 Requisitos industriales.—Las industrias elaboradoras, envasadoras, comercializadoras o importadoras de aromas, cumplirán las siguientes exigencias:

3.1.1 Los locales destinados a la fabricación, elaboración, envasado y en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o terminados estarán separados de otros que se dediquen a procesos ajenos a los indicados, salvo los referentes a productos alimenticios expresamente autorizados.

En el caso de plantas industriales destinadas a la fabricación de productos químicos, de los cuales pueden derivar aromas, el proceso tecnológico del control de calidad garantizará que éstos cumplan con los requisitos que para ellos se establecen en el artículo 5.º de la presente Reglamentación.

3.1.2 Les serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o fin corresponda.

3.1.3 Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados, con sus materias primas o con los productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de aquellos ni la de ellos mismos.

3.1.4 Las instalaciones industriales deberán tener localización aislada de los servicios, oficinas, vestuarios, lavabos y almacenes.

3.1.5 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza de todo el material que esté en contacto con los productos contemplados en esta Reglamentación, deberá cumplir los requisitos establecidos en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» del 20), y deberá ser sometida a los tratamientos necesarios según el fin a que se destine.

Podrán utilizarse aguas de otras características en generadores de vapor, instalaciones frigoríficas, bocas de incendio o servicios auxiliares, siempre que no exista conexión de esta red con la del agua utilizada para cualquier otro uso.

3.1.6 Las industrias, establecimientos elaboradores y almacenes de aromas, dispondrán de las instalaciones necesarias para aquellos productos que requieran condiciones especiales de conservación, a temperatura o grado de humedad determinados, con capacidad siempre acorde con su volumen de producción y venta.

3.2 Requisitos higiénico-sanitarios. De modo genérico, las industrias de fabricación, elaboración, envasado o almacenamiento de aromas, habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

3.2.1 Los locales de fabricación, elaboración, envasado o almacenamiento y sus anejos, en todo caso, deberán estar 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 el personal.

3.2.2 En su construcción y reparación se emplearán materiales idóneos y que en ningún caso originen intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándolos de los sistemas adecuados de desagüe y de protección contra incendios.

3.2.3 Las paredes y techos se construirán con materiales que permitan su conservación en adecuadas condiciones de limpieza y pintura, y en forma que las uniones entre ellos, así como las paredes con los suelos no tengan ángulos y aristas vivas.

3.2.4 Dispondrán en todo momento de agua corriente de acuerdo con el punto 3.1.5 en cantidad suficiente para la elaboración, envasado y preparación de sus productos y para la limpieza y el lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo del personal.

3.2.5 Habrán de tener servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios.

En los locales donde se manipulen productos se dispondrán lavabos de funcionamiento no manual, en número necesario, con dosificador de jabón y toallas de un solo uso u otro sistema de análoga seguridad higiénica.

3.2.6 Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, productos en curso de elaboración, productos elaborados y envases serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas ni originar en contacto con él reacciones químicas. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y locales de almacenamiento. Todos los elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

3.2.7 Contarán con instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de los aromas en óptimas condiciones de higiene y limpieza, evitando su contaminación así como la presencia de insectos, roedores, aves y otros animales.

3.2.8 Deberán mantener la temperatura adecuada, humedad relativa y conveniente circulación de aire de manera que los productos no sufran alteraciones, pérdida de actividad o cambio de sus características iniciales. Igualmente deberán estar protegidos los productos de la acción directa de la luz solar, cuando ésta les sea perjudicial.

3.2.9 Permitirán la rotación de las existencias y remociones periódicas, en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

3.3 Condiciones generales de los materiales. Todo material constituyente de aparatos y utensilios que tenga contacto con los aromas, en cualquier momento de su elaboración, manipulación, distribución y utilización mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas específicas que se señalan en esta Reglamentación.

3.3.1 Tener una composición adecuada y, en su caso, autorizada, para el fin a que se destine.

3.3.2 No ceder sustancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación.

3.3.3 No alterar las características de composición ni de pureza de los aromas.

3.4 Condiciones del personal.—El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración, envasado o almacenamiento y que esté en contacto directo con los productos objeto de esta Reglamentación cumplirá lo dispuesto en el Reglamento de manipuladores de alimentos aprobado por Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre).

Art. 4.º *Características de los productos.*—Los distintos tipos de aromas deberán cumplir las siguientes condiciones:

4.1 Las sustancias aromatizantes naturales, las idénticas a las naturales y las artificiales responderán a sus constantes físicas y químicas características.

4.2 Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación de los aromas, asegurarán un correcto estado higiénico sanitario en el momento de su utilización.

4.3 Proceder de materias primas que no estén alteradas ni adulteradas.

4.4 Estarán debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos u otras causas susceptibles de provocar alteraciones o contaminaciones.

4.5 Estarán libres de parásitos en cualquiera de sus formas, de microorganismos patógenos y toxinas de origen microbiano.

4.6 Los aromas no contendrán una cantidad toxicológicamente peligrosa de cualquier elemento o sustancia.

No contendrán más de 3 mg/kg de arsénico, 10 mg/kg de plomo, 1 mg/kg de cadmio y 1 mg/kg de mercurio, a reserva de las excepciones que se establezcan por los criterios específicos de pureza de determinados aromas.

4.7 La utilización de los aromas no podrá dar lugar a la presencia en los productos alimenticios, dispuestos para el consumo, de las sustancias indeseables que figuran en el anexo I, en cantidades superiores a las que en el mismo se fijan.

4.8 La utilización de aromas y de otros ingredientes alimenticios con propiedades aromatizantes no podrá dar lugar a la presencia en los productos alimenticios de las sustancias que figuran en el anexo II, en cantidades superiores a las que en el mismo se fijan.

Art. 5.º *Control de materias primas y productos terminados.*—5.1 Las empresas fabricantes, mezcladoras y envasadoras de aromas deberán realizar los controles necesarios de las materias primas y de los productos terminados que exijan la correcta fabricación y el cumplimiento de la presente Reglamentación.

5.2 El control de las materias primas, y lotes de fabricación y, en general, cuantas pruebas exijan una garantía de fabricación correcta, se efectuarán de acuerdo con los métodos establecidos para cada caso.

Art. 6.º *Prácticas permitidas y prohibidas.*

6.1 Prácticas permitidas:

6.1.1 En la elaboración de aromas se podrán emplear sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales con las limitaciones contenidas en los anexos I, II y III.

6.1.2 En la elaboración de aromas sólo se podrán emplear las sustancias aromatizantes artificiales de la lista positiva que acompaña a esta Reglamentación (anexos IV y V).

6.1.3 Los aromas podrán contener productos alimenticios, así como:

Aditivos necesarios para su almacenamiento y utilización.
Productos para su disolución y dilución.
Aditivos necesarios para su fabricación.

Tanto para la fabricación de los aromas como para homogeneizar y facilitar su incorporación a los productos a que se destinan, se podrán

emplear las sustancias o productos del anexo VI. Estas sustancias sólo podrán usarse en cantidades tales que, ejerzan su función tecnológica en el aroma y no en el producto alimenticio al que dicho aroma va destinado, sin que por ello cambie la denominación del aroma.

La relación de las sustancias contenidas en los anexos I, II, III, IV, V, VI y VII podrá ser modificada por el Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, en el caso de que posteriores conocimientos técnicos o científicos y/o conveniencias de la salud pública, así lo aconsejen, así como para mantener su adecuación a la normativa de la CEE.

6.2 Los aromas podrán comercializarse mezclados con algún o algunos de los aditivos alimentarios incluidos en las listas positivas del alimento al que van destinados, en cuyo caso deberán cumplir las condiciones de Registro Sanitario especificadas en el artículo 7.º de la presente Reglamentación, y las correspondientes de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aditivos alimentarios aprobada por Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 28 de diciembre). La utilización, envasado, etiquetado y modo de empleo de estos productos, se regirán por lo establecido en el citado Real Decreto.

6.3 Prácticas prohibidas:

6.3.1 La fabricación, elaboración y manipulación de aromas en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

6.3.2 El almacenamiento en condiciones inadecuadas.

6.3.3 La comercialización de aromas en envases que carezcan de identificación y etiquetado de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 8.º de la presente Reglamentación. Los aromas deberán permanecer en su envase de origen y estar convenientemente identificados hasta el momento de su utilización.

6.3.4 El empleo de sustancias desnaturalizadas, incluso las posteriormente renaturalizadas para la elaboración, utilización o conservación de aromas para la alimentación.

6.3.5 La utilización o tenencia en los locales de fabricación de materias primas de calidad no alimentaria.

6.3.6 La compra, utilización o tenencia por los fabricantes de alimentos y bebidas de otros aromas solos o mezclados con otros aditivos, que los incluidos en las listas positivas para los productos que preparan.

6.3.7 La compraventa, cesión o simple tenencia de cualquier alimento o producto alimentario en cuya preparación se hayan utilizado aromas no permitidos, solos o mezclados con otros aditivos.

Art. 7.º Registros administrativos.

7.1 Sin perjuicio de la legislación industrial correspondiente, las industrias nacionales que elaboren, envasen o importen aromas deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos.

7.2 Para la comercialización de los productos definidos en el artículo 2.º deberá procederse a su anotación en la hoja o expediente de registro de la industria.

7.3 Para la comercialización de los productos contemplados en el artículo 6.2, las mezclas de aromas con otro u otros aditivos se deberán inscribir en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Art. 8.º Envasado, etiquetado y rotulación.

8.1 Los productos objeto de esta Reglamentación se comercializarán en envases debidamente precintados y etiquetados.

8.2 Los envases podrán ser de vidrio, materiales celulósicos, metálicos, compuestos macromoleculares, autorizados para este fin, o de cualquier otro material autorizado por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

8.3 Los aromas no destinados a la venta al consumidor final, sólo podrán comercializarse si sus envases o embalajes llevan las indicaciones siguientes, en caracteres fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles, expresados, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

8.3.1 El nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante o del envasador o de un vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea.

8.3.2 La denominación de venta que se indicará mediante el término «aroma» o una denominación más específica o una descripción del aroma.

8.3.3 La mención «para ser utilizado en productos alimenticios» o una referencia más específica del producto alimenticio al que el aroma va destinado.

8.3.4 Composición cualitativa.

8.3.4.1 Cuando se trate de un aroma o mezcla de aromas se enumerarán por orden ponderal decreciente las categorías de sustancias aromatizantes presentes, según la clasificación siguiente:

Sustancias aromatizantes naturales, para las sustancias aromatizantes definidas en el punto 2.2.1 de la presente Reglamentación.

Sustancias aromatizantes idénticas a las naturales, para las sustancias aromatizantes definidas en el punto 2.2.2 de la presente Reglamentación.

Sustancias aromatizantes artificiales, para las sustancias aromatizantes definidas en el punto 2.2.3 de la presente Reglamentación.

Preparaciones aromatizantes, para las preparaciones definidas en el punto 2.3 de la presente Reglamentación.

Aromas de transformación, para los aromas definidos en el punto 2.4 de la presente Reglamentación.

Aromas de humo, para los aromas definidos en el punto 2.5 de la presente Reglamentación.

8.3.4.2 Cuando se trate de una mezcla de aromas con otras sustancias o materias de las mencionadas en el primer o segundo guión del punto 6.1.3, se enumerarán, por orden ponderal decreciente, en la mezcla:

De las categorías de los aromas según la clasificación del punto 8.3.4.1.

El nombre de cada una de las otras sustancias o materias o, en su caso, de su número «CEE».

8.3.5 Indicación de la cantidad máxima de cada componente o grupo de componentes sujetos a una limitación cuantitativa en un producto alimenticio, o una información adecuada que permita al comprador atenerse a las disposiciones legales que regulan dicho producto alimenticio.

8.3.6 Identificación del lote de fabricación.

8.3.7 Cantidad neta.—Expresada en unidades de masa o de volumen.

8.3.8 Sin perjuicio de lo establecido en el apartado 8.3.2, el término «natural», o cualquier otra expresión que tenga un significado equivalente, sólo podrá utilizarse para los aromas cuya parte aromatizante contenga exclusivamente las sustancias aromatizantes definidas en el apartado 2.2.1 y/o preparaciones aromatizantes como las que se definen en el apartado 2.3 de la presente Reglamentación.

Si la denominación de venta del aroma hace referencia a un producto alimenticio o a una fuente de aromas, el término «natural» o cualquier otra expresión que tenga un significado equivalente, sólo podrá utilizarse si la parte aromatizante se ha aislado por procedimientos físicos adecuados, o por procedimientos enzimáticos o microbiológicos, o por procedimientos tradicionales de preparación de productos alimenticios únicamente o casi únicamente a partir del producto alimenticio o de la fuente de los aromas en cuestión.

8.3.9 Las menciones indicadas en los apartados 8.3.4 y 8.3.5 podrán figurar únicamente en los documentos comerciales que habrán de proporcionarse previamente o en el momento de la entrega, a condición de que la mención «destinado a la fabricación de productos alimenticios, no a la venta al por menor» figure en un lugar claramente visible del envase o del embalaje del producto en cuestión.

8.4 El etiquetado de los envases de los aromas destinados a la venta al consumidor final, así para los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, cumplirá lo dispuesto en el Real Decreto 1122/1988, de 23 de diciembre, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, y, en particular, las siguientes especificaciones:

8.4.1 Denominación del producto.—La denominación del producto se efectuará de acuerdo con lo establecido en el apartado 8.3.2.

8.4.2 Lista de ingredientes.—Se indicará de acuerdo con lo especificado en el apartado 8.3.4, «Composición cualitativa».

8.4.3 Modo de empleo.—Se indicarán las leyendas «no ingerir directamente» y «para ser utilizado en productos alimenticios».

Art. 9.º Almacenamiento, transporte y venta.

9.1 El transporte y almacenamiento de los aromas deberán hacerse independientemente de sustancias tóxicas, parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio, o de cualquier otra causa que pueda originar su alteración o contaminación.

9.2 Se transportarán y comercializarán siempre debidamente envasados, embalados y etiquetados, y serán vendidos en sus envases íntegros.

9.3 Todos los lugares donde se almacenen los aromas, aunque sean provisionales, así como los medios de transporte deberán ajustarse, con carácter general, a las condiciones establecidas en el capítulo VI del Código Alimentario Español y disposiciones que lo desarrollan, en especial a lo dispuesto en el Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios.

Art. 10. Comercio exterior.

10.1 Exportación: Los productos contemplados en esta Reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea y no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación deberán estar envasados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales inequívocamente, llevando impresa en caracteres bien visibles la palabra «EXPORT», no pudiendo comercializarse ni consumirse en España.

10.2 Importación: Los productos de importación, regulados por la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, deberán cumplir las disposiciones establecidas en la misma.

Art. 11. Toma de muestras y métodos analíticos.-Los Ministros proponentes quedan autorizados para que, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar los métodos oficiales de análisis y toma de muestras correspondientes.

Mientras no existan métodos oficiales para determinados análisis, y hasta que los mismos sean aprobados por el órgano competente, podrán ser utilizados los aprobados por los organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

ANEXO I

Contenidos máximos de determinadas sustancias indeseables presentes en los productos alimenticios consumidos sin preparación y debidas a la utilización de los aromas

Sustancia	Productos alimenticios - mg/kg	Bebidas - mg/kg
3.4 benzopireno.	0,03	0,03

ANEXO II

Contenidos máximos de determinadas sustancias procedentes de aromas y otros ingredientes alimenticios que tengan propiedades aromatizantes y presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen, y en los que se han utilizado aromas

Sustancias	Productos alimenticios - mg/kg	Bebidas - mg/kg	Excepciones y/o restricciones especiales
Acido agárico *	20,0	20,0	100 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los productos alimenticios que contengan hongos.
Aloina *	0,1	0,1	50 mg/kg en las bebidas alcohólicas.
Beta asarona *	0,1	0,1	1 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los condimentos destinados a la preparación de aperitivos sólidos.
Berberina *	0,1	0,1	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas.
Cumarina *	2,0	2,0	10 mg/kg para determinados tipos de dulces con caramelo. 50 mg/kg en las goinas de mascar. 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas.
Acido cianhídrico *	1,0	1,0	50 mg/kg en el turrón, mazapán, sus sucedáneos y productos similares. 1 mg por 100 en volumen de alcohol en las bebidas alcohólicas. 5 mg/kg en las conservas de frutas con hueso.
Hipericina *	0,1	0,1	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas. 1 mg/kg en los productos de confitería.
Pulegona *	25,0	100,0	250 mg/kg en las bebidas aromatizadas con menta picante o con menta. 350 mg/kg en los productos de confitería con menta.
Cuasina *	5,0	5,0	10 mg/kg en las pastillas de confitería. 50 mg/kg en las bebidas alcohólicas.
Safrol e isosafrol *	1,0	1,0	2 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta un 25 por 100 en volumen. 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25 por 100 en volumen. 15 mg/kg en los productos alimenticios que contengan macis y nuez moscada.

Sustancias	Productos alimenticios - mg/kg	Bebidas - mg/kg	Excepciones y/o restricciones especiales
Santonina *	0,1	0,1	1 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25 por 100 en volumen.
Tuyona (alfa y beta) *	0,5	0,5	5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta el 25 por 100 de alcohol en volumen. 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25 por 100 de alcohol en volumen. 25 mg/kg en los productos alimenticios que contengan preparados a base de salvia. 35 mg/kg en los amargos.

* No podrá añadirse como tal a los productos alimenticios o a los aromas. Podrá aparecer en el producto alimenticio bien de manera natural o bien tras haberse añadido aromas preparados a partir de materias de base naturales.

ANEXO III

Lista de plantas y partes de plantas prohibidas en la elaboración de aromas

N.º Codex Vegetabili Steinmetz	Denominación botánica latina	Nombre español	Partes prohibidas
93	Anemona hepatica L.	Anémón.	Hierba.
177	Atropa belladonna L.	Belladona.	Planta entera.
208	Bryonia alba L.	Bryonia.	Raíces.
280	Chenopodium abrosioides L. var. anthelmintheum L. A. Gray.	Tè de España.	Hierba.
333	Convallaria majalis.	L. Lirio del valle.	Planta entera.
390	Daphe mezereum L.	Mecerón.	Planta entera.
412	Dryopteris filix mas (L.) Schott.	Helecho macho.	Rizomas.
546	Heliotropium europaeum.	Heliotropo.	Hojas.
854	Piscidia erythrina L.	Arbol del coral.	Raíces.
890	Polypodium vulgare L.	Polipodio común.	Raíces.
926	Punica granatum L.	Granado.	Raíces.
1172	Uragoga ipecacuanha Baill.	Ipecacuanca.	Raíces.
1174	Urginea Scilla Steinh.	Escila.	Bulbos.

ANEXO IV

Lista positiva de sustancias aromatizantes artificiales

Sustancias	Número Consejo de Europa
Acetato de 1-acetil-ciclohexilo	-
Acetato de dimetil-bencil-carbinol	2077
Acetato de dimetil-feniletel-carbinol	219
Acetato de p-hidroxi-fenil-butanona	-
Acetato de metil-feniletel-carbinol	671
Acetato de piperonilo	2068
Acetato de vainillina	225
4-Acetil-6-ter-butil-1,1-dimetil-indano	-
Acetoacetato de geranilo	243
Acido 2,4-dimetil-2-pentenoico	744
Acido 2-metil-4-pentenoico	10148
Acido 4-pentenoico	2004
Alcohol alfa-amil-cinámico	79
Alcohol hidratrópico	2257
Aldehido alfa-amil-cinámico	128
Aldehido benzoico-propilenglicol-acetal	2226
Aldehido alfa-butil-cinámico	127
Aldehido fenil acético-gliceril-acetal	41
Aldehido alfa-hexil-cinámico	129
Aldehido hidratrópico	126

Sustancia	Concentración máxima en el alimento dispuesto para el consumo en ppm	Número Consejo Europa
2,4-Dioxohexanoato de etilo (b)	20,0	11903
Disulfuro de difenilo	1,0	11757
Disulfuro de propilo y 2-metil-3-furilo	0,5	-
2-Etil-fenil-propionato de etilo (c)	10,0	10587
2-Etiltiofenol	0,3	11666
2-Etoxitiazol	1,0	11611
2-Fenil-3-(2-furil)-propenal	1,5	11928
2-Fenil-4-pentenal	2,0	10377
Formiato de furfuralmercaptano	1,0	11770
Geranil-mercaptano	0,2	11583
3-Heptil-5-metil-(3H)-furan-2-ona	1,5	10953
6-Hidroxi-3,7-dimetil-octano-lactona (g)	200,0	11833
3-Hidroximetil-2-octanona	5,0	11113
3-Isobutil-piridina	1,0	11396
4-Mercapto-2-butanona	0,2	11498
2-Mercapto-propionato de etilo	1,0	11465
2-Metil-3,5 o 6-etoxipiracina	1,0	11921
Metil-fenilglicidato de etilo (d)	20,0	11949
3-(5-Metil-2-furil)-butanal	1,0	10355
3-[(2-Metil-3-furil)tio]-4-heptanona	1,0	11922
4-[(2-Metil-3-furil)tio]-5-nonanona	1,0	11923
5-Metil-5-hexen-2-ona	0,5	11150
5-n-Metil-ionona	3,0	11852
2-Metil-3-pentenoato de etilo	3,0	10612
2-Metil-5-propil-2-ciclohexen-1-ona	2,0	10613
3-Metil-5-propil-2-ciclohexen-1-ona	10,0	-
3-Metiltio-butanal	2,0	11687
4-Metiltio-butanal	2,0	11542
4-Metiltio-butanal	0,5	-
4-Metiltio-2-butanona	1,0	11688
4-Metiltio-butilrato de metilo	7,0	11526
Metiltio-piracina	1,0	11578
4-Metiltio-4-metil-2-pentanona	2,0	11551
5 ó 6-Metoxi-3-etilpiracina	3,0	-
5 ó 6-Metoxi-3-metilpiracina	3,0	-
2-Metoxi-5 ó 6-isopropil-piracina	0,1	11344
Metoxi-piracina	7,0	11347
Beta-Naftil-isobutil-eter	5,0	11886
Octoacetato de sacarosa (e)	20,0	11819
Pentil-2-furil-cetona	0,1	11180
Piracina-metanotiol (a)	10,0	11502
1,2-Propanoditiol	0,2	11564
2-Propil-fenol	2,0	11908
Tioacetato de propilo	1,0	11576
Tiopropionato de furfurolo	1,0	11484
2,6,6-Trimetil-1-ciclohexen-acetaldehido	5,0	10338
3,5,5-Trimetil-hexanal	10,0	10384

* Todas estas sustancias, con las limitaciones que se establecen, quedan autorizadas provisionalmente durante un periodo de dos años, a fin de efectuar su reevaluación para incluirlas en el anexo IV o suprimirlas de la lista positiva, según proceda.

- (a) Sólo en derivados cárnicos y caldos y sopas.
- (b) En caramelos y productos horneados máximo: 50 ppm.
- (c) En caramelos máximo: 25 ppm.
- (d) En chicles máximo: 400 ppm.
- (e) Sólo en bebidas no alcohólicas.
- (g) En jarabes máximo: 500 ppm.

ANEXO VI

Lista positiva de aditivos, diluyentes y soportes autorizados para la elaboración de aromas

	Cantidad máxima autorizada
1. Diluyentes y soportes	
Acido acético.	B.P.F.
Acido láctico.	
Alcohol bencílico.	
Alcohol etílico.	
Carbonato cálcico.	
Carbonato magnésico.	
Celulosa microcristalina (sólo en aromas en polvo).	
Citrato de trietilo.	
Mono, di y triacetato de glicerilo.	
Propilenglicol.	
Tributirato de glicerilo.	
Tripropionato de glicerilo.	
Triésteres de glicerilo, de la fracción C ₈ -C ₁₄ , obtenidos de la grasa de coco	

	Cantidad máxima autorizada
Alcohol isopropílico (no se autoriza su uso en aromas destinados a alimentos infantiles).	0,5 g/kg en el alimento final.
Cera candelilla.	Aislados o en conjunto, 0,5 por 100 en el aroma.
Cera carnauba.	
Gelatina alimenticia.	5 por 100 en el aroma.
Glicerina.	30 por 100 en los aromas destinados a la elaboración de chicles y alimentos infantiles; para el resto de los aromas no se superará 0,05 por 100 en el alimento.
Goma arábica.	BPF en aromas encapsulados, 1 por 100 en los demás aromas.
Goma garrofin.	Aislados o en conjunto 2 por 100 en el aroma.
Goma guar.	
Goma xantana.	
Goma tragacanto.	
Sorbitol.	50 ppm en el alimento.
Almidones tratados por ácidos.	Aislados o en conjunto 20 por 100 en los aromas encapsulados.
Fosfato de dialmidón acetilado.	
Acetato de almidón.	
Adipato de dialmidón acetilado.	

Con este fin podrán utilizarse, asimismo, los productos alimenticios.

	Número	Dosis máxima de uso
2. Antioxidantes		
2.1 Antioxidantes:		
Acido ascórbico	E-300	Aislados o en conjunto: 1.000 mg/kg en aceites esenciales. 200 mg/kg en aromas sin aceites esenciales.
Ascorbato sódico	E-301	
Palmitato de ascorbilo	E-304	
Extractos de origen natural ricos en tocoferoles	E-306	
Alfa-Tocoferol sintético	E-307	De 200 a 1.000 mg/kg para aromas con aceites esenciales según el contenido en los mismos.
Delta-Tocoferol sintético	E-309	
Galato de propilo	E-310	
Galato de dodecilo	E-312	
Butil-hidroxi-anisol (BHA)	E-320	
Butil-hidroxi-toluol (BHT)	E-321	
2.2 Sinérgicos de antioxidantes:		
Etilendiaminotetracetato cálcico disódico (EDTACaNa ₂)	385	20 mg/kg en el aroma.
Hexametáfosfato sódico	E-450 c)	
3. Conservantes		
Acido sórbico	E-200	1,5 g/kg. en el aroma, aislados o en conjunto y expresado en el ácido correspondiente.
Sorbato sódico	E-201	
Sorbato potásico	E-202	
Acido benzoico	E-210	
Benzoato sódico	E-211	
Benzoato potásico	E-212	
Anhidrido sulfuroso	E-220	
Sulfito sódico	E-221	300 mg/kg en el aroma y 10 mg/kg en el alimento, siempre expresado en SO ₂
Sulfito ácido de sodio	E-222	
Disulfito sódico	E-223	
Disulfito potásico	E-224	
4. Emulgentes, estabilizantes, espesantes y gelificantes		
Lecitina	E-322	5 por 100 en el aroma.
Alginato sódico	E-401	1 por 100 en el aroma, aislados o en conjunto.
Alginato potásico	E-402	
Alginato de propilenglicol	E-405	
Carragenanos	E-407	
i) Pectina	E-440	
ii) Pectina amidada		

	Número	Dosis máxima de uso
Carboximetilcelulosa	E-466	2 por 100 en el aroma.
Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	E-471	5 por 100 en el aroma, aislados o en conjunto.
Sucroésteres (ésteres de la sacarosa y de los ácidos grasos)	E-473	
Sucroglicéridos	E-474	1 por 100 en el aroma.
Monolaurato de sorbitán polioxi-etileno (20) (polisorbato 20)	432	1 por 100 en el aroma, aislados o en conjunto y sólo en aromas destinados a confitería y pastelería.
Monooleato de sorbitán polioxi-etileno (20) (polisorbato 80)	433	
5. Acidulantes y correctores de la acidez		
Acido cítrico	E-330	2 g/kg en el aroma, aislados o en conjunto.
Acido tartárico	E-334	
Hidróxido sódico	524	
Hidróxido potásico	525	
Acetato potásico	E-261	
Acetato sódico	262	
Citrato sódico	E-331	
Citrato potásico	E-332	
Lactato sódico	E-325	
Lactato potásico	E-326	
6. Antiaglomerantes		
Estearato cálcico	E-470	Aislados o en conjunto, 50 mg/kg en el aroma y menos de 1 mg/kg en el alimento.
Silice coloidal	551	
Silicato cálcico	552	
7. Colorantes		
7.1 Colorantes naturales:		
Curcumina	E-100	BPF a condición de que no ejerzan acción tecnológica en el alimento.
Riboflavina (lactoflavina)	E-101	
Cochinilla, ácido carmínico	E-120	
Clorofilas	E-140	
Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas	E-141	
Caramelo	E-150	
Carotenoides:		
Alfa, beta y gamma caroteno	E-160 a)	
Bixina, norbixina, rocou, annato	E-160 b)	
Capsantina, capsorubina	E-160 c)	
Licopenos	E-160 d)	
Beta-apo-8'-carotenal	E-160 e)	
Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	E-160 f)	

	Número	Dosis máxima de uso
Xantofilas:		
Flavoxantina	E-161 a)	
Luteína	E-161 b)	
Criptoxantina	E-161 c)	
Rubixantina	E-161 d)	
Violoxantina	E-161 e)	
Rodoxantina	E-161 f)	
7.2 Colorantes artificiales:		
Tartracina	E-102	10 mg/kg en el aroma aislados o en conjunto y siempre que no ejerzan función tecnológica en el alimento.
Amarillo anaranjado S	E-110	
Azorubina	E-122	
Rojo cochinilla A (Ponceau 4R)	E-124	
Eritrosina	E-127	
Azul patentado V	E-131	

ANEXO VII

Lista positiva de disolventes de extracción autorizados para la obtención de aromas

Disolventes de extracción que deberán utilizarse respetando las buenas prácticas de fabricación (1)

Propano.
Butano.
Acetato de butilo.
Acetato de etilo.
Etanol.
Anhídrido carbónico.
Acetona.
Protóxido de nitrógeno.

Disolventes de extracción cuyas condiciones de utilización se especifican

Contenidos máximos de residuos en los productos alimenticios debidos a la utilización de disolventes de extracción en la preparación de aromas a partir de plantas aromáticas naturales, expresados en mg/kg:

Eter dietílico, 2.
Isobutano, 1.
Hexano, 1.
Ciclohexano, 1.
Acetato de metilo, 1.
1-Butanol, 1.
2-Butanol, 1.
Metiletilcetona, 1.
Diclorometano, 0,1 (2).
1-Metilpropanol, 1.

(1) Se considera que un disolvente de extracción se utiliza respetando las buenas prácticas de fabricación, si su empleo sólo produce la aparición de residuos o de derivados, en cantidades técnicamente inevitables y que no suponen riesgos para la salud humana.

(2) Excepción: 1 mg/kg en los productos de confitería y pastelería que contengan aromas característicos del producto alimenticio y que se obtengan a partir de extractos de bebidas alcohólicas con un grado alcohólico superior a 35°.