



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la  
Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y  
Comercio de Salsas de Mesa.

---

Presidencia del Gobierno  
«BOE» núm. 112, de 10 de mayo de 1984  
Referencia: BOE-A-1984-10112

---

### ÍNDICE

<i>Preámbulo</i> . . . . .	3
<i>Artículos</i> . . . . .	3
Artículo único. . . . .	3
<i>Disposiciones transitorias</i> . . . . .	3
Disposición transitoria primera. . . . .	3
Disposición transitoria segunda. . . . .	3
Disposición transitoria tercera. . . . .	3
<i>Disposiciones finales</i> . . . . .	3
Disposición final. . . . .	3
<i>Disposiciones derogatorias</i> . . . . .	3
Disposición derogatoria. . . . .	3
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE SALSAS DE MESA . . . . .	4
TÍTULO PRELIMINAR. Ámbito de aplicación . . . . .	4
Artículo 1. . . . .	4
TÍTULO I. Definiciones y clasificaciones . . . . .	4
Artículo 2. Definición. . . . .	4
Artículo 3. Clasificación. . . . .	4

**BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**  
**LEGISLACIÓN CONSOLIDADA**

---

Artículo 4. Tomate frito. . . . .	4
Artículo 5. Ketchup, catsup o catchup. . . . .	5
Artículo 6. Mayonesa o mahonesa y salsa fina. . . . .	5
Artículo 7. Mostaza. . . . .	5
Artículo 8. Otros tipos de salsas. . . . .	5
TÍTULO II. Características de los productos que regula esta Reglamentación . . . . .	5
Artículo 9. Tomate frito. . . . .	5
Artículo 10. Ketchup, catsup o catchup. . . . .	6
Artículo 11. Mayonesa o mahonesa y salsa fina. . . . .	6
Artículo 12. Mostaza. . . . .	6
Artículo 13. Otras salsas. . . . .	7
TÍTULO III. Registros administrativos . . . . .	7
Artículo 14. . . . .	7
TÍTULO IV. Materias primas y aditivos autorizados . . . . .	7
Artículo 15. Materias primas. . . . .	7
Artículo 16. Aditivos autorizados. . . . .	7
TÍTULO V. Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal . . . . .	7
Artículos 17 a 20. . . . .	7
TÍTULO VI. Almacenamiento, transporte, rotulación, etiquetado y publicidad . . . . .	8
Artículo 21. . . . .	8
Artículo 22. . . . .	8
Artículo 23. Tolerancia en contenido neto. . . . .	8
Artículo 24. Etiquetado y rotulación. . . . .	8
Artículo 25. . . . .	8
Artículo 26. . . . .	8
Artículo 27. . . . .	8
TÍTULO VII. Exportación e importación. . . . .	8
Artículo 28. Exportación. . . . .	8
Artículos 29 a 32. . . . .	8

TEXTO CONSOLIDADO  
Última modificación: 29 de marzo de 2013

El sector de las salsas de mesa, y más concretamente las actividades industriales de manipulación, elaboración, almacenamiento, conservación, transporte, distribución y venta de salsas, ha venido experimentando una profunda transformación acentuada en los últimos años con las innovaciones incorporadas a este campo de la industria alimentaria que obliga a una ordenación de este sector de la alimentación.

De otra parte, el texto del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1977, de 21 de septiembre, que dedica un capítulo a estos preparados prevé la promulgación de reglamentaciones que completen esta plaza legal básica para su puesta en marcha.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídas las organizaciones profesionales afectadas legalmente constituidas, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 28 de marzo de 1984,

DISPONGO:

**Artículo único.**

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.

**Disposición transitoria primera.**

Las adaptaciones de las instalaciones existentes, formulaciones y procesos de fabricación derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

**Disposición transitoria segunda.**

Los artículos 26, 27 y 28 de la presente Reglamentación no serán exigibles hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimentarios Envasados.

**Disposición transitoria tercera.**

Hasta el vencimiento del plazo expresado en la disposición transitoria segunda estarán vigentes los apartados 3, «Etiquetado genérico obligatorio» y 5, «Etiquetado específico de la Norma General para rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados», aprobados por Decreto 336/1975, de 7 de marzo.

**Disposición final.**

Se faculta a los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en la Presente Reglamentación.

**Disposición derogatoria.**

A partir de la fecha de publicación de la presente Reglamentación quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o menor rango se opongan a lo establecido en este Real Decreto.

Dado en Madrid a 28 de marzo de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN,  
CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE SALSAS DE MESA**

TÍTULO PRELIMINAR

**Ámbito de aplicación**

**Artículo 1.**

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por salsas de mesa y fijar, con carácter obligatorio las normas de fabricación elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, comerciantes e importadores de salsas de mesa envasadas.

Se considerarán fabricantes y/o elaboradores de salsas de mesa 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 la presente Reglamentación.

TÍTULO I

**Definiciones y clasificaciones**

**Artículo 2. Definición.**

A efectos de esta Reglamentación, se entienden por salsas, aquellos preparados alimenticios resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.

**Artículo 3. Clasificación.**

Entre los distintos tipos de salsas se distinguen:

1. Tomate frito.
2. Ketchup, catsup o catchup.
3. Mayonesa o mahonesa y salsa fina.
4. Mostaza.
5. Otros tipos de salsas.

**Artículo 4. Tomate frito.**

Es el producto formulado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) tal como se definen en el Código Alimentario Español, y sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, con la adición facultativa de los ingredientes que se citan en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante el tratamiento térmico adecuado.

**Artículo 5.** *Ketchup, catsup o catchup.*

Es el producto preparado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) tal como se definen en el Código Alimentario Español, sazonado con sal, vinagre, azúcares y especias y con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados.

**Artículo 6.** *Mayonesa o mahonesa y salsa fina.*

Son los productos en forma de emulsión, constituidos, básicamente, por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasados en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.

**Artículo 7.** *Mostaza.*

Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización (grano entero, grano machacado o harina de mostaza) sazonado con vinagre, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasado en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservado.

**Artículo 8.** *Otros tipos de salsas.*

En este grupo, se incluyen las salsas que respondiendo al concepto general definido en el artículo 2.º no se ajustan a las características de los tipos definidos anteriormente.

Su denominación deberá ser el nombre consagrado por el uso, o, en su defecto, una denominación de fantasía, si bien, en este caso deberá de estar acompañada de una descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del mismo y distinguirla de aquellos otros con los que pueda confundirse.

## TÍTULO II

### Características de los productos que regula esta Reglamentación

**Artículo 9.** *Tomate frito.*

9.1 Caracteres organolépticos:

El sabor, olor y aspecto serán los característicos de tomate frito. El color será el rojo típico del producto elaborado a partir del tomate o sus derivados, definidos en el artículo 4.º, obtenidos a partir de los frutos maduros. El color rojo podrá ser más o menos intenso, pero no amarillento. En todo caso cumplirán las normas de calidad vigentes.

9.2 Características físico-químicas:

Contenido de tomate, 25 por 100 mínimo, expresado en concentrado de tomate de 28-30 BRIX.

Acidez, de 0,2 por 100 a 0,8 por 100 máximo, expresado en ácido cítrico anhidro.

Cloruros, 2,5 por 100 máximo, expresado en cloruro sódico.

Ph, 4,6 máximo.

Azúcares añadidos, 5 por 100 máximo.

Materia grasa extraíble, 3 por 100 mínimo.

Consistencia, el aceite podrá estar o no emulsionado.

La salsa será prácticamente homogénea y sin grumos, tolerándose únicamente indicios de separación de suero o de aceite. La consistencia, medida con el consistómetro Bostwick, tendrá un valor máximo de 14 centímetros a 20 centígrados en 30 segundos.

### 9.3 (Derogado)

#### **Artículo 10.** *Ketchup, catsup o catchup.*

##### 10.1 Caracteres organolépticos:

El sabor, olor y aspecto serán los característicos de esta salsa. El color será el rojo típico del producto elaborado a partir de los derivados del tomate, definidos en el artículo 5.º, obtenidos a partir de los frutos maduros. En todo caso cumplirán las normas de calidad vigentes.

##### 10.2 Características físico-químicas:

Contenido en tomate, 25 por 100 mínimo expresado en concentrado de tomate de 28-30 BRIX.

°BRIX, mínimo 25 medidos con el refractómetro a 20 °C.

Ph, 4,0 máximo.

Acidez, 0,9 por 100 mínimo, expresado en ácido acético.

Cloruros, 4 por 100 máximo, expresado en cloruro sódico.

Consistencia, el producto deberá ser homogéneo, tolerándose sólo una ligera separación de suero. La consistencia medida con el consistómetro Bostwick, tendrá un valor máximo de 10 centímetros a 20º centígrados en 30 segundos.

### 10.3 (Derogado)

#### **Artículo 11.** *Mayonesa o mahonesa y salsa fina.*

##### 11.1 Caracteres organolépticos:

Aspecto y color, emulsión homogénea, de consistencia variable y de color uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso.

Sabor característico, dependiendo de los ingredientes utilizados.

##### 11.2 Características físico-químicas:

Mayonesa o mahonesa:

Extracto etéreo (con éter etílico): 65 por 100 mínimo.

Acidez: 0,2 por 100 mínimo en ácido acético.

Ph, inferior a 4,2.

Contenido en huevo, 5 por 100 mínimo expresado en yema de huevo técnica (contenido mínimo en materia seca referido a yema no preservada, de 42 por 100).

Salsa fina:

Extracto etéreo (con éter etílico): 30 por 100 mínimo.

Acidez: 0,3 por 100 mínimo.

Ph, inferior a 4.

Contenido en huevo, 3 por 100 mínimo expresado en yema de huevo técnica (contenido mínimo en materia seca referido a yema no preservada, de 42 por 100).

### 11.3 (Derogado)

#### **Artículo 12.** *Mostaza.*

##### 12.1 Caracteres organolépticos:

Color amarillo o marrón, más o menos intenso del producto elaborado a partir de la semilla de mostaza.

Sabor, olor y aspecto característicos de la mostaza.

El producto deberá presentar una consistencia homogénea tolerándose una ligera separación de suero.

##### 12.2 Características físico-químicas:

Extracto seco mínimo 10 por 100 (excluidos la sal y el azúcar).

Acidez, 1,6 mínimo, expresado en ácido acético.  
Cloruros, 5 por 100 máximo, expresado en cloruro sódico.  
Contenido en aceite de mostaza 2,5 por 100 mínimo.

**12.3 (Derogado)**

**Artículo 13. Otras salsas.**

**13.1 Caracteres organolépticos:**

La composición de las salsas que no se ajusten a las características de los tipos especificados anteriormente, deberá corresponderse con la composición de los ingredientes declarados en la etiqueta.

**13.2 (Derogado)**

TÍTULO III

**Registros administrativos**

**Artículo 14.**

**(Derogado)**

TÍTULO IV

**Materias primas y aditivos autorizados**

**Artículo 15. Materias primas.**

En la elaboración de las salsas, además de las materias primas que se especifican en las definiciones de cada tipo de salsas, podrán ser utilizadas las siguientes:

Sal, azúcares diversos, almidones, féculas, jarabe de glucosa, gelatinas, ajos, cebollas y otras hortalizas, o sus extractos naturales, hidrolizados proteicos, proteínas vegetales, huevos, ovoproductos, leche, aceites vegetales, zumo de limón, vino, vinagre, especias diversas y sustancias aromatizantes.

Y cualquier otra autorizada por la Dirección General de Salud Pública, sin que esta lista tenga carácter limitativo.

El aceite utilizado en la elaboración de estas salsas deberá cumplir los requisitos exigidos por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles, aprobada por Real Decreto 308/1983, de 25 de enero.

Tanto las materias primas como los productos elaborados estarán exentos de agentes patógenos u otros agentes extraños.

**Artículo 16. Aditivos autorizados.**

**(Derogado)**

TÍTULO V

**Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal**

**Artículos 17 a 20.**

**(Derogados)**

TÍTULO VI

**Almacenamiento, transporte, rotulación, etiquetado y publicidad**

**Artículo 21.**

(Derogado)

**Artículo 22.**

(Derogado)

**Artículo 23.** *Tolerancia en contenido neto.*

(Derogado)

**Artículo 24.** *Etiquetado y rotulación.*

(Derogado)

**Artículo 25.**

La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos o colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

25.1 Denominación del producto.–Serán las denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contemplados en los artículos 4.º, 5.º, 6.º, 7.º y 8.º

25.2 a 25.6 **(Derogados)**

**Artículo 26.**

(Derogado)

**Artículo 27.**

(Derogado)

TÍTULO VII

**Exportación e importación**

**Artículo 28.** *Exportación.*

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación, se ajustaran a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles, impresa la palabra «Export.» y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Ministerios responsables previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

**Artículos 29 a 32.**

(Derogados)

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.