



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 348/2011, de 11 de marzo, por el que se aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 72, de 25 de marzo de 2011
Referencia: BOE-A-2011-5394

TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: sin modificaciones

El Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, establece la normativa relativa a los productos de confitería en la sección 4.ª «Productos de confitería» del capítulo XXIII «Edulcorantes naturales y derivados».

Esa normativa se complementa con lo establecido en el Real Decreto 1810/1991, de 13 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas, derogada parcialmente por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Asimismo, aun cuando no existe normativa armonizada en la Unión Europea sobre los caramelos, chicles, confites y golosinas, son aplicables diversas disposiciones comunitarias de carácter horizontal, relacionadas con los alimentos en general, que inciden sobre determinados aspectos regulados por la mencionada Reglamentación técnico-sanitaria, dejándolos sin aplicación.

En lo que respecta a las normas sanitarias, actualmente se encuentran armonizadas en la Unión Europea mediante el Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativos a la higiene de los productos alimenticios, y el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

La simplificación y actualización de la norma se realiza a petición del sector, que desea conservarla para evitar distorsiones en la aplicación y mantener los productos definidos, de larga tradición en el territorio nacional, contribuyendo a la transparencia del mercado.

Por otra parte, las actuales tendencias de los consumidores encaminadas a la compra de productos que se ajusten a las recomendaciones científicas nutricionales, aconsejan modificar las vigentes definiciones para permitir la elaboración de productos cuya composición pueda reformularse, permitiendo a la industria tanto cambios en la composición, como la diversificación de los productos, para hacerlos igual de competitivos que los procedentes de otros Estados. Todo esto, junto con los nuevos avances tecnológicos que han dado lugar a una transformación del sector, hace aconsejable actualizar la citada Reglamentación técnico-sanitaria para adecuarla a la presente situación.

Esta normativa específica, complementaria a la horizontal comunitaria, mantiene unos mínimos requisitos de elaboración, elimina algunas restricciones que existen en las definiciones y permite elaboraciones que actualmente no están contempladas. Todo ello con el objetivo de una aplicación uniforme en todo el territorio nacional y, al mismo tiempo, favorecer la competencia del sector.

En consecuencia, procede sustituir el contenido de los apartados 3.23.34, 3.23.35, 3.23.36, 3.23.37 y 3.23.38 de la sección 4.^a perteneciente al capítulo XXIII del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por las definiciones contenidas en la norma de calidad que se detalla a continuación, y derogar el mencionado Real Decreto 1810/1991, de 13 de diciembre, con objeto de establecer una nueva norma de calidad para los caramelos, chicles, confites y golosinas que se recoge en este real decreto.

En el proceso de tramitación de ese real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria el preceptivo informe.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, de la Ministra de Sanidad, Política Social e Igualdad y del Ministro de Industria, Turismo y Comercio, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de marzo de 2011,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Se aprueba la norma de calidad para los caramelos, chicles, confites y golosinas elaborados en España que se inserta a continuación.

Este real decreto se aplica sin perjuicio de las normas sanitarias y otras disposiciones específicas que afecten a la producción y comercialización de los caramelos, chicles, confites y golosinas.

Artículo 2. *Sustitución parcial del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.*

El contenido de los apartados 3.23.34, 3.23.35, 3.23.36, 3.23.37 y 3.23.38 de la sección 4.^a perteneciente al capítulo XXIII del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, queda sustituido por las definiciones incluidas en la Norma de calidad contenida en este real decreto.

Disposición adicional única. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente Reglamentación no se aplicarán a los caramelos, chicles, confites y golosinas, legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un Acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Durante los doce meses posteriores a la entrada en vigor de este real decreto, podrán seguir etiquetándose los productos que regula, de acuerdo con la legislación anterior a la

entrada en vigor de esta normativa. Estos productos podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

A partir de la entrada en vigor de este real decreto queda derogado el Real Decreto 1810/1991, de 13 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª de la Constitución que atribuye al Estado las competencias exclusivas en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 11 de marzo de 2011.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

NORMA DE CALIDAD PARA LOS CARAMELOS, CHICLES, CONFITES Y GOLOSINAS

1. Definiciones y tipos

1.1 Caramelos: productos alimenticios obtenidos por concentración o mezcla de azúcares o aditivos edulcorantes a los que se les añaden o no otros ingredientes.

Se distinguen las siguientes variedades:

1.1.1 Caramelos duros o caramelos propiamente dichos: aquellos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una estructura vítrea y frágil.

1.1.2 Caramelos blandos o masticables: aquellos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una textura blanda o masticable. Dentro de este grupo se incluyen, entre otros, las pastillas o toffees.

1.1.3 Caramelos comprimidos: caramelos cuya forma y tamaño se obtiene por compresión, elaborados por simple mezcla, sin cocción de sus ingredientes.

1.1.4 Caramelos o pastillas de goma: caramelos de consistencia gomosa a los que se les incorporan gomas u otros gelificantes. En este grupo se incluyen entre otras, la denominación de Frutas Niza, que son caramelos o pastillas de goma en los que el gelificante se sustituye total o parcialmente por pulpa de fruta.

1.2 Goma de mascar o chicle: producto alimenticio elaborado con una base masticable plástica o elástica e insoluble en agua, natural o sintética, con azúcares o aditivos edulcorantes, al que se añaden o no otros ingredientes.

Según sea la base masticable, este tipo de productos podrán completarse con las denominaciones de hinchable o masticable.

1.3 Confites: productos obtenidos al recubrir distintos núcleos de productos alimenticios con azúcares o aditivos edulcorantes, coberturas, chocolates y otros ingredientes.

Entre los confites se distinguen las siguientes variedades:

1.3.1 Grageas o confites propiamente dichos: los elaborados por el método de grageado.

Dentro de este grupo se incluyen, entre otras, las siguientes denominaciones específicas:

1.3.1.1 Peladillas: los confites recubiertos básicamente por azúcares o aditivos edulcorantes cuyo núcleo está formado por almendra entera (*Prunus amygdalus*).

1.3.1.2 Grageas o confites de otros frutos secos: los recubiertos básicamente por azúcares o aditivos edulcorantes cuyo núcleo está formado por cualquier fruto seco; al que se añaden o no otros ingredientes.

1.3.1.3 Grageas o confites de chocolate o cobertura: aquellos cuyo núcleo o recubrimiento es de chocolate o cobertura.

1.3.2 Garrapiñados: los formados por núcleos de frutos secos revestidos de azúcares o aditivos edulcorantes caramelizados a los que se añaden o no otros ingredientes.

1.3.3 Fruta bañada de chocolate o cobertura: fruta confitada entera o fraccionada, recubierta de chocolate o cobertura.

1.4 Golosinas: productos alimenticios que, sin pertenecer a los grupos anteriores, están elaborados con azúcares o aditivos edulcorantes, a los que puede añadirse otros ingredientes. Este tipo comprende entre otros:

1.4.1 Geles dulces: los obtenidos por gelificación de almidones o féculas que, como tales o formando parte de harinas, componen una mezcla de azúcares o aditivos edulcorantes y gelificantes.

1.4.2 Dulces de regaliz: los elaborados con azúcares o aditivos edulcorantes, almidones o féculas, harinas y dextrinas a los que se incorpora extracto de regaliz.

1.4.3 Espumas dulces: las obtenidas por la aireación de soluciones concentradas de azúcares o aditivos edulcorantes a las que se incorporan gelificantes, confiriéndoles esponjosidad y consistencia no elástica.

1.4.4 Fondants: productos alimenticios obtenidos de soluciones concentradas de azúcares o aditivos edulcorantes a los que pueden incorporarse otros ingredientes, cuyo proceso de elaboración les confiere una estructura plástica.

1.4.5 Golosina líquida para congelar: producto líquido o semilíquido obtenido con una mezcla de azúcares o aditivos edulcorantes y agua, al que se pueden incorporar otros ingredientes.

Todos los productos enumerados en los apartados 1.1, 1.2, 1.3 y 1.4 podrán presentarse solos, combinados entre ellos o con otros productos alimenticios, sea en forma de recubrimiento, relleno o cualquier otra presentación.

2. Ingredientes

En la elaboración de caramelos, chicles, confites y golosinas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano, incluidos aromas y aditivos que, en su caso, cumpla los requisitos y condiciones de utilización previstos en sus normas específicas.

3. Etiquetado

El etiquetado de los productos recogidos en esta norma debe cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y lo establecido en otras disposiciones comunitarias aplicables en la materia, con las siguientes particularidades:

3.1 Denominación de venta. La denominación del producto se corresponderá con los diferentes tipos definidos en el apartado 1 de esta norma, teniendo en cuenta las siguientes precisiones:

3.1.1 Los productos en los que se haya sustituido total o parcialmente los azúcares por edulcorantes, las menciones «con edulcorante(s)» o «con azúcar(es) y edulcorante(s)» acompañarán a la denominación de venta, como establece la Norma general de etiquetado.

3.1.2 Las grageas o confites de frutos secos, excepto las peladillas, tomarán el nombre característico del fruto en cuestión.

3.1.3 En los garrapiñados se mencionará el nombre del fruto correspondiente.

3.1.4 En el caso de productos rellenos, recubiertos o grageados, la denominación de venta del producto deberá complementarse con las expresiones «relleno», «recubierto» o «grageado».

3.2 En el caso de surtidos, los ingredientes podrán mencionarse globalmente.

3.3 Cuando un producto o productos con envoltura individual se presenten al consumidor envasados, todos los datos irán reflejados en el envase, por lo que la envoltura individual podrá prescindir de los mismos.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es