



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 1676/2012, de 14 de diciembre, por el que se aprueba
la norma de calidad para el café.

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 312, de 28 de diciembre de 2012
Referencia: BOE-A-2012-15656

ÍNDICE

<i>Preámbulo</i>	2
<i>Artículos</i>	2
Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.	2
Artículo 2. Derogación parcial del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.	2
<i>Disposiciones adicionales</i>	3
Disposición adicional única. Cláusula de reconocimiento mutuo.	3
<i>Disposiciones transitorias</i>	3
Disposición transitoria única. Prórroga de comercialización.	3
<i>Disposiciones derogatorias</i>	3
Disposición derogatoria única. Derogación normativa.	3
<i>Disposiciones finales</i>	3
Disposición final primera. Título competencial.	3
Disposición final segunda. Referencias normativas.	3
Disposición final tercera. Entrada en vigor.	3
ANEXO. NORMA DE CALIDAD PARA EL CAFÉ.	3

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 al café en la sección 1.^a «Cafés y derivados», pertenecientes al capítulo XXV «Alimentos estimulantes y derivados». Esa normativa se complementa con lo establecido en el Real Decreto 1231/1988, de 14 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café.

La Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a los extractos de café y los extractos de achicoria, fijó en su anexo las denominaciones, definiciones y características de esos productos, siendo incorporada al derecho nacional mediante el Real Decreto 943/2001, de 3 de agosto, por el que se modifican el Real Decreto 2323/1985, de 4 de diciembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos de café, y el Real Decreto 1231/1988, de 14 de octubre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café. Esta norma vuelve a incluir los aspectos de la Directiva relativos a los extractos de café.

El citado Real Decreto 1231/1988, de 14 de octubre, ha sido modificado en varias ocasiones para actualizar aspectos técnicos. Por otra parte, numerosos aspectos recogidos en ese real decreto ya no están en vigor, al haber sido regulados por diversas disposiciones comunitarias de carácter horizontal, relacionadas con los alimentos en general.

Estas razones aconsejan la elaboración de una nueva disposición actualizada y simplificada en forma de norma de calidad que, al tiempo que deroga la reglamentación técnico-sanitaria aprobada mediante Real Decreto 1231/1988, de 14 de octubre, sustituya las definiciones y el contenido de los apartados 3.25.01, 3.25.02, 3.25.03, 3.25.04, 3.25.05, 3.25.06, 3.25.07 y 3.25.08 de la sección 1.^a «Cafés y derivados», pertenecientes al capítulo XXV del Código Alimentario Español.

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

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a la sociedad de la información, regulado por el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, a los efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, modificada por la Directiva 98/48/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de julio.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, y del Ministro de Economía y Competitividad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 14 de diciembre de 2012,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Se aprueba la norma de calidad para el café tostado y los extractos del café que figura en el anexo.

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

Se derogan los apartados 3.25.01, 3.25.02, 3.25.03, 3.25.04, 3.25.05, 3.25.06, 3.25.07 y 3.25.08 de la sección 1.^a, pertenecientes al capítulo XXV del Código Alimentario Español aprobado por el Real Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, quedando su contenido

sustituido por las definiciones, denominaciones y características incluidas en la norma de calidad contenida en el presente real decreto.

Disposición adicional única. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la norma de calidad que se aprueba no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados en 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.*

Los productos, objeto de la norma de calidad que se aprueba, elaborados sin etiquetar o etiquetados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en el mismo, podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes anteriores a su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 1231/1988, de 14 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café.

Disposición final primera. *Título competencial.*

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

Disposición final segunda. *Referencias normativas.*

Las referencias al derogado Real Decreto 664/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café, contenidas en los artículos 2 y 3.2 del Real Decreto 2362/1985, de 4 de diciembre, por el que se autoriza la comercialización de las mezclas solubles de café con solubles de sucedáneos de café, se entenderán hechas al presente real decreto.

Disposición final tercera. *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 14 de diciembre de 2012.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANEXO
NORMA DE CALIDAD PARA EL CAFÉ

Definiciones, denominaciones y características de los productos

1. Definiciones

1.1 «Café»: son las semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico «*Coffea*».

1.2 «Descafeinado»: es el proceso mediante el cual se elimina la mayor parte de la cafeína al café y a los extractos de café.

Tras la aplicación de este proceso, los productos definidos en los apartados 2.1 al 2.6 que contengan como máximo 0,1 por 100 de cafeína anhidra sobre materia seca y los definidos en el apartado 2.8 que contengan como máximo 0,3 por 100 de cafeína anhidra sobre materia seca, incluirán en la denominación la mención «descafeinado».

En el caso de los productos del apartado 2.7 con un contenido de cafeína anhidra inferior o igual en peso al 0,3 por 100 de la materia seca procedente del café, el etiquetado incluirá la mención «descafeinado» en el mismo campo visual que la denominación de venta.

2. Denominaciones y características

2.1 «Café de tueste natural» Es el obtenido al someter el café verde o crudo en grano a la acción del calor, de forma que adquiera el color, aroma y otras cualidades características.

Contendrá: humedad: 5 por 100 máximo.

Cafeína: 0,7 por 100 mínimo s/materia seca.

Cenizas totales: 6 por 100 máximo s/materia seca.

Sólidos solubles del extracto acuoso*: Del 20 al 35 por 100.

2.2 «Café torrefacto»: Es el café tostado en grano, con adición de sacarosa o jarabe de glucosa, antes de finalizar el proceso de tueste, en una proporción máxima de 15 kilogramos de dichos azúcares (expresados en sustancia seca) por cada 100 kilogramos de café verde.

Contendrá: humedad: 5 por 100 máximo.

Cafeína: 0,6 por 100 mínimo s/materia seca.

Cenizas totales: 5,5 por 100 máximo s/materia seca.

Sólidos solubles del extracto acuoso*: Del 25 al 40 por 100.

2.3 «Café de tueste natural (porcentaje) y café torrefacto (porcentaje)»: Esta denominación, donde obligatoriamente figurarán los porcentajes, corresponde a las mezclas realizadas con café de tueste natural y café torrefacto, debiendo ajustarse, por separado, a las especificaciones de dichos apartados.

2.4 «Café molido de tueste natural»: Es el café de tueste natural después de los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones del café de tueste natural.

2.5 «Café molido torrefacto»: Es el café torrefacto después de los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones del café torrefacto.

2.6 «Café molido de tueste natural (porcentaje) y torrefacto (porcentaje)»: Es la mezcla realizada con cafés de tueste natural y cafés torrefactos, sometidos a los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones de los apartados 2.1 y 2.2 que resulten según los porcentajes empleados.

* El extracto acuoso del café es la infusión obtenida de una mezcla de café/agua al 10 por 100 en masa, tras la ebullición durante cinco minutos.

2.7 «Café soluble», «café instantáneo», «extracto de café» o «extracto de café soluble»: es el producto concentrado obtenido por extracción de los granos de café tostados, utilizando solamente agua como medio de extracción, con exclusión de cualquier procedimiento de hidrólisis por adición de ácido o base. Además de las sustancias insolubles tecnológicamente inevitables y de los aceites insolubles procedentes del café, el extracto de café sólo deberá contener los componentes solubles y aromáticos del café.

El contenido de materia seca procedente del café deberá ser:

a) Para el extracto de café (café soluble o instantáneo): Igual o superior al 95 por cien en masa.

b) Para el extracto de café en pasta: Del 70 al 85 por cien en masa.

c) Para el extracto de café líquido: Del 15 al 55 por cien en masa.

El extracto de café en forma sólida o en pasta no deberá contener más elementos que los procedentes de la extracción del café. No obstante, el extracto de café líquido podrá

contener azúcares alimenticios, tostados o no, en una proporción que no sobrepase el 12 por cien en peso.

2.8 «Café torrefacto soluble» o «café torrefacto instantáneo», «extracto de café torrefacto en pasta» y «extracto de café torrefacto líquido»: Es el producto concentrado obtenido por extracción de los granos de café torrefacto, utilizando solamente agua como medio de extracción, con exclusión de cualquier procedimiento de hidrólisis por adición de ácido o base.

El contenido de materia seca deberá ser:

- a) Para el café torrefacto soluble o instantáneo: Igual o superior al 95 por cien en masa.
- b) Para el extracto de café torrefacto en pasta: Del 70 al 85 por cien en masa.
- c) Para el extracto de café torrefacto líquido: Del 15 al 55 por cien en masa.

3. Materias primas y otros ingredientes

Café en grano, verde o crudo, con un máximo de humedad del 13 por 100.

Sacarosa o jarabe de glucosa solamente en el café torrefacto y azúcares alimenticios en el extracto de café líquido.

Aditivos autorizados.

4. Etiquetado y denominación de venta

4.1 El etiquetado de los productos recogidos en esta norma de calidad, deberá cumplir lo dispuesto en las disposiciones de etiquetado de los productos alimenticios que le sean de aplicación.

4.2 Denominación de venta:

a) La denominación del producto se corresponderá con los diferentes tipos recogidos en el punto 2.

b) Las denominaciones de los productos b) y c) definidos en el apartado 2.7 «extracto de café» o «extracto de café soluble» o «café soluble» o «café instantáneo», se completarán, en su caso, con los términos «en pasta» o «en forma de pasta», o «líquido» o «en forma líquida», de acuerdo con las características allí establecidas.

En el caso del extracto de café líquido, definido en la letra c) del apartado 2.7, la denominación se podrá completar con el calificativo «concentrado» siempre que el contenido de materia seca procedente del café sea superior en peso al 25 por 100.

c) El etiquetado deberá incluir la mención «descafeinado» conforme a lo previsto en el apartado 1.2.

d) En el caso del extracto de café líquido, definido en el apartado 2.7, el etiquetado deberá indicar «con», «conservado con», «con añadida» o «tostado con» acompañado de la denominación del tipo de azúcar o azúcares utilizados. Esta mención deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta.

e) El etiquetado deberá indicar el contenido mínimo de materia seca procedente del café, en el caso del extracto de café en pasta y del extracto de café líquido definidos en las letras b) y c) del apartado 2.7. Dicho contenido se expresará como porcentaje en peso del producto acabado.

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