

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

DECRETO 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

La Organización Mundial de la Salud (O. M. S.) la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (F. A. O.) y la Comisión de Industrias Agrícolas y Alimentarias (C. I. I. A.) vienen ocupándose desde hace años de que los distintos Gobiernos lleven a cabo estudios técnicos sanitarios sobre las condiciones que han de reunir los alimentos destinados al consumo humano, lo cual ha traído como consecuencia la preparación y perfeccionamiento de Códigos Alimentarios Nacionales.

Con esta finalidad, por lo que se refiere a España, se creó por Orden de veintinueve de marzo de mil novecientos sesenta una Subcomisión de Expertos, dentro de la Comisión Interministerial Técnico-Sanitaria, a fin de redactar un Proyecto de Código Alimentario Español.

Cumplido por dicha Comisión el encargo recibido, examinado el Proyecto por la misma, redactado por los Organismos del Estado y de la Organización Sindical interesados en la materia e informado favorablemente por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria creada por Decreto mil seiscientos sesenta y cuatro mil novecientos sesenta y seis, de dieciséis de junio, se ha considerado conveniente la aprobación de dicho Código, que se pondrá en vigor en la forma que se prevé en el presente Decreto.

En su virtud, a propuesta del Ministro Subsecretario de la Presidencia del Gobierno y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dieciocho de agosto de mil novecientos sesenta y siete.

DISPONGO:

Artículo primero.—Se aprueba el texto del Código Alimentario Español que se inserta a continuación.

El Consejo de Ministros acordará por Decreto la entrada en vigor de las distintas partes que componen el mismo.

Artículo segundo.—La Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria deberá informar preceptivamente las reglamentaciones previstas en el Código Alimentario Español.

Asimismo informará, a petición de los Ministerios interesados, los proyectos de ley y de decretos relacionados con dicho Código.

Las Ordenes ministeriales, así como las circulares, instrucciones y demás disposiciones referentes a la misma materia deberán ser puestas, en todo caso, en conocimiento de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintuno de septiembre de mil novecientos sesenta y siete.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro Subsecretario
de la Presidencia del Gobierno.
LUIS CARRERO BLANCO

CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

PRIMERA PARTE

Principios generales

CAPITULO PRIMERO

1.01.00. Código Alimentario Español

1.01.01. Concepto.—El Código Alimentario es el cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus primeras materias correspondientes y, por extensión, a los productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico,

a) tales efectos, tiene como finalidad:

a) Definir qué ha de entenderse por alimentos, condimentos, estimulantes, bebidas y demás productos y materias a que alcanza esta codificación

b) Determinar las condiciones mínimas que han de reunir aquéllos

c) Establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de los alimentos

1.01.02. Aplicación.—Las disposiciones de este Código son de estricta aplicación en todo el territorio nacional:

a) En cuanto a lo que en éste se consuma o pretenda consumir, cualquiera que sea el país o territorio de su origen.

b) En cuanto a lo que en éste se obtenga, elabore o manipule cualquiera que sea el país o territorio donde haya de consumirse, si bien podrán tenerse en cuenta a efectos de exportación las legislaciones de los países de destino, con las correspondientes indicaciones en los envases.

A su cumplimiento y observancia están obligadas todas las personas físicas y jurídicas, cualquiera que sea su nacionalidad, en tanto en cuanto se hallen en territorio español, incluso en forma transitoria o accidental.

CAPITULO II

1.02.00. Alimentos, productos y útiles alimentarios

1.02.01. Alimentos.—Tendrán la consideración de alimentos todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación, sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados a alguno de los fines siguientes:

a) Para la normal nutrición humana o como frutivos.

b) Como productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.

1.02.02. Nutrientes.—Son las sustancias integrantes de los distintos alimentos, útiles para el metabolismo orgánico, y que corresponden a los grupos genéricamente denominados proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, sustancias minerales y agua.

1.02.03. Productos dietéticos y de régimen.—Son los alimentos elaborados según fórmulas autorizadas, adecuados a satisfacer necesidades nutritivas especiales del hombre.

1.02.04. Productos sucedáneos.—Tendrá esta consideración todo producto que, sin fines engañosos o fraudulentos y con expresa declaración de la finalidad perseguida, pretenda sustituir en todo o en parte a un alimento.

1.02.05. Alimentos fundamentales.—Son los que constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual en las distintas regiones españolas.

1.02.06. Alimentos perecederos.—Son los que, por sus características, exigen condiciones especiales de conservación en sus períodos de almacenamiento y transporte.

1.02.07. Alimento impropio.—Tendrá la consideración de alimento impropio cualquier materia natural o elaborada en la que concurra alguna de las siguientes circunstancias:

a) No estar comprendida en los hábitos alimentarios españoles, aunque el producto de que se trate tenga poder nutritivo. Se presumirá habitualidad alimentaria para cualquier producto que no sea de usual utilización, en cuanto que su consumo sea debidamente autorizado.

b) Cuando, aun siendo alimento o materia comprendido en los hábitos alimenticios españoles, no se haya completado su proceso normal de maduración o elaboración, o lo haya sido mediante algún procedimiento no autorizado.

1.02.08. Alimento adulterado.—Tendrá la consideración de adulterado todo alimento al que se haya adicionado o sustraído

cualquier sustancia para variar su composición peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a ser de inferior calidad o a tener ésta alterada.

1.02.09. **Alimento falsificado.**—Tendrá la consideración de falsificado todo alimento en el que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:

- Que haya sido preparado o rotulado para simular otro conocido.
- Que su composición real no corresponda a la declarada y comercialmente anunciada.
- Cualquier otra capaz de inducir a error al consumidor.

1.02.10. **Alimento alterado.**—Tendrá la consideración de alterado todo alimento que durante su obtención, preparación, manipulación, transporte, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido tales variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.

1.02.11. **Alimento contaminado.**—Tendrá la consideración de contaminado todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales.

No será obstáculo, a tal consideración, la circunstancia de que la ingestión de tales alimentos no provoque trastornos orgánicos en quienes los hubieran consumido.

1.02.12. **Alimento nocivo.**—Tendrá la consideración de nocivo todo alimento:

- Cuando utilizado con criterio de normal prudencia, y conforme a las prescripciones de su preparación y empleo o en cualquier forma que se ajuste a prácticas de elemental prevención, produzca efectos perjudiciales en el consumidor.
- Cuando aun no siendo perjudicial a su inmediato consumo, se pueda prever que su ingestión repetida entraña peligro para la salud, sin que ello obedezca a uso immoderado o inoportuno, o a consumo irreflexivo del mismo.
- Cuando su contenido en microorganismos o materias extrañas, sea superior a los límites permitidos para las diferentes clases de alimentos.
- Cuando aun no siendo nocivo para el consumidor medio, lo es o pueda serlo para un grupo determinado de consumidores (lactantes, embarazadas, diabéticos, etc.) al que va específicamente destinado.

1.02.13. **Productos alimentarios.**—Tendrán la consideración de productos alimentarios todas las materias no nocivas, en sentido absoluto o relativo, que, sin valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.

1.02.14. **Útiles alimentarios.**—Tendrán la consideración de útiles alimentarios los vehículos de transporte, maquinaria, utilidades, recipientes, envases, embalajes, etiquetas y precintos de todas clases en cuanto usualmente se utilicen para la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, rotulación, precintado y exposición de alimentos o de productos alimentarios.

Tendrán la misma consideración los productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico.

1.02.15. **Prohibiciones.**—En interés de la salud y conveniencia pública, quedan prohibidos, en cuanto al consumo humano se refiere, la fabricación, almacenamiento, manipulación, publicidad, venta, empleo o tenencia de los alimentos, productos y útiles alimentarios que no cumplan las exigencias establecidas en este Código y en las Reglamentaciones complementarias.

CAPITULO III

1.03.00. Industrias y Establecimientos Alimentarios

1.03.01. **Empresas.**—Tendrán la consideración de Empresa de Industrias y Establecimientos Alimentarios, a los efectos de este Código, las personas naturales y jurídicas, cualquiera que sea su nacionalidad y domicilio, que posean o tengan participación en negocios fabriles o comerciales que habitual o transitoriamente sean dedicados, en territorio español, a la obtención, importación, transformación, manipulación, preparación, recepción, clasificación, envasado, conservación, depósito, exportación, distribución al por mayor o detall, expedición o venta de alimentos —incluso cocinados— o de productos alimenticios o útiles alimentarios.

Por extensión se asimilan las Industrias y Establecimientos Alimentarios de cualquier clase, incluso las de la Administración Pública.

1.03.02. **Locales.**—Tendrán la consideración de locales en las Industrias y Establecimientos Alimentarios las factorías, complejos industriales y comerciales, unidades fabriles fijas y móviles, naves, edificios, lonjas, almacenes, silos, depósitos fijos y móviles, recintos cobertizos, mermados, tendas, recuperates, vitrinas, quioscos, puestos fijos o móviles y carridos o al aire, en cuando se destinen, de modo permanente, temporal o circunstancial a alguno de los fines a que se refiere el artículo anterior.

1.03.03. **Instalaciones y elementos industriales.**—Tendrán la consideración de instalaciones y elementos de las Industrias y Establecimientos Alimentarios toda clase de instalaciones fijas y móviles (hornos, agua, luz, fuerza, calefacción, ventilación, acondicionamiento de aire, ascensores, montacargas, cintas transportadoras, elevadores y material auxiliar), transportes interiores, motores, herramientas, moldes, útiles y, genéricamente, cuanto sea preciso utilizar en forma permanente o circunstancial a alguno de los fines a que se refiere el artículo 1.03.01 de este Código.

1.03.04. **Personal.**—Tendrá la consideración de personal de las Industrias y Establecimientos Alimentarios el directivo, técnico, administrativo y obrero que, con retribución o sin ella, en los locales de la Empresa o en cualesquiera otros, dedique alguna actividad aun en forma circunstancial a cualquiera de los fines a que se refiere este Código.

1.03.05. **Condiciones generales.**—De un modo genérico, las Industrias y Establecimientos Alimentarios habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

- Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamiento y orientación apropiados, accesos fáciles y amplios, 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 cualquier clase de personal.
- En su construcción o reparación se utilizarán materiales verdaderamente idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos dotándolos de los sistemas de desagüe precisos.
- Las paredes y techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueo o pintura, y en forma que las uniones entre ellos, así como de las paredes con los suelos, no tengan ángulos ni aristas vivas.
- 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 le destine.
- Dispondrán, en todo momento, de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de los alimentos o productos alimentarios, y para la limpieza y lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo del personal.
- Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios, en número y con características acomodadas a lo que prevean, para cada caso, las autoridades competentes.
- Todos los locales de las Industrias y Establecimientos Alimentarios deben mantenerse constantemente en estado de gran pureza y limpieza, la que habrá de llevarse a cabo por los medios más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones.
- 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 o 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.
- Contarán con servicios, defensas, utillaje o instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de los alimentos y productos alimentarios en óptimas condiciones de higiene y limpieza, y su 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.
- Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan, en sus respectivas competencias, por los Organismos de la Administración Pública en sus distintas esferas.

Quando las condiciones ambientales necesarias para ciertos productos lo aconsejen, se autorizarán expresamente excepciones a lo dispuesto en el presente artículo.

1.03.06. **Prohibiciones.**—También, en forma genérica, queda expresamente prohibido en toda Industria o Establecimiento Alimentario:

- a) Utilizar los locales, instalaciones, vehículos, maquinaria, utillaje y herramientas para usos distintos de los autorizados.
- b) Utilizar aguas no potables, tanto en la elaboración y lavado de productos como en la limpieza o lavado de depósitos, maquinaria, utillaje, material, recipientes y envases.
- c) Entrar en los locales o manipular los productos a personas aquejadas de enfermedad infecciosa en período agudo y mientras sean portadoras de gérmenes.
- d) Entregar o ceder, ni aun gratuitamente, para alimentación, alimentos y productos alimentarios prohibidos para el consumo.

.) Desarrollar, estimular o amparar el intrusismo profesional en orden a la sustitución o no utilización de técnicos titulados en aquellos casos en que las disposiciones vigentes exijan que las Industrias o Establecimientos Alimentarios se sirvan de personal técnico determinado.

.) Desarrollar, estimular o amparar la práctica de propagandas o publicidad engañosas, o que puedan inducir a error al comprador o consumidor.

g) El ejercicio de cualquiera de las actividades que se enumeran en el artículo 1.03.01, en tanto que la Empresa no haya efectuado las debidas inscripciones en el Registro Alimentario.

1.03.07. **Clasificación.**—Las Industrias y Establecimientos Alimentarios se ajustaran a la Clasificación Nacional de Actividades Económicas.

1.03.08. **Registro Alimentario.**—Las Industrias y Establecimientos Alimentarios, en sus diversas actividades, serán objeto de inscripción obligatoria, de acuerdo con las normas que se fijen al efecto en la Reglamentación correspondiente.

SEGUNDA PARTE

Condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación

CAPITULO IV

2.04.00. **Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases, Rotulación y pre-entado. Envasado**

SECCIÓN 1.ª APARATOS, UTENSILIOS Y ENVOLVENTES

2.04.01. **Condiciones generales.**—Todo material que tenga contacto con los alimentos en cualquier momento de su preparación, elaboración, distribución y consumo, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que para cada caso se especifican en este Código y disposiciones complementarias:

- a) Estar fabricado con materias primas autorizadas en este Código.
- b) No transmitir a los alimentos y bebidas con que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que pueda contaminarlos.
- c) No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los alimentos y bebidas, o que aun siéndolo exceda del contenido autorizado en los mismos.
- d) No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los alimentos.

2.04.02. **Materias primas autorizadas.**—Las materias primas que se autorizan para la fabricación de materiales destinados a estar en contacto con los alimentos son las siguientes:

1.ª Metales y sus aleaciones:

- a) Metales nobles, níquel y cromo técnicamente puros.
- b) Aluminio del 98 por 100 de pureza como mínimo, siendo exclusivamente el resto hierro o silicio.
- c) Aleaciones de aluminio-manganeso y aluminio-silicio-magnesio.
- d) Aceros inoxidables.
- e) Hierro fundido o batido.
- f) Hierro revestido de cromo, estaño, loza, esmalte o barniz, que reúnan las condiciones establecidas en este capítulo.

.) Hojalata electrolítica o estañada en caliente, cuyas superficies libres destinadas a estar en contacto con los alimentos tengan el estaño necesario, según la naturaleza del producto que ha de contener.

.) Estaño u hojas de «papel de estaño» del 99 por 100 de pureza.

b) Cobre, latón, bronce y otras aleaciones, para aquellos usos en los que no sean atacados por los productos que se pongan en su contacto. En caso contrario, deberán ser revestidos de los metales señalados en los apartados a) y h) de este número primero.

.) Plomo, exclusivamente para las tuberías de conducción de agua potable no agresiva.

2.ª Vidrio, cerámica, mármol y cemento:

.) Vidrio ordinario o especial, cuyo contenido en óxido de plomo sea inferior al 24 por 100.

.) Materiales cerámicos (porcelana, gres y alfarería).

.) Mármol y otros materiales pétreos.

.) Cemento.

3.ª Compuestos celulósicos:

a) Papel, cartulina, cartón y películas celulósicas de primer uso, sin olor ni sabor blancos o teñidos con colorantes admitidos, siempre que éstos no pasen al alimento.

b) Papeles «sulfurizados o apergamizados», «parafinado o encerado», «metalizados o plastificados» que reúnan las condiciones establecidas en el apartado a) de este número tercero. Las parafinas o ceras microcristalinas, metales o plásticos utilizados se ajustaran a lo dispuesto para los revestimientos.

Los compuestos celulósicos podrán contener aquellos aditivos autorizados expresamente para estos fines en las Listas Positivas.

4.ª Maderas, corcho y fibras naturales:

.) Maderas de distintas especies vegetales.

b) Corcho, serrín y sus conglomerados, todos de primer uso, admitiéndose la adición del 15 por 1.000 de sorbitol químicamente puro a las cápsulas y tapones.

.) Tejidos y fibras vegetales o animales, simples o estañadas con productos inofensivos.

5.ª Compuestos macromoleculares:

Los compuestos macromoleculares, tales como caucho y derivados, materias plásticas y barnices, que cumplan las pruebas y ensayos de aplicación al uso a que se destinan, podrán estar fabricados con los siguientes productos:

a) Resinas naturales e sintéticas y altos polímeros no susceptibles de degradarse en las condiciones de fabricación y uso.

b) Disolventes volátiles que no dejen residuo en el producto terminado.

.) Plastificantes monómeros o altamente polimerizados no tóxicos.

d) Estabilizadores, secantes, pigmentos y colorantes autorizados.

e) Mejoradores y cargas no tóxicas.

f) Antioxidantes permitidos.

6.ª Varios:

Los adhesivos, tales como colas, pastas y otros materiales no consignados, reunirán las condiciones generales señaladas en este capítulo.

2.04.03. **Materias primas prohibidas.**—No se permitirá el uso de los siguientes materiales:

a) Hierro cromado en aquellas instalaciones para agua potable o líquidos alcohólicos.

b) Estaño y hojas de «papel de estaño» que contengan más de cinco partes por 1.000 de plomo o antimonio, más de tres partes por 10.000 de arsénico o bismuto o cinco partes por 1.000.000 de cadmio, salvo el estaño destinado a soldaduras, que se ajustará a lo previsto en el apartado a) del artículo 2.04.07.

c) Tuberías, planchas, utensilios y recipientes de plomo, aunque estén recubiertos, salvo en el caso previsto en el apartado j) del número primero del artículo 2.04.02.

d) Cinc, cadmio y los revestimientos de estos metales, a excepción de lo dispuesto en el 2.04.07, c).

e) Vidrio, productos cerámicos y piedras naturales o artificiales que cedan sílice, plomo o algún otro compuesto al ser atacados por los ácidos orgánicos.

f) Papel «sulfurizado o apergaminado» que contenga cloruro magnésico o más del 2 por 100 de cloruros no tóxicos expresados en cloruro sódico

g) Maderas que no sean sanas o que contengan materias extrañas y parásitos

i) Materiales textiles para envoltura de alimentos, que no sean de primer uso

Materiales textiles de utilización periódica o continua que no puedan higienizarse o conservarse en perfecto estado para el único uso a que se destinan

i) Caucho y derivados que contengan más del 5 por 1.000 de cinc.

j) Materias plásticas que modifiquen los caracteres organolépticos de los alimentos y bebidas o cedan sustancias tóxicas

k) Hojalata anteriormente utilizada

2.04.04 Aparatos alimentarios.—Son los elementos mecánicos utilizables en la elaboración, envasado, conservación y distribución de los alimentos y bebidas

2.04.05 Utensilios alimentarios.—Son los de uso manual y corriente en las Industrias y Establecimientos de alimentación, así como los enseres de cocina y las vajillas, cuberterías y cristalerías de uso doméstico

2.04.06 Envoltentes.—Son los materiales que, en cualquier forma y circunstancia, protegen los alimentos, bebidas y sus materias primas, distinguiéndose las siguientes clases:

Envase: Todo recipiente destinado a contener un alimento con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración

Embalaje: El material utilizado para proteger el envase o el alimento de los daños físicos y agentes exteriores durante su almacenamiento y transporte

Envoltura: El material que protege el alimento, en su empaquetado permanente, o en el momento de su venta al público

Revestimientos: La cubierta que íntimamente unida a alguno de los materiales, aparatos o utensilios referidos en los artículos 2.04.02, 2.04.04 y 2.04.05, lo protege y conserva.

Cobertura: La cubierta que íntimamente unida al alimento lo protege y conserva

2.04.07. Revestimientos y coberturas.—Además de reunir las condiciones generales establecidas en este capítulo, deberán ser resistentes a los productos que se pongan en su contacto, tener la debida adherencia que impida su desprendimiento y, al aplicarlos, deberán cubrir, sin solución de continuidad, todas las superficies de los materiales, aparatos o alimentos tratados, ajustándose, en cada caso, a las características siguientes:

a) El estaño empleado en revestimientos que estén en contacto directo con los alimentos será de la riqueza mínima indicada en el artículo 2.04.02, y no contendrá más de cinco partes por mil de plomo y tres partes por diez mil de arsénico.

Las soldaduras podrán realizarse con aleaciones de estaño y plomo, siempre que no sean susceptibles de ponerse en contacto con los alimentos

b) Los esmaltes a base de compuestos de plomo estarán completamente vitrificados.

c) El revestimiento con cadmio o sus aleaciones, únicamente se permitirá en los recipientes empleados para contener alimentos secos y no ácidos

d) Los revestimientos de cemento y las juntas de este material de los recipientes de vidrio, gres o porcelana que vayan a contener productos alcohólicos habrán de estar revestidos con una capa de tartrato cálcico u otra adecuada.

e) La parafina, estearina y ceras microcristalinas tendrán las siguientes características:

Parafina sólida: Blanca, inodora e insípida. Punto de fusión, de 40 a 80 grados. No contendrá ácidos libres, impurezas orgánicas o minerales, ni sustancias grasas o resinosas.

Estearina: Blanca, con olor y sabor débiles. Índice de acidez, 200 a 210. Índice de yodo, no superior a 4. Índice de saponificación, mayor de 200. Punto de fusión, no menor a 56 grados. No contendrá ácidos minerales, grasas, parafinas ni impurezas minerales.

Ceras microcristalinas: Inodoras e insípidas. Índice de saponificación, menor de 2. Punto de fusión, 88 a 91 grados. No contendrá grasas ni ácidos e impurezas minerales.

2.04.08. Barnices de revestimiento.—No se permitirá el uso para revestimientos interiores de los barnices que sean atacados en frío por la acción del ácido nítrico concentrado

Los barnices utilizados como revestimientos interiores estarán constituidos exclusivamente por los productos indicados en

el número quinto del artículo 2.04.02 de este Código. Excepcionalmente podrán contener un 1 por 100 de cobalto y los barnices antiulfurados no cederán cantidades de cinc superiores a las determinadas en las listas de tolerancias de este Código

2.04.09. Fabricación de utensilios y envolturas.—Las características de fabricación y presentación de los utensilios, envases y embalajes se ajustarán a las Reglamentaciones o Normas correspondientes

Los envases, embalajes y envolturas estarán fabricados y revestidos, en su caso, con las materias primas autorizadas y adecuadas para cada alimento

2.04.10. Cierres de envases.—Se adaptarán a las condiciones generales especificadas en este Código y podrán estar fabricados con los siguientes materiales:

a) 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

b) Tapones «corona» revestidos de película de plástico, aluminio, estaño o con disco de corcho en su superficie de contacto con los alimentos y según las exigencias de conservación del contenido del envase

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

d) Tapones de corcho, madera, caucho o materias plásticas.

2.04.11. Cámara de aire en envases.—Se permite reemplazar el aire de los envases por un gas inerte o hacer el vacío. Esta circunstancia no es necesario indicarla en la etiqueta correspondiente

2.04.12. Envoltentes recuperables.—Se considerarán envases y embalajes «recuperables o de retorno» los que no tengan contacto directo con el alimento y aquellos que, aun teniéndolo, sean susceptibles de higienización antes de ser nuevamente utilizados, siempre que, en ambos casos, conserven las condiciones exigidas en este Código y Reglamentaciones correspondientes.

2.04.13. Envoltentes no recuperables.—Se considera material «perdido y no recuperable» para usos alimentarios el siguiente:

a) Envases y embalajes con defectos, roturas o fisuras.
b) Envolturas de cualquier clase.
c) Botes metálicos o de plástico.
d) Hojas de «papeles metálicos».
e) Papeles, cartulinas, cartones, películas celulósicas y plásticas.

f) Viruta y serrín de madera y de corcho.
g) Tapas y cápsulas metálicas.
h) Tapones «corona» de corcho, caucho y materias plásticas.

i) Paja y recortes de materiales utilizados para embalajes.

2.04.14. Envoltentes prohibidos.—No se permitirá en las Industrias y Establecimientos de la alimentación:

a) Utilizar para sucesivos embalajes o envasados aquellos recipientes o materiales considerados en este Código como «perdidos o no recuperables».

b) Aprovechar recipientes o envases con leyendas, rótulos o marcas, ajenas al producto que en realidad contienen o con el nombre de otro fabricante o envasador.

c) Envasar o embalar alimentos o bebidas en recipientes que, en su origen o en alguna oportunidad, hubieran contenido o estado en contacto con productos no alimenticios tóxicos o incompatibles por su naturaleza con los alimentos o bebidas.

d) Envasar o embalar productos tóxicos o incompatibles con los alimentos y bebidas en envases o embalajes con el formato o inscripciones parecidas o relacionados con estos últimos y que pudieran dar lugar a error.

e) Envasar o embalar alimentos y bebidas en recipientes con roturas, fisuras o defectos que puedan representar un peligro para el alimento en sí o para la persona que lo maneja.

f) Envasar, embalar o envolver alimentos con papeles de revistas, periódicos o demás tipos de papel usado.

SECCIÓN 2.ª ROTULACIÓN Y ETIQUETADO

2.04.15. Rótulo y etiqueta.—Es rótulo la inscripción o marca que se adhiere, imprime o graba en los embalajes, carteles y anuncios.

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

2.04.16 **Redacción de rotulos.**— Toda la información, propaganda, rotulación y etiquetado de los alimentos y bebidas se redactará de forma que no deje lugar a duda respecto a su verdadera naturaleza, composición, calidad, origen, cantidad, tratamiento general a que ha sido sometido y otras propiedades esenciales de los mismos.

a) Alusión a este Código, en los anuncios o etiquetas, ya sea directa o indirectamente, se efectuará únicamente cuando se exija expresamente en el mismo.

Aquellos alimentos y bebidas dispuestos para su venta, que se almacenen, transporten o se expongan en mercados, ferias y otros establecimientos comerciales o de consumo, serán designados con rotulos que informen debidamente sobre la denominación genérica y condiciones comerciales de venta al público de los mismos según la legislación vigente.

En las Reglamentaciones correspondientes se fijarán las características predominantes de las envolturas que permitan distinguir los derivados sucedáneos de los alimentos genuinos. Normas similares se seguirán para distinguir las diferentes calidades comerciales de todos los alimentos.

Si los alimentos destinados a la exportación no se ajustan a las condiciones de este Código, los envases y/o envolturas llevarán, en caracteres bien visibles, la palabra «EXPORT».

2.04.17 **Contenido de las etiquetas.**— En las etiquetas de los productos alimenticios dispuestos para la venta al público, se hará constar de forma bien visible y en idioma español, los datos necesarios para poder conocer siempre:

a) Denominación genérica.

b) Marca registrada o nombre y domicilio de la razón social.

Además de los datos especificados anteriormente se consignarán la categoría comercial, peso neto o escurrido, volumen o número de unidades y aquellos otros que específicamente se establezcan en la Reglamentación correspondiente.

2.04.18 **Fecha y control de fabricación.**— Las Reglamentaciones correspondientes indicarán además de los especificados en este Código, los casos y formas en que habrá de consignarse, en ceras o clave autorizada, el número del lote, partida de fabricación o fecha de envasado de aquellos alimentos que lo precisen, y en aquellos cuyo contenido pueda alterarse o contaminarse después de abiertos, deberá indicarse además: «Para consumo inmediato una vez abiertos».

2.04.19 **Prohibiciones.**— En la rotulación, etiquetado y propaganda no se permitirá:

a) Cualquier impresión o litografía en la cara interna del envase o envoltura que esté en contacto con los alimentos.

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

c) Calificativos tales como «puro» o «natural» en aquellos alimentos que contengan aditivos o materias extrañas.

d) Indicações que atribuyan a los alimentos una acción terapéutica, preventiva o curativa, o que hagan creer que tiene propiedades superiores a las que poseen normalmente.

e) Observaciones que puedan inducir a error respecto a su verdadera composición o técnica de elaboración.

f) Inscribir los datos obligatorios únicamente en precintos, capsulas, tapones u otras partes que se inutilizan al abrir el envase, con excepción de los datos incluidos en el artículo 2.04.19.

SECCIÓN 3.ª ENVASADO

2.04.20 **Envasado.**— Los alimentos se envasarán en las industrias de origen o en establecimientos autorizados al efecto.

CAPITULO V

2.05.00. Conservación de alimentos

2.05.01 **Alimento conservado.**— Es el que después de haber sido sometido a tratamientos apropiados, se mantiene en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable.

2.05.02 **Procedimientos de conservación.**— Se considerarán autorizados los siguientes:

- Conservación por el frío.
- Conservación por el calor.
- Conservación por radiaciones.
- Desecación, deshidratación y liofilización.
- Salazón.
- Ahumado.
- Encurtido.
- Escabechado.
- Conservación por otros procedimientos.

2.05.03 **Conservación por el frío.**— Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas para reducir o eliminar las actividades microbianas y enzimáticas, mediante los siguientes procesos:

- Refrigeración.
- Congelación.

En estos tratamientos se tendrá en cuenta, fundamentalmente, la temperatura, humedad relativa y circulación de aire que requiera cada alimento conservado.

2.05.04 **Refrigeración.**— Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas sin alcanzar las de congelación. La temperatura de refrigeración deberá mantenerse uniforme y sin cambios bruscos durante el periodo de conservación y ser la apropiada para cada tipo de producto.

2.05.05 **Congelación.**— Consiste en someter los alimentos a temperaturas inferiores a su punto de congelación. Durante el periodo de conservación la temperatura se mantendrá uniforme, de acuerdo con las exigencias de cada producto.

2.05.06 **Descongelación.**— Consiste en atemperar, en forma conveniente, el producto congelado hasta que la temperatura de este sea en todos sus puntos superior a la de congelación del mismo. Cuando se efectúe industrialmente, se realizará de acuerdo con las exigencias específicas de cada tipo de producto.

2.05.07 **Conservación por el calor.**— Consiste en someter los alimentos a la acción de adecuadas temperaturas para reducir o eliminar la acción de los microorganismos y enzimas mediante los siguientes procesos:

- Esterilización.
- Esterilización industrial o técnica.
- Pasterización.
- Cocción.

2.05.08 **Esterilización.**— Es el proceso por el que se destruyen en los alimentos, a temperaturas adecuadas, aplicadas de una sola vez o por tinalización, todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos.

2.05.09 **Esterilización industrial o técnica.**— Es el proceso por el que se destruyen o inactivan por un periodo determinado de tiempo, todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos, en condiciones normales de almacenamiento.

2.05.10 **Pasterización.**— Es el proceso por el cual se destruyen en los alimentos las formas vegetativas de los microorganismos de naturaleza patógena y banal, sometiendo aquéllos a temperaturas variables, en función del periodo de tratamiento, de forma que los alimentos no sufran modificaciones esenciales en su composición y aseguren su conservación durante un periodo de tiempo no inferior a cuarenta y ocho horas.

2.05.11 **Cocción.**— Es el proceso por el que se someten los alimentos a temperaturas de ebullición en periodos de tiempo variables de acuerdo con las exigencias de cada producto.

2.05.12 **Conservación por radiaciones.**— Consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones obtenidas por procedimientos autorizados que destruyen los microorganismos o los inactivan.

2.05.13 **Desecación, deshidratación o liofilización.**— Son procedimientos que se fundan, dentro de la técnica respectiva, en la reducción de contenido de agua de los alimentos.

a) Desecación: Extracción de la humedad contenida en los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales.

b) Deshidratación: Extracción de la humedad contenida en los alimentos por la acción del calor artificial.

c) Liofilización: Extracción de la humedad contenida en los alimentos mediante congelación y sublimación.

2.05.14 **Salazón.**— Consiste en tratar los alimentos por la sal comestible y otros condimentos, mediante los siguientes procesos:

- Salazón en seco.
- Salmuera.

2.05.15 **Salazón en seco.**— Consiste en someter las superficies externas de los alimentos al contacto de la sal en condiciones ambientales apropiadas.

2.05.16 **Conservación en salmuera.**— Consiste en someter los alimentos a la acción de soluciones salinas, variando la concentración de las mismas y la duración del tratamiento, en función de las características de cada alimento.

2.05.17 **Ahumado.**— Consiste en someter los alimentos a la acción de los productos volátiles procedentes de la combustión

incompleta de virutas o serrín de maderas duras de primer uso, pudiendo mezclarse en distintas proporciones con plantas aromáticas inofensivas

2.05.18 **Encurtido.**—Consiste en someter los alimentos tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación láctica a la acción del vinagre con o sin adición de sal, azúcares o condimentos

2.05.19 **Escabechado.**—Consiste en someter los alimentos cocidos o no a la acción del vinagre con o sin adición de condimentos

2.05.20 **Otros procedimientos.**—Los alimentos se podrán someter también a tratamientos de conservación con aceite, líquidos alcohólicos azúcares otros productos alimenticios naturales y aditivos autorizados sujetándose los casos especiales a límites de tolerancia.

2.05.21 **Condiciones específicas.**—Para los alimentos conservados se establecen las siguientes:

a) Los procedimientos de conservación utilizados deberán garantizar siempre las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para los alimentos sometidos a estos tratamientos.

b) Cada proceso de conservación utilizado aisladamente ha de hacerse completo, debiendo cumplirse todos los requisitos exigidos para cada caso.

c) La conservación de alimentos por radiaciones ionizantes se podrá autorizar siempre que se compruebe experimentalmente, por procedimientos adoptados internacionalmente, que el alimento así conservado está exento de peligro para el consumidor.

d) Los productos conservados por los procedimientos de desecación, deshidratación y liofilización no deberán exceder en su composición de las proporciones máximas de humedad que se establecerán para cada uno de ellos en la Reglamentación oportuna.

2.05.22 **Prohibiciones.**—Queda prohibido:

a) Recongelar alimentos que, habiendo sido congelados, hayan sufrido cambios de temperatura que los haga perder sus condiciones específicas

b) Exponer productos defectuosamente conservados con síntomas de alteraciones.

c) En el ahumado, utilizar como combustibles: maderas resinosas (excepto la de abeto); maderas que proporcionen olor o sabor desagradables; juncos, zuros de maíz u otras materias que depositen hollín sobre el alimento, y materiales de desecho o que puedan desprender sustancias tóxicas.

d) Utilizar en la conservación por salazón sal o salmueras que no reúnan las condiciones exigidas en el capítulo XXIV de este Código

2.05.23 **Envasado.**—Los alimentos conservados cuando se envasen habrán de serlo en las industrias de origen o en establecimientos autorizados al efecto, indicando en el rótulo o etiqueta del envase el procedimiento genérico de conservación utilizado.

CAPITULO VI

2.06.00. Almacenamiento y transporte

2.06.01 **Almacenamiento.**—Se entiende por almacenamiento adecuado de los productos comprendidos en este Código, su permanencia en locales cerrados, cobertizos y espacios abiertos que, conforme a las normas del capítulo III de este Código y disposiciones complementarias, resulten aptos a estos fines

2.06.02 **Condiciones generales de almacenamiento.**—El almacenamiento reunirá las siguientes condiciones generales:

a) Distribución de los alimentos en pilas o lotes que guarden la debida distancia entre ellos, y con paredes, suelos y techos.

b) Utilización de espacios en superficie y altura y sistema de almacenamiento adecuados al movimiento, recepción, manipulación y expedición

c) Rotación de existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

d) Reconocimiento e inspección periódicos de las condiciones del local y del estado de los alimentos.

e) Retirada de los alimentos deteriorados, infestados o contaminados, así como de aquellos cuyos envases aparezcan rotos. Se procederá, según los casos, a su inutilización o a su destino a otros usos que no sean el consumo humano. Con respecto al local se tomarán las medidas apropiadas para evitar ulteriores contaminaciones.

2.06.03 **Almacenamiento de alimentos en general.**—En el almacenamiento de los alimentos se tomarán las siguientes medidas de carácter general:

a) Temperaturas adecuadas, de manera que los alimentos no sufran alteraciones o cambios en sus caracteres iniciales.

b) Humedad relativa de acuerdo con la naturaleza del producto

c) Conveniente circulación de aire.

d) Aislamiento de los artículos que despidan olores de aquellos otros que por naturaleza puedan absorberlos

e) Protección contra la acción directa de la luz solar, cuando sea perjudicial para el producto

2.06.04 **Almacenamiento de alimentos perecederos.**—En el almacenamiento de los alimentos perecederos se cumplirán las condiciones adecuadas a la naturaleza específica de cada uno de ellos y, además, de la temperatura y humedad relativa que exijan las señaladas en los apartados c), d) y e) del artículo anterior.

2.06.05 **Transporte.**—Se entiende por transporte las operaciones que comprenden el traslado de los alimentos y los medios necesarios para conseguirlo

2.06.06 **Condiciones generales de transporte.**—El transporte de alimentos deberá adaptarse a las condiciones adecuadas para cada clase de producto

Todos los materiales de los medios de transporte y de protección empleados reunirán las condiciones previstas en el capítulo IV de este Código

2.06.07 **Desinfección.**—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

2.06.08 **Prohibiciones.**—Se prohíbe:

a) Almacenar y transportar productos alimenticios junto a sustancias tóxicas, parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminación, sin guardar, según los casos, la debida separación o distancia.

b) Almacenar y transportar partidas de alimentos alterados, contaminados, adulterados y falsificados, junto con otros aptos para el consumo humano

c) Emplear en el almacenamiento y transporte instalaciones frigoríficas, isoterma o acondicionadas no autorizadas para este fin o agentes refrigerantes no aprobados con carácter general o específico por las Autoridades correspondientes.

d) Utilizar o habitar para el almacenamiento y transporte de alimentos, garajes locales, lugares provisionales o vehículos que no reúnan las condiciones señaladas en los capítulos correspondientes de este Código.

e) Almacenar y transportar productos alimenticios dispuestos para la venta que no estén debidamente rotulados o etiquetados y precintados.

2.06.09 **Inspección sanitaria.**—Las Empresas afectadas por este Código estarán obligadas a proporcionar al Servicio de Inspección los informes necesarios sobre las mercancías almacenadas o transportadas.

Cuando durante el transporte se realicen ventas en forma ambulante, se someterán a las disposiciones de este Código y sus complementarias.

CAPITULO VII

2.07.00. Preparación culinaria

2.07.01 **Definición.**—Es el conjunto de operaciones que mediante técnicas simples (mecánicas, físicas y especialmente las térmicas), transforman ciertas materias primas alimenticias para hacer su consumo apto y agradable.

2.07.02 **Condiciones generales.**—La preparación culinaria en todos los establecimientos que distribuyan o vendan alimentos preparados para su inmediato consumo (hoteles, restaurantes, comedores colectivos y otros), se ajustará a las condiciones generales que se establecen y, en su caso, a la Reglamentación complementaria.

2.07.03 **Locales, material y utensilios.**—En los establecimientos y centros mencionados se dispondrá para la preparación culinaria de locales adecuados que cumplan las condiciones establecidas en el capítulo III.

El material y los utensilios destinados a la elaboración de las preparaciones culinarias se ajustarán, en general, a lo dispuesto en el capítulo IV.

2.07.04 **Almacenamiento y conservación de los alimentos que van a ser utilizados.**—Los alimentos destinados para la confec-

ción de las comidas se almacenarán en local o locales aislados de los de preparación y distribución que reúnan las condiciones del capítulo VI que sean de aplicación.

Para los productos perecederos se dispondrá obligatoriamente de armarios cámara o almacén frigoríficos que asegure la perfecta conservación de los mismos.

2.07.05 Régimen de alimentación.—En la preparación culinaria se emplearán alimentos básicos que se ajusten a las condiciones establecidas en este Código y Reglamentaciones complementarias.

No se utilizarán colorantes, conservadores, aromas, sustancias sápidas ni picantes distintas a los condimentos autorizados.

No podrán aprovecharse para la confección de otras preparaciones culinarias ni distribuirse ni consumirse aquellas en las que se haya iniciado un proceso de alteración nociva.

2.07.06 Distribución de los alimentos preparados.—Los utensilios y material de comer empleados en la distribución y consumo de alimentos preparados reunirán las condiciones establecidas en el capítulo IV de este Código y en las reglamentaciones complementarias. El servicio se realizará empleando el adecuado instrumental.

2.07.07 Exposición de los alimentos.—Tanto los productos frescos como los cocinados que se exhiban al público estarán contenidos en recipientes adecuados y protegidos por dispositivos que eviten su alteración o contaminación.

2.07.08 Personal.—El dedicado a la confección de preparaciones culinarias y a su distribución reunirá las condiciones establecidas en el capítulo VIII.

CAPITULO VIII

2.08.00 Condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación

2.08.01 Misión de los Técnicos titulados.—Sin perjuicio de las obligaciones generales determinadas en la legislación vigente, serán de su competencia las siguientes funciones:

- La dirección de los procesos técnicos
- La comprobación y vigilancia de la calidad de las materias primas y productos elaborados
- La proposición de sugerencias razonadas a sus Empresas, en orden al estímulo y desarrollo de la investigación científica y técnica en aquellas ramas en que desarrollan sus actividades
- Otros cometidos específicos de naturaleza técnica

2.08.02 Plantilla de Técnicos.—En las reglamentaciones correspondientes se determinará el personal técnico titulado que deban tener las Empresas con arreglo a sus actividades y capacidad de producción.

2.08.03 Responsabilidad de los Técnicos titulados.—En las industrias cuyos procesos de elaboración o transformación exijan la presencia o asesoramiento de personal técnico, éste será responsable, solidariamente con la Empresa, de las debidas condiciones que han de reunir los productos elaborados.

2.08.04 Obligaciones generales.—Todo personal está obligado a cumplir en su actividad laboral las normas higiénico-sanitarias vigentes, prohibiéndosele en forma expresa:

- Simultanear sus actividades laborales, aunque sea en la misma Empresa, con la manipulación de huesos, pieles, trapos viejos, basura u otros desperdicios similares.
- Fumar en los locales de elaboración, almacenamiento y distribución de alimentos
- Efectuar comidas en los puestos de trabajo
- Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentadas.
- Efectuar aquellas operaciones que exijan imprescindible contacto de los alimentos con las manos u otras partes del cuerpo, sin que preceda una limpieza cuidadosa de ellas.

2.08.05 Estado sanitario.—El personal aquejado de enfermedad transmisible, en cualquiera de sus periodos, o que sea portador de gérmenes, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta la total curación, clínica y bacteriológica, del proceso o del estado de portador.

2.08.06 Carnet sanitario.—Todo el personal que desempeñe actividades en el sector alimentario deberá poseer carnet sanitario individual, en el que, además de los datos personales del titular, se hará constar:

- Cometido profesional específico.
- Vicisitudes patológicas.

c) Cuantas condiciones establezca la legislación correspondiente

d) Otros datos que dispongan las autoridades sanitarias

2.08.07 Vigilancia sanitaria.—Los Servicios sanitarios efectuarán los reconocimientos precisos y adoptarán las medidas oportunas para garantizar el cumplimiento de todo lo ordenado.

CAPITULO IX

2.09.00 Condiciones generales de los juguetes, útiles de Colegio y material de uso doméstico

2.09.01 Contenido.—Los objetos y utensilios, así como los útiles de trabajo que puedan estar en contacto con la piel o las mucosas se ajustarán a las condiciones generales del presente capítulo. Se considerarán entre otros, incluidos en el mismo:

- Juguetes infantiles
- Materia escolar
- Material de escritorio.
- Instrumentos musicales.
- Útiles de barbería y peluquería.
- Objetos de adorno o uso personal.
- Ropas y tapicerías
- Mobiliario
- Coches y vehículos infantiles
- Pinturas, barnices y lacas de uso en los anteriores.

2.09.02 Fabricación.—En la fabricación de objetos y productos para los fines consignados en el artículo anterior se observarán rigurosamente las siguientes prevenciones:

- Se prohíbe emplear plomo, cinc o las aleaciones que tengan más del 10 por 100 de estos metales aunque se hallen revestidos de un metal inofensivo.
- Se prohíbe la presencia de arsénico y sus compuestos en cualquier cantidad.
- Los productos y todas las partes de los objetos que puedan estar en contacto con la piel o las mucosas han de ser fabricados con materiales inocuos de los especificados en el capítulo IV.

2.09.03 Colorantes permitidos.—Los colorantes y pigmentos empleados en la fabricación de objetos para los fines indicados, sus pinturas, barnices y lacas, se ajustarán, en lo que sea de aplicación, a lo consignado en el capítulo XXXI.

Se consideran inocuos a estos fines y se permiten las sales insolubles de bario, cadmio y cromo, el óxido de cinc, el litopón y el azul de Prusia. Todos los colores metálicos incorporados por fusión al vidrio y los esmaltes, con tal que no cedan plomo o cinc por tratamiento con solución de ácido acético al 4 por 100 durante veinticuatro horas, a temperatura ambiente.

2.09.04 Colorantes prohibidos.—Se consideran, entre otros, colorantes nocivos, cuyo uso queda prohibido a estos efectos:

- Los colorantes minerales que contengan antimonio, arsénico, cobre, mercurio, uranio, más de un 1 por 100 de plomo, el óxido de cromo y las sales solubles o carbonatos de bario, cadmio, cromo y cinc.
- Los colorantes orgánicos que contengan ácido picrico, di-nitro-cresol, o que no figuren en las listas positivas de este Código.
- Las purpurinas no podrán ser a base de cobre o sus aleaciones.

2.09.05 Coloreado del caucho.—Los objetos o piezas de caucho o de sucedáneo del mismo, ya sean elásticos o endurecidos, podrán estar coloreados con sulfuro de antimonio o cadmio y compuestos de cinc insolubles en agua.

2.09.06 Pinturas infantiles.—Los lápices de color y pinturas infantiles no podrán contener otros colorantes o pigmentos que los autorizados en el artículo 2.09.03.

2.09.07 Pinturas y tinta china.—La tinta china, los colores al pastel o al óleo y otros pigmentos de uso artístico o técnico podrán contener sustancias no permitidas siempre que lleven claramente especificado en sus envolturas que no son apropiados para el uso escolar, doméstico o de escritorio.

2.09.08 Tintas y otros.—Las tintas, ya sean para escritura, para imprenta o litografía, gomas de borrar y de pegar, papeles usuales y de caico para uso escolar o de escritorio, estarán exentos de arsénico, plomo y otras sustancias nocivas.

2.09.09 Pinturas para la construcción.—Los colores y pigmentos al agua y cola empleados en la pintura no contendrán arsénico ni plomo.

2.09.10 **Textiles, papeles y cueros.**—Los tejidos y fibras textiles empleados en la confección de cortinas, tapices, tapetes, alfombras y tapicería de muebles, los papeles pintados, máscaras y otros artículos domésticos de cartón o de papel, las flores artificiales y los artículos de cuero de uso personal o doméstico deberán estar exentos de arsénico.

2.09.11 **Productos varios.**—La crin, seda, guata, pelote, residuos textiles y otros productos semejantes deberán desinfectarse por las industrias correspondientes antes de ser usados en la fabricación y relleno de tapicerías de muebles, colchones, almohadas y otros objetos de uso doméstico, guantes de trabajo, cepillos y objetos similares.

TERCERA PARTE

Alimentos y bebidas

CAPITULO X

3.10.00. *Carnes y derivados*

SECCIÓN 1.ª GENERALIDADES SOBRE CARNES Y DESPOJOS

3.10.01. **Definición y caracteres de la carne.**—Con la denominación genérica de carne se comprende la parte comestible de los músculos de los bóvidos, ovidos, súidos, caprinos, équidos y camélidos sanos, sacrificados en condiciones higiénicas. Por extensión, se aplica también a la de los animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos marinos.

La carne será limpia, sana, debidamente preparada e incluirá los músculos del esqueleto y los de la lengua, diafragma y esfíngulo, con o sin grasa, porciones de hueso, piel, tendones, aponeurosis, nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan de éste en el proceso de preparación de la carne.

Presentará olor característico, y su color debe oscilar del blanco rosáceo al rojo oscuro, dependiendo de la especie animal, raza, edad, alimentación, forma de sacrificio y período de tiempo transcurrido desde que aquél fue realizado.

3.10.02. **Canal.**—Se entiende por canal el cuerpo de los animales de las especies citadas desprovisto de vísceras torácicas, abdominales y pelvianas, excepto los riñones, con o sin piel, patas y cabeza.

Los canales deberán presentar masas musculares convenientemente desarrolladas por todo el conjunto de su cuerpo. La grasa de cobertura e interna se presentará bien distribuida. Al tacto en una superficie por corte se debe apreciar untuosidad fina y consistencia firme.

3.10.03. **Clase.**—Se entiende por clase el tipo de carne que dentro de cada especie animal proporciona la canal en general. Se establecerán distintas clases de carne, según la edad, características musculares, estado de engrasamiento del animal y demás circunstancias que se estipulen en las reglamentaciones complementarias de este capítulo.

3.10.04. **Categoría.**—Se entiende por categoría el tipo de carne que dentro de la canal proporciona cada región anatómica en particular. Las reglamentaciones complementarias establecerán las distintas categorías de carne en las diferentes especies animales y canales.

3.10.05. **Clasificaciones de las carnes.**—A efectos de este Código se establecen las cuatro clasificaciones siguientes:

a) Según la especie animal productora: Carnes de bóvidos, de ovidos, de caprinos, de súidos, de équidos, de camélidos y de cetáceos.

b) Según la clase de canal.

Las normas para la apreciación de caracteres de clasificación en las distintas canales para su inclusión en las clases correspondientes serán señaladas por las reglamentaciones y legislación complementarias de este Código.

c) Según la categoría.

Las normas para la separación adecuada de las regiones anatómicas de la canal y formar las piezas que integran las distintas categorías de carne serán señaladas por la legislación complementaria de este Código.

d) Según la forma en que han sido conservadas y su aptitud para el consumo humano: Carnes frescas, refrigeradas, congeladas, defectuosas, impropias y nocivas.

3.10.06. **Despojos.**—Con el nombre genérico de despojos y a efectos de este Código, se designan todas aquellas partes comestibles que se extraen de los animales de las especies citadas en el artículo 3.10.01 de este capítulo, y que no están comprendidas dentro del término canal.

Los despojos comprenden: hígado, bazo, riñones, ganglios, pulmones, corazón, sesos, médula, glándulas (timo, tiroideas, pancreas suprarrenales, testículos), estómago e intestinos de los rumiantes (callos y gallinejas), corteza de súidos, patas (callos, gelatina, y manitas), tripas, vejigas, cabeza, lengua y sangre. Procederán de animales sacrificados en condiciones higiénicas, declarados aptos para el consumo humano y se hallarán exentos de lesiones de enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias.

SECCIÓN 2.ª DISPOSICIONES COMUNES SOBRE CARNES

3.10.07. **Marcado de carnes.**—Las canales de las carnes frescas de consumo local serán marcadas con caracteres legibles e indelebles, a tinta o fuego, en cada uno de sus «cuartos», como mínimo, con el sello de Inspección Sanitaria correspondiente al matadero de procedencia. Esta marca podrá ser sustituida por marchamos metálicos, plásticos o de cualquier otra materia que se autorice, sujetos a la canal por precintos invulnerables.

Las carnes defectuosas que se autoricen para el consumo llevarán debajo del sello de Inspección una D (inicial de defectuosa), de tamaño igual al del resto de la inscripción. Esta inicial, de análogas dimensiones, será la L (inicial de lidia) cuando las canales procedan de reses sacrificadas en lidia, y una E (inicial de équido) cuando sean de caballar mular o asnal.

En las carnicerías se conservará para vender en último lugar la zona donde se halla el distintivo de la Inspección Sanitaria de las carnes.

Las canales de las carnes refrigeradas y congeladas serán marcadas o distinguidas, además, con el número de registro oficial sanitario del matadero frigorífico de procedencia.

La carne troceada y fileteada, para ser vendida, irá en envases de material plástico o de cualquier otro autorizado en el capítulo IV de este Código, con los distintivos en color correspondientes a la clase y categoría que corresponda, fijado en las reglamentaciones complementarias. En las bolsas y envolturas constará, además de los datos exigidos en el artículo 2.04.17, el número del registro sanitario del matadero de procedencia, llevando sujeto el marchamo correspondiente que garantice la salubridad de estas carnes.

Si los trozos, filetes o picado procediesen de un almacén frigorífico autorizado para realizar estas operaciones de fraccionamiento de carne, en la envoltura o bolsa y marchamos se hará constar, además del número del matadero de procedencia, el del almacén donde ha sido fraccionada.

(Continuará.)

MINISTERIO DE JUSTICIA

ORDEN de 22 de septiembre de 1967 por la que se crea la Central de Observación.

Ilustrísimo señor:

El artículo 28 del vigente Reglamento de los Servicios de Prisiones, aprobado por Decreto de 2 de febrero de 1956, impone a los Directores de los establecimientos la obligación de remitir a esa Dirección General, juntamente con la hoja de condena de cada penado, una ficha clasificadora, con diversos datos basados en el juicio de observación que desde su ingreso en el establecimiento haya merecido el interno.

Ante la importancia de la observación como base para la separación de los internos dentro del propio establecimiento y a los fines ulteriores de su clasificación y destino al establecimiento de cumplimiento que resulte más idóneo en orden a su tratamiento, una vez que recaiga sentencia firme, se ha estimado conveniente ir proveyendo a los Directores de los establecimientos de unos equipos técnicos que colaboren con ellos en esta función observadora de acuerdo con las normas generales establecidas por esa Dirección General.

Y como un paso más en la perfección técnica iniciada resulta aconsejable la creación de un órgano central para completar la labor en materia de observación respecto a aquellos internos en que dicha observación y clasificación entrañe dificultades para los equipos, y al propio tiempo coordine, oriente e impulse el funcionamiento de éstos.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—Directamente dependiente de esa Dirección General existirá una Central de Observación para completar la labor