

CODIGO ALIMENTARIO: PRINCIPIOS GENERALES

El 29 de marzo de 1960 se crea una subcomisión de expertos dentro de la Comisión Interministerial Técnico-sanitaria a fin de redactar un proyecto de Código Alimentario. Fue aprobado por el Consejo de Ministros el 18 de agosto de 1967.

Principios generales:

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 domésticos.

Tiene por finalidad:

- Definir las cosas.
- Determinar las condiciones que tienen que reunir.
- Establecer condiciones básicas de procedimientos.

Ámbito de aplicación: todo el territorio nacional.

- Todo lo que en se consume en todo el territorio nacional, independientemente del origen.
- Todo lo que se fabrique o se elabore en el territorio nacional.

Definición de alimento: 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 como nutrientes o fruitivos o bien como productos dietéticos.

Definición de nutriente: término genérico para proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, sustancias minerales y agua.

Otras definiciones:

Productos dietéticos o de régimen: son los destinados a satisfacer las necesidades nutritivas especiales del hombre.

Productos sucedáneos: son los que sin fines engañosos o fraudulentos pretenden sustituir total o parcialmente un alimento.

Alimentos fundamentales: constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual de regiones españolas.

Alimentos perecederos: los que exigen condiciones especiales de conservación.

Alimento impropio: o no es habitual en España o no se ha elaborado totalmente o lo ha sido por un procedimiento no autorizado.

Alimento adulterado: se ha adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar la composición, el peso, el volumen fraudulentamente.

Alimento falsificado: es el que está rotulado para simular otro conocido, composición real que no corresponda a lo declarado o cualquier otra cosa para inducir a error.

Alimento alterado: cualquier modificación durante el proceso de fabricación, almacenamiento, distribución, aunque sea inocuo, que modifique las características organolépticas.

Alimento contaminado: con gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos.

Alimento nocivo: efectos perjudiciales, o potencialmente perjudiciales para toda o una parte de la población.

Productos alimentarios: todo lo que se usa en alimentación, independientemente de que tenga o no valor nutritivo.

Útiles alimentarios: material para almacenamiento, transporte, etc.

CONDICIONES GENERALES DE LOS ALIMENTOS

Todo material en contacto con los alimentos debe cumplir lo siguiente:

- Estar fabricado conforme a este código.
- No transmitir al alimento sustancias contaminantes.
- No ceder sustancias ajenas a la composición normal.
- No alterar características organolépticas.

Materias primas autorizadas (el código dice cuales en una lista):

- Metales y sus aleaciones.
- Vidrio, cerámica, mármol o cemento.
- Compuestos celulósicos.
- Madera, corcho, fibra natural.
- Compuestos macromoleculares (resinas, disolventes)
- Varios (adhesivos, colas, etc.)

Materias prohibidas (el código dice cuales en una lista).

Aparatos alimentarios: elementos mecánicos empleados en todo el proceso.

Utensilios alimentarios: los de uso manual y corriente en las industrias.

Envoltentes:

- Envase: todo recipiente.
- Embalaje: recipiente durante todo el transporte.
- Envoltura: protege en el momento de la venta.
- Revestimiento: para materias primas, aparatos y utensilios.
- Cobertura: cubierta unida íntimamente.

El Código Alimentario reglamente también sobre:

- Cierres.
- Cámara de aire.
- Envoltentes recuperables y no recuperables.

Rotulo y etiquetado:

- Rotulo: inscripción en embalajes, carteles y anuncios.
- Etiqueta: leyenda en producto, envase o envoltura.
- Redacción de rótulos: no debe dejar lugar a dudas sobre el producto y solo aludirá al código cuando éste lo exija.
- Redacción de etiquetas:
 - o Denominación genérica.
 - o Marca registrada y razón social.
 - o Peso neto.
 - o Volumen o número de unidades.
 - o Fecha y control de fabricación.
- Envasado: sólo en sitios autorizados.

Conservación de alimentos:

Alimentos conservados: los que después de haber sido sometidos a tratamientos apropiados, se mantienen en las debidas condiciones higiénico-sanitarias para el consumo durante un tiempo variable.

Procedimientos: se autoriza:

- Frío: Refrigeración: Menor temperatura pero no congelado.
Congelación: > agua en hielo.
- Calor: Esterilización: destrucción total.
Pasteurización: destrucción de formas vegetativas.
- Radiaciones.
- Dsecación, deshidratación y liofilización.
- Salazón.
- Ahumados.
- Encurtido: vinagre.
- Escabechado: vinagre más sal.

Queda prohibido:

- Recongelar alimentos.
- En el ahumado, maderas resinosas, maderas de mal olor, juncos, etc.
- En conservas, materias no autorizadas por el C.A.

Almacenamiento y transporte:

Almacenamiento: permanencia adecuada en locales cerrados, cobertizos y espacios abiertos según normas del propio Código Alimentario (capítulo III, industrias y establecimientos alimentarios).

Condiciones generales:

- Distancia entre pilas / lotes y pared / suelo.
- Espacios adecuados para manipulación.
- Renovación periódica del género.
- Inspecciones periódicas del local.
- Retirada de alimentos deteriorados.

Además:

- Temperatura adecuada.
- Humedad relativa.
- Aire recirculante.
- Aislamiento de olores.
- Protección frente al sol si hace falta.

Transporte: operaciones que comprenda el traslado de los alimentos y los medios para conseguirlo.

TEMA CARNES Y DERIVADOS, AVES Y CAZA

Las partes que vamos a ver en el código alimentario aparecen en las partes 3ª y 5ª. Esta última trata de productos directamente relacionados con los alimentos. La 3ª se ocupa del resto. La signatura de los artículos del código es de la siguiente manera: parte (1 dígito, capítulo (1 ó 2 dígitos), artículo (lo demás). Por ejemplo, 3.10.25 es el artículo 25, del capítulo 10 de la 3ª parte.

Carnes y derivados. (3ª parte “Alimentos y bebidas”, capítulo X, 3.10.00 Carnes y derivados).

Definición y características de la carne. Generalidades:

Definición

- Parte comestible de los músculos de bóvidos, óvidos, suidos (jabalí), cápridos, équidos y camélidos sanos sacrificados en condiciones higiénicas.
- Por extensión, animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos marinos.

Características de la carne:

- Limpia, sana y debidamente preparada.
- Músculos de esqueleto y lengua, diafragma y esófago.
- Porciones de hueso, piel, tendones, aponeurosis, nervios y vasos sanguíneos (acompañan al tejido muscular y no se separan de la carne preparada).
- Debe presentar color (blanco rosáceo a rojo oscuro dependiendo de raza, edad, especie, etc.) y olor característico.

Definición de derivados carnicos:

- Productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas para tal fin.

Canal: cuerpo de los animales de las especies citadas sin vísceras torácicas abdominales o pelvianas excepto riñones, con o sin piel, patas y cabeza.

Despojo: todas las partes comestibles extraídas de las especies y que no están en el canal.

Clase: tipo de carne que, dentro de cada especie animal, proporciona la canal.

Categoría: tipo de carne que, dentro de la canal, proporciona cada región anatómica.

Clasificación de las carnes

Especie: bóvidos, ovinos, cápridos, suidos, équidos, camélidos, cetáceos.

Clase de canal: tipo de carne dentro de cada especie según edad, características musculares, estado de engarzamiento y otras según reglamentación complementaria.

Categoría: dentro de la canal, cada región anatómica.

Forma de conservación:

Carne fresca: manipulación básica y Tª no inferior a 0°C.

Refrigerada: manipulación básica y Tª superior congelación.

Congelada: manipulación básica y Tª entre -12 y -18°C.

Defectuosa: animales fatigados o mal nutridos, baja tablajería.

Impropia: fetos o especies no autorizadas.

Nociva: con gérmenes, neoplasias o putrefactas.

Clasificación de derivados cárnicos:

Salazones, ahumados y adobados:

-Salazones: carnes sometidas a la acción del ClNa (sólido o salmuera).

-Ahumados: salazón más secado / ahumado.

-Adobado: sal más especias.

Tocino: tejido adiposo subcutáneo, fresco, de cerdo sano, libre de tejidos no grasos.

-Tocino entreverado: tocino más fibras musculares.

-Panceta: tocino entreverado salado o adobado.

-Bacón: tocino entreverado de ciertos cerdos más salazón, adobo y ahumado.

Embutidos: carnes (según la definición de carne), picadas o no, más despojos, grasas de cerdo y productos vegetales.

Extractos y caldos de carne: derivados cárnicos a partir de carne muscular, fresca, libre de grasas y sustancias proteicas, con la tecnología adecuada, con o sin grasas, especias u hortalizas.

Tripas:

-aparato digestivo y vejigas: bóvidos, óvidos, suidos, equidos.

-piel: aves.

Aves y caza (3ª parte “Alimentos y bebidas”, capítulo XI. 3.11.00 Aves y caza).

Definición de aves: Todos los volátiles sanos, domésticos o silvestres, autorizados para alimentación humana.

Clasificación de las aves:

Gallo, gallina, capón y pollo.

Pavo, pato, ganso, gallina de Guinea y paloma.

Faisán, perdiz, codorniz, tórtola, zorzal.

Clasificación de las carnes de ave:

De aplicación para las carnes en general. Ver artículos 3.10.01, 3.10.14 y 3.10.19.

Pescados y derivados (3ª parte “Alimentos y bebidas”, capítulo XII. 3.12.01):

Definición de pescados: animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

Denominación específica: art. 3.12.02. Nombre vernacular o científico.

Clasificación:

Frescos: sin manipulación. Solo hielo picado con / sin sal, a bordo del barco.

Congelados: pescado fresco conservado a -23°C (nunca $>-18^{\circ}\text{C}$).

Salados: pescado fresco sometido a acción prolongada de ClNa o salmuera.

Ahumados: pescado fresco salmuera desecación humo de madera (cap. V).

Desecados: pescado fresco aire seco. Contenido en agua $\leq 15\%$.

Definición de derivados: productos obtenidos a partir de pescados de buena calidad y frescos, por procedimientos técnicos adecuados.

Clasificación de derivados:

Semiconservas: no están esterilizados con temperatura.

Conservas: están esterilizados con temperatura.

Sopas de pescado y bullabesas

Platos cocinados.

Mariscos y derivados (3ª parte “Alimentos y bebidas”, capítulo XIII. 3.13.00)

Definición de marisco: animales invertebrados comestibles, marinos o continentales (crustáceos y moluscos) frescos o conservados por procedimientos autorizados.

Denominación específica (art.3.13.02). Nombre vernacular o científico.

Clasificación:

Frescos: manipulación mínima.

Congelados: -23°C .

Deshidratados o liofilizados: sin agua hasta el 5%.

Cocidos: acción del vapor de agua / agua a 100°C y enfriamiento.

Definición de derivados: productos obtenidos total o parcialmente de mariscos.

Clasificación de derivados: semiconservas, conservas, sopas de marisco y bullabesas, platos cocinados.

Huevos y derivados (3ª parte “Alimentos y bebidas”, capítulo XIV. 3.14.00).

Definición de huevo: es el de gallináceas; los de otras especies hay que indicarlo.

Clasificación del huevo:

Fresco: sólo limpieza en seco.

Refrigerado: 15-30 días desde su puesta a 4°C.

Conservado: a 4°C 30 días hasta 6 meses.

Defectuoso: rotos pero con membrana intacta.

Olor y sabor no característico.

Al ovoscopio con sombra oscura.

Cámara de aire >12 mm.

Averiadados: mal olor o sabor

Bacterias u hongos

Sanguíneos o incubados.

Cámara de aire >20 mm.

Conservados por procedimientos no autorizados.

Definición de derivados del huevo: productos obtenidos totalmente o parcialmente del huevo de gallina sin cáscara. Ineludiblemente pasterizados y recuento de gérmenes <150.000/gr.

Clasificación de derivados del huevo:

Primarios: huevo entero o clara solo o yema sola.

Secos: a partir de la desecación de un derivado primario.

Compuestos: derivado primario o seco más otro producto pero contenido en huevo ≥50%.

Leches y derivados (3ª parte “Alimentos y bebidas” capítulo XV. 3.15.00).

Definición de la leche: producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas. Sólo leche de vaca. Otras especies hay que indicarlo.

Clasificación de la leche:

Higienizadas: destrucción de patógenos y casi toda la flora banal.

Certificadas: plantas ganaderas.

Especiales:

Concentrados: reducción ¼ o 1/5 de su volumen.

Desnatadas: sin nada o algo de grasa.

Fermentados: modificadas.

Acidificadas: modificadas.

Enriquecidas: más principios inmediatos minerales y vitaminas.

Adicionadas con aromas y/o estimulantes

Conservadas (duración de >30 días):

Esterilizadas

Evaporadas: privadas de parte de agua

Condensadas

En polvo.

Definición de derivados de la leche: productos obtenidos a partir de la leche.

Clasificación de derivados de la leche: nata, mantequilla, quesos, sueros lácteos, caseína, requesón.

Grasas comestibles (3ª parte “Alimentos y bebidas” capítulo XVI. 3.16.00 y ss).

Definición de grasas comestibles: productos animales o vegetales cuyo contenido principal son glicéridos naturales de ácidos grasos y, en menor cantidad, otros lípidos.

Definición de aceites: productos grasos líquidos a 20°C.

Definición de sebos o mantecas o grasas: productos grasos sólidos a 20°C.

TEMA CEREALES LEGUMINOSAS.

Cereales (3ª parte capítulo XVII. 3.17.00 y ss).

Definición de cereal: plantas gramíneas y sus frutos, maduros, enteros, sanos y secos. Además, el alforfón o trigo sarraceno (Fam. Poligonáceas).

Cualquier cereal definido en este código puede servir para la alimentación humana y el ganado.

Tipo de cereal: alpiste, arroz, avena, cebada, centeno, maíz, mijo, sorgo, trigo, alforfón.

Almacenamiento:

Paneras: depósito circular de 2-3 m de alto.

Bodegas

Cámaras

Almacenes: Horizontales: graneros (aéreos)

Verticales: silos (subterráneos).

Características del almacenamiento:

Los granos en buen estado de conservación.

% de materia extraña y humedad. Los establecidos por el organismo.

Si la humedad es muy elevada entonces desecar.

Graneros: facilitar la carga y descarga.

Transporte del grano.

Silos: ladrillo, hormigón o metal.

Facilitar la carga y descarga

Transporte del grano según sea su ubicación

El sitio debe permitir la desinfección.

Saneamiento y desinfección.

Almacén Desinfección / desinsectación (al menos 1 vez al año)

Desratizar cuando se vean roedores.

Cuando se vacíen de grano que haya sido atacado.

Mercancía Grano claramente atacado

Se observe aparición de ataque

Si aumenta la temperatura del grano → trasvase.

Desecación.

Si el almacén dispone de instalación.

Se rebajará la humedad del grano.

Hasta humedad variable, según región.

Leguminosas (3ª parte capítulo XVIII. 3.18.00 y ss).

Definición de legumbres secas: semillas secas, limpias y sanas, separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, de uso corriente en el país y que directa o indirectamente son adecuadas para la alimentación.

Clasificación de las legumbres secas: judía, lenteja, garbanzo, guisante, haba, altramuz, soja, cacahuete, garrofa, algarroba.

Definición de derivados de legumbres secas: productos obtenidos de legumbres secas para la alimentación o para servir de materia prima en fabricación de alimentos.

Clasificación de derivados de legumbres secas:

Legumbres mondadas: cotiledones sin tegumentos, de semillas secas.

Purés de legumbres: productos por trituración de semillas secas o leguminosas mondadas.

Harinas de legumbres: molienda de legumbres secas sin capa cortical.

Tubérculos (3ª parte capítulo XIX. 3.19.00 y ss).

Definición de Patatas: tubérculos de *Solanum tuberosum L.*, sanos, limpios de tierra u otras impurezas y que en estado natural o conservado son aptos para el consumo humano.

Clasificación de las patatas:

Patatas frescas: patatas en estado natural: patatas corrientes y patatas de calidad.

Patatas peladas: sin piel y acondicionadas para conservación.

Definición de derivados de las patatas:

Conservadas: patatas peladas.

Deshidratadas: patatas peladas más deshidratación

Congeladas: patatas frescas más cocinadas más congelación (envasadas).

Fritas: patatas frescas más cortadas / peladas más fritas en aceite (envasadas).

Harina de patata: patata fresca, pelado, cocido, desecado, molido, tamizado (envasado).

Fécula de patata: patata fresca más lavado, pelado, triturado – almidón (envasadas).

Gránulos y copos: patata fresca, pelada, cocción y deshidratación (envasada).

Otros: no incluidos en las otras categorías. Previa autorización.

Clasificación de otros tubérculos y sus derivados:

Boniatos y batatas: *Ipomea batatas L.*

Chufas: Granza

Chufa cosechero o de calidad.

Harinas y derivados (3ª parte capítulo XX. 3.20.00 y ss).

Molienda (lo que se muele) y molturación (acción de moler): operación por la cual los granos de cereales y/o leguminosas, libres de impurezas, son triturados y reducidos a partículas de diverso tamaño separables por medios mecánicos.

Productos de molinería:

Productos integrados por las sustancias de mejor calidad del interior del grano, Subproductos.

Definición de harina: producto de molturación del trigo.

Características:

Humedad $\leq 15\%$.

Gluten seco $\geq 5.5\%$.

Cenizas insolubles en HCl 10%/Sustr. Seca $\leq 3\%$.

Sin ningún tipo de impureza.

Tipos de harinas:

Enriquecidas: valor nutritivo aumentado.

Acondionadas: mejorar características organolépticas.

Mezclada: mezcla de diferentes cereales.

Integral: trituración sin separar parte alguna.

Alteradas: olor anormal, sabor ácido o gluten < 5.5%.

Envasadas: envasados y etiquetados.

Especiales: Dextrinadas

Preparadas: harina más productos lácteos más otros..

Hortalizas y verduras (3ª parte capítulo XXI. 3.21.00 y ss).

Definición de hortaliza: cualquier planta hortícola en sazón (en punto o en estado de madurez) que se puede utilizar como alimento ya sea en crudo o cocinada.

Definición de verdura: grupo de hortalizas en que la parte comestible es la parte verde.

Clasificación de las hortalizas:

Según la parte de la planta: frutos, bulbos, coles, hojas y tallos, inflorescencia, legumbres verdes, pepónides, raíces, tallos jóvenes.

Según su presentación al consumidor: fresca, desecada, congelada.

Según su calidad comercial: dispuesta por reglamentación.

Derivados de hortalizas y verduras:

Definición de encurtidos: hortalizas y verduras que tras curación en salmuera o fermentación láctica, se conservan en vinagre y sal con o sin azúcares o en vinagre con azúcares y condimentos.

Frutas (3ª parte capítulo XXII. 3.22.00 y ss).

Definición de fruta: el fruto, infrutescencia (agrupación de frutos), semilla, partes carnosas de órganos florales que hayan alcanzado la madurez para el consumo.

Características de la fruta:

Sana: sin haber sido atacada por hongos, etc.

Limpia: sin objetos adheridos.

Madurez comercial: la previa a la madurez fisiológica.

Clasificación de las frutas:

Por su naturaleza:

Carnosas: parte comestible con $\geq 50\%$ agua.

Secas: parte comestible < 50% agua.

Oleaginosas: para grasas comestibles.

Por su estado:

Frescas.

Desecado: reducido el agua por la atmósfera.

Deshidratada: reducido el agua por técnicas.

Congelada.

Por su calidad comercial.

Definición de derivados de frutas: zumos, néctares, derivados del tomate y otras confecciones a partir de cualquier tipo de fruta.

Edulcorantes y derivados (3ª parte capítulo XXIII. 3.23.00 y ss).

Definición de azúcar: se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum L.*), de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris L. var. rapa*) y de otras plantas, en estado de pureza para consumo humano.

Definición de miel: producto elaborado por *Apis mellifera L.* y otras especies a partir del néctar de flores y otras exudaciones de las plantas, sin adicción alguna.

Definición de jarabes: líquidos viscosos, por solución de azúcar en zumo, agua, infusiones o mezcla de estas con sustancias extraídas de vegetales.

Definición de productos de confitería: caramelos, mazapán, turrón, etc.

Condimentos y especias (3ª parte capítulo XXIV. 3.24.00 y ss).

Definición de sal: ClNa apto para el consumo.

Definición de vinagre: líquido obtenido de la fermentación acética del vino o sus subproductos.

Definición de especias (o condimentos aromáticos): son plantas frescas o desecadas, enteras o molidas, que por los sabores u olores característicos, se destinan a la preparación de bebidas.

Definición de condimentos preparados: mezclas de especias, entre sí o con otras sustancias alimenticias, dispuestas para la cocina.

TEMA ESTIMULANTES Y DERIVADOS.

Es un tema muy diverso.

Capítulo XXV.

- 3.25.00 Alimentos estimulantes y derivados.
 - Cafés y derivados.
 - Sucedáneos del café y derivados.
 - Té y derivados.
 - Estimulantes varios.
 - Cacao y derivados.
 - Chocolate y derivados.
 - Derivados especiales del cacao, chocolate y manteca de coco.
 - Tabaco.

Capítulo XXVI.

- 3.26.0 Conservas animales y vegetales. Platos preparados.
 - Productos dietéticos y de régimen.
 - Conservas.
 - Platos precocinados y preparados congelados.
 - Preparados alimenticios especiales.
 - Productos dietéticos y de régimen.
 - Alimentos enriquecidos y sustancias enriquecedoras.

Capítulo XXVII.

- 3.27.0 Aguas y hielo.
 - Aguas de consumo.
 - Aguas minerales y de mesa.
 - Hielo.

Capítulo XXVIII.

- 3.28.0 Helados.

Capítulo XXIX.

- 3.29.0 Bebidas no alcohólicas.

Capítulo XXX.

- 3.30.00 Bebidas alcohólicas.

Cafés y derivados.

3.25.01 Definición de café: es la semilla sana y limpia de las diversas especies del género botánico *Coffea*.

Clasificación: (3.25.02)

Café verde o crudo café en grano sin tegumentos exteriores y nada más.

Café tostado o natural: café verde o crudo sometido a calor hasta que adquiera el color, aroma y cualidades características.

Café tostado o torrefacto: café tostado al que se le añade azúcar antes de finalizar el proceso de tostación.

Café descafeinado: café crudo, tostado o torrefacto que ha sido desprovisto de la mayor parte de su cafeína.

Extracto soluble de café: producto soluble en agua obtenido por total o parcial evaporación de la infusión de café tostado (≥ 2.5 % cafeína y ≤ 4 % de humedad).

Extracto soluble de café descafeinado: igual que el anterior pero de café descafeinado tostado (≤ 0.3 % cafeína y ≤ 4 % humedad).

Sucedáneos del café y derivados.

3.25.14 Definición de sucedáneos del café: producto sólido, líquido o mezcla de productos de partes comestibles de vegetales o extractos de vegetales, tostados y destinado a efectuar preparaciones que reemplacen al café.

3.25.15. Clasificación de sucedáneos del café:

Achicoria: *Cichorium intybus* (raíz) limpia, troceada, molida, tamizada.

Malta tostada: tostado de la malta.

Cebada tostada: tostado de la cebada añadiendo en el proceso 10% azúcar.

Té y derivados.

3.25.24. Definición de Té: hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias de las diferentes especies del género *Thea*, en buen estado de conservación para el consumo humano y con el aroma y gusto de su variedad y zona de producción.

3.25.25 Clasificación del té:

Té verde: té no fermentado ≥ 1 % cafeína.

Té negro: té fermentado ≥ 1 % cafeína.

Té descafeinado: té verde o negro sin cafeína ≤ 1 ‰ cafeína.

Extracto soluble de té: producto soluble por total o parcial evaporación de infusión.

Estimulantes varios.

3.25.34. Clasificación de estimulantes varios: (no define nada, sólo clasifica).

Hierba mate: ciertas especies del género *Ilex* aptas para consumo.

Cola (nuez de cola): semilla de *Cola vera*.

Otras especies: anís, manzanilla, menta y poleo.

Cacao y derivados.

3.25.39. Clasificación del cacao y derivados:

Semilla de cacao: procede de *Theobroma cacao L*, separada, fermentada y desecada.

Cacao descascarillado: granos de cacao limpios, tostados o no, sin cáscara.

Pasta de cacao: molturación del cacao descascarillado tostado.

Manteca de cacao: producto obtenido por presión del cacao descascarillado o de la pasta de cacao.

Torta de cacao: producto resultante de la separación de la manteca de cacao por presión.

Cacao en polvo: pulverización de la torta de cacao, con o sin azúcar.

Chocolate y derivados.

3.25.51. Definición de chocolate: mezcla homogénea de cacao en polvo y azúcar pulverizada, con o sin manteca de cacao.

Clasificación del chocolate: con leche, con frutos secos o con cereales, con frutas.

Derivados especiales del cacao, chocolate y manteca de cacao.

3.25.61. Clasificación de derivados especiales:

Cacao azucarado en polvo con harina: la harina de trigo, arroz o maíz.

Chocolate con harina: las harinas igual que antes.

Chocolates especiales con miel, extracto de malta, huevos, café, zumos de frutas.

Chocolates de régimen.

Chocolates rellenos: interior de productos de confitería y cubierta de chocolate.

Bombones: contenido mínimo de chocolate, el 10%.

Derivados de manteca de cacao: Min. 20% manteca de cacao

14% componentes sólidos de leche

Máx. 55% azúcar.

Tabaco.

3.25.74 Definición de tabaco: hojas de diversas variedades de *Nicotina tabacum L* convenientemente desecadas, fermentadas, elaboradas y conservadas.

3.25.75. Clasificación del tabaco (en función del contenido en alcaloides):

Tabaco genuino: 8‰ alcaloides totales = nicotina / materia seca. 15% humedad.

Tabaco pobre en nicotina: 4-8‰ alcaloides totales.

Tabaco desnicotinizado \leq 4‰ alcaloides totales.

Capítulo XXVI.

Conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen.

3.26.00 Definición de conservas: productos obtenidos a partir de alimentos perecederos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados, tratados exclusivamente por el calor, en forma que asegure su conservación.

Definición de platos preparados: productos obtenidos por mezcla y condimentación de alimentos animales y vegetales, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, en envases apropiados, herméticamente cerrados y tratados por el calor u otro procedimiento que asegure su conservación y prestos a ser consumidos después de un simple calentamiento.

3.26.02 Clasificación de conservas y platos preparados

Carne.

Pescados, moluscos y crustáceos.

Frutas.

Verduras.

Platos preparados.

3.26.26. Definición de productos dietéticos y de régimen: deben responder a una composición científicamente razonable y autorizada, poseerán un adecuado valor nutritivo, estarán debidamente designados y serán destinados a dietas especiales o a complementos o sustituir la alimentación ordinaria.

Capítulo XXVII.

Agua y hielo.

3.27.01. Definición de agua natural: la de origen “natural” que, como mínimo, reúna unas condiciones físicas, químicas y microbiológicas.

Físicas:

Inodora.
Insípida.
Color (en Pt) ≤ 5 mgr/l (hasta 15).
Turbidez (SiO_2) ≤ 5 mgr/l (hasta 10).

Químicas:

Ph 7-8.5
Cloruros
Sulfatos
Nitratos
Calcio
Magnesio
Hierro.

Microbiológicos

Recuento total bacterias en agar en placa a 37°C 24h 50-65 colonias/ml de agua.

Ausencia de coliformes, estreptococos y *Clostridium* en 100 ml agua.

Sin gérmenes patógenos ni *E. coli*.

Definición de agua minero-medicinal o mineral: agua natural con propiedades características.

3.27.25. Definición de hielo alimenticio: fabricado a partir de agua potable; que sea inodoro, incoloro e insípido y, por fusión, da agua apta para consumo.

Clasificación del hielo alimenticio: mate u opaco, claro o semitransparente, cristalino.

Capítulo XXVIII.

Helados.

3.28.01 Definición de helado: producto resultante de batir y congelar una mezcla debidamente pasterizada y homogeneizada, de leche, derivados de leche y otros productos alimenticios.

3.28.02 Definición de sorbete: no está batido y además tiene agua, leche, derivados de leche...

3.28.03. Clasificación de helados:

Helado mantecado.
Helado de nata.
Helado de crema.
Helado de leche.
Helado de fruta.
Helados especiales.
Sorbete de leche.
Sorbete de fruta.
Tartas heladas.

Capítulo XXIX.

Bebidas no alcohólicas.

3.29.01 Definición de bebidas no alcohólicas o refrescantes: aquellas bebidas no fermentadas, carbónicas o no, preparadas con agua potable o mineral, ingredientes característicos y otros productos autorizados aquí.

3.29.02. Componentes:

Zumos de frutas.
Extractos de zumos de frutas o de plantas comestibles.
Frutas, tubérculos.
Esencias naturales o agentes aromáticos.

Edulcorantes naturales.
CO₂.
Agua potable y/o mineral.

3.29.03

Aguas gaseadas (bicarbonato).
Gaseosas (+ cítrico, tartárico, láctico).
Bebidas de zumos de frutas.
Bebidas de extractos.
Bebidas de frutas, tubérculos y semillas.
Bebidas aromatizadas.

Capítulo XXX.

Bebidas alcohólicas.

3.30.00 Definición de uva: fresca para vinificación, el fruto de la vid, maduro en la misma cepa o soleado tras la vendimia, sometido únicamente a proceso mecánico, y sirve para elaborar el mosto que puede fermentar normalmente.

Definición de mosto: zumo obtenido por presión de la uva en tanto no haya comenzado su fermentación, sin hollejos ni pepitas.

Definición de mistela: producto obtenido mediante la adición de alcohol vínico al mosto, hasta impedir o paralizar su fermentación.

Definición de vino: bebida alcohólica resultante de la fermentación, total o parcial de la uva fresca o su mosto.

Definición de vinos aromatizados: vino más azúcar y sustancias vegetales, amargas, aromáticas o estimulantes inofensivas, sus extractos o esencias.

Definición de derivados de bebidas espirituosas: líquido alcohólico apto para consumo humano.

Clasificación de derivados de bebidas espirituosas: arrak, brandy, ginebra, ron, vodka, güisqui, licores (frutas, esencias, café), anís.

TEMA ADITIVOS ALIMENTARIOS.

Capítulo XXXI.

Definición de aditivos: todas las sustancias comprendidas en este código que puedan ser añadidas intencionalmente a alimentos y bebidas, sin propósito de cambiar su valor nutritivo, con el fin de:

Modificar su carácter

Modificar sus técnicas de elaboración o conservación

Mejorar la adaptación al uso al que se destina.

Definición de listas positivas: solo pueden usarse los aditivos incluidos en las listas positivas vigentes.

Serán revisadas periódicamente por la subcomisión de expertos del Código Alimentario Español.

Para la inclusión de algún nuevo aditivo en las listas, deberá cumplir las siguientes características:

-tener una necesidad manifiesta de él y representar una mejora.

-haberse comprobado experimentalmente que no tiene riesgos.

-que sea suficientemente puro, con tóxicos en concentraciones inferiores a las establecidas por la ley.

-poder ser identificado en los alimentos por métodos analíticos sencillos.

La menor reserva al respecto facultará para su prohibición.

Clasificación de aditivos: se hace en función de su acción.

- sustancias que modifican los caracteres organolépticos.
- estabilizadores del aspecto y caracteres físicos.
- sustancias que impiden alteraciones químicas y biológicas.
- correctores de los alimentos.

Fabricación, importación, almacenamiento, venta, exportación, tenencia y utilización de aditivos se ajustara a lo siguiente:

- se requiere autorización sanitaria con enumeración expresa de los productos que se manipula.
- los envases serán de origen, sin manipulación tras la fábrica.
- en el envase deberán aparecer con caracteres indelebles el nombre, composición y proporciones y “para uso alimentario”.
- el uso de aditivos no excederá las dosis mínimas legales.
- se dará preferencia a los de origen natural.

Prohibiciones:

*Se prohíbe la utilización de aditivos cuando o en:

- los alimentos fundamentales.
- si puede obtenerse el efecto deseado por procesos más simples.
- si puede obtenerse por métodos físicos.
- si puede inducir a error.
- si se pretende disimular técnicas de elaboración defectuosa.
- si eso permite el empleo de materias primas no adecuadas.
- si sirve para reemplazar ingredientes o componentes induciendo a engaño.
- si impide o retrasa la acción de los enzimas digestivos.
- si disminuye el valor nutritivo.
- si puede alterar resultados analíticos para apreciar la calidad del alimento.

*La compra, utilización o tenencia por los fabricantes de otros “aditivos” no permitidos.

*La compra, utilización o tenencia de alimentos / bebidas hechas con aditivos no permitidos.

Tipos de aditivos:

*Influyen sobre caracteres organolépticos: sustancias que eliminan, proporcionan, mantengan o aviven el color, olor y sabor de alimentos.

-Modificaciones del color: sustancias que se utilizan para fijar o variar el color de los alimentos:

- colorantes orgánicos naturales y caramelo.
- colorantes orgánicos artificiales.
- colorantes inorgánicos.
- fijadores del color.
- decolorantes y blanqueadores.

Se establecen valores de sustancias minerales permitidas (Asn, Ab, Pb, Cu, Cr, Zn, sulfato bórico, etc.), y de impurezas orgánicas.

-Sustancias sopridas: modifican el sabor independientemente del olor.

- edulcorantes artificiales (en cualidades nutritivas).
- agentes aromáticos.

Capítulo XXXII.

*Estabilizadores de los caracteres físicos: se añaden a los alimentos y bebidas para proporcionar aspecto y consistencia adecuados o modificaciones de caracteres físicos.

- estabilizadores naturales.
- estabilizadores artificiales.

Capítulo XXXIII.

*Sustancias que impiden alteraciones químicas y biológicas: son sustancias antioxidantes y agentes conservadores. Deben reunir las siguientes características:

- poseer eficaz acción inhibidora.
- fácil dispersión o disolución.
- ser inocuos.
- no modificar caracteres organolépticos ni cualidades nutritivas.

Los antioxidantes inhiben / retrasan:

- oxidaciones catalíticas.
- enranciamientos naturales.
- enranciamientos por luz, aire.

Los conservantes retrasan / inhiben:

- fermentación.
- enmohecimiento.
- putrefacción.

Capítulo XXXIV.

*Correctores de alimentos: productos que, formando parte o no de la composición final, se añaden en los procesos tecnológicos para modificar cualidades plásticas, extraer, purificar o desnaturalizar.

Capítulo XXXV.

Impurezas:

- sustancias químicas extrañas no permitidas.
- sustancias químicas residuales de procesos autorizados.
- semillas y otras partículas comestibles de igual o distinta naturaleza a la del alimento.
- materias inertes, semillas extrañas, partículas no comestibles.
- materias que indiquen deficiente estado higiénico / sanitario.

Hay listas de tolerancias: fijar la proporción de impurezas y serán revisadas por la Subcomisión de Expertos del Código Alimentario; especificaran:

- límites máximos de sustancias residuales.
- límites máximos de sustancias metálicas y radiactivas.
- tiempo entre tratamientos fitoterapéuticos / recolección.

*Diferencia entre correctores e impurezas:

-correctores: aditivos que, tomando parte o no de el producto final, se añaden en los procesos tecnológicos para extraer, purificar o desnaturalizar.

- disolventes.
- neutralizadores.
- clarificadores.

-impurezas: son casi siempre perjudiciales y se intentan eliminar.

*Alimentos prohibidos: los que contengan impurezas de las comprendidas en:

- sustancias químicas extrañas no permitidas.
- materias inertes, semillas extrañas y partículas no comestibles.

Quedan fuera los:

- sustancias químicas de tratamientos autorizados.
- semillas y otras partículas comestibles de igual o distinta naturaleza del alimento.

*Tampoco se autorizaran alimentos con:

- antibióticos, hormonas y medicamentos de animales.

- residuos de aceites minerales.
- productos desnaturalizantes.
- residuos de desinfectantes, detergentes, jabones, etc.
- excrementos de roedores, restos e parásitos, residuos de comida o tabaco.

*Listas de tolerancias.

*Otras tolerancias.

*Residuos de sustancias químicas: si se autoriza la presencia de residuos de 2 o más sustancias químicas, cada una no deberá sobrepasar la cantidad máxima autorizada.

PRODUCTOS RELACIONADOS DIRECTAMENTE CON LOS ALIMENTOS:

5ª parte.

Capítulo XXXVI.

Piensos.

Definición de Piensos: tendrán esta consideración todas las materias naturales y productos elaborados, de cualquier origen, que, por separado o convenientemente mezclados entre sí, resulten aptos para la alimentación animal.

*Se distinguen:

- Piensos simples o de base.
- Piensos compuestos: mezcla de dos o más simples.
- Piensos compuestos completos: compuestos mas suplemento.
- Piensos compuestos complementarios: suplementan a otro pienso.
- Piensos líquidos: ingredientes en estado líquido.
- Piensos mezclados: melaza en cantidad $\geq 10\%$.
- Piensos especiales: para ciertos animales (acuarios, perros, etc.).

*Materias primas para piensos: ingredientes para la elaboración de piensos para necesidades nutritivas de los animales u otro fin; pueden clasificarse en:

- productos de origen vegetal o animal e forma natural.
- subproductos industriales.
- cualquiera de los anteriores sometidos a diversos procesos físicos, químicos o fermentativos.
- materias resultantes de procesos físicos / bioquímicos que modifican fundamentalmente un sustrato.
- sustancias naturales / artificiales usadas como aditivos o correctivos.

*Condiciones de las materias primas:

- No modificarán los productos para consumo humano que se obtenga de los animales que las ingieran.
- Que las impurezas no dificulten o impidan su utilización.
- Cumplirán las reglamentaciones del Código: etiquetado, composición, etc.
- Que se autorice expresamente su uso.

*Aditivos para piensos:

- Aditivos comunes: además de los establecidos, otros con finalidad tecnológica que no sean tóxicos ni para los animales ni para los productos.
- Aditivos especiales: para incrementar, mejorar o modificar la producción.
- Aditivos de prescripción: con finalidad terapéutica o para estimular la producción.

*Listas positivas de aditivos:

Son complementarias a las listas positivas de humanos. Para ser incluido:

- ser inocuo.
- dosis máximas establecidas.
- que en los animales dejen residuos por debajo del máximo.
- que haya procedimientos analíticos precisos.

Fertilizantes.

Definición de fertilizantes: sustancias naturales o sintéticas que se añaden al suelo o a la planta para poner a su disposición las sustancias nutritivas para su desarrollo.

*El código alimentario regula:

- Almacenamiento.
- Transporte.

- Rotulación.
- Condiciones especiales.
- Aguas residuales: las de riego no se pueden usar para beber.

Parasiticidas.

Definición de Parasiticidas: se llama parasiticida, plaguicida o producto fitosanitario a todo producto que se aplica sobre el suelo, la planta o parte de ella, cuando está en el campo o en el almacén, y que sirva para proteger a los vegetales de una plaga.

*El código alimentario regula:

- Almacenamiento.
- Transporte.
- Contenido en principio activo (listas positivas).
- Toxicidad: DL₅₀, TL.
- Rotulación.
- Envases.
- Manipulación.

Artículos higiénicos y de uso doméstico.

- Cosméticos.
- Productos de tocador.
- Jabones de lavar y detergentes.
- Lejías.
- Barnices, ceras y encáusticos. Lustrar muebles y suelos.
- Combustibles domésticos: alcohol, butano, propano.
- Aire ambiente: el de espacios confinados: domésticos y concurrencia pública.
- Productos para limpieza en seco.
- Tintes domésticos.
- Aprestos de tejidos y para la plancha: se prohíben aprestos de Pb o Asn.
- Velas, cerillas y bengalas: sin Acn, antimonio, Hg, Pb.
- Objetos para inocentadas: sin arena, limadoras de plomo.