

CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

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

DEFINICIONES

- **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 o idóneamente utilizados a alguno de los fines siguientes:
 - a) Para la normal nutrición humana o como fruitivos.
 - b) Como productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.
- **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.
- **Productos dietéticos y de régimen:** son los alimentos elaborados según fórmulas autorizadas, adecuados a satisfacer necesidades nutritivas especiales del hombre.
- **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.
- **Alimentos fundamentales:** son los que constituyen una proporción importante de la ración alimenticia habitual en las distintas regiones españolas.
- **Alimentos percederos:** son los que, por sus características, exigen condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento y transporte.
- **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.
- **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.
- **Alimento falsificado:** tendrá la consideración de falsificado todo alimento en el que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Que haya sido preparado o rotulado para simular otro conocido.
 - b) Que su composición real no corresponda a la declarada y comercialmente anunciada.
 - c) Cualquier otra capaz de inducir a error al consumidor.
- **Alimento alterado:** tendrá la consideración de alterado todo alimento que durante su obtención, preparación, manipulación, 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.
 - **Alimento no 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.
 - **Alimento nocivo:** tendrá la consideración de nocivo todo alimento:
 - a) 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 previsión, produzca efectos perjudiciales en el consumidor.
 - b) 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 inmoderado o inoportuno, o a consumo irreflexivo del mismo.
 - c) Cuando su contenido en microorganismos o materias extrañas sea superior a los límites permitidos para las diferentes clases de alimentos.
 - d) 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.
 - **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.
 - **Útiles alimentarios:** tendrán la consideración de útiles alimentarios los vehículos de transporte, maquinaria, utillajes, 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.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Alimento conservado: son 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.

Se autorizan los siguientes procedimientos de conservación:

- a) Por el frío.
- b) Por el calor.
- c) Por radiaciones.
- d) Por desecación, deshidratación y liofilización.
- e) Por salazón.
- f) Por ahumado.
- g) Por encurtido.
- h) Por escabechado.
- i) Por otros procedimientos.

- a) **Conservación por el frío:** es el procedimiento que consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar las actividades microbianas y enzimáticas y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas del alimento mediante los siguientes procesos:
- *Refrigeración:* consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, sin alcanzar las de congelación. La temperatura deberá mantenerse uniforme, durante el período de conservación, dentro de los límites de tolerancia admitidos, en su caso, y ser la apropiada para cada tipo de producto.
 - *Congelación:* consiste en someter los alimentos a temperaturas iguales o inferiores a las necesarias, para que la mayoría de su agua congelable se encuentre en forma de hielo. Durante el período de conservación, la temperatura se mantendrá uniforme de acuerdo con las exigencias y tolerancias permitidas en cada producto.
 - La *descongelación* consiste en someter los alimentos congelados a procedimientos adecuados que permitan que su temperatura sea en todos sus puntos superior a la de congelación.
- b) **Conservación por el calor:** consiste en someter los alimentos a la acción del calor a temperatura y tiempos suficientes para reducir o eliminar la acción de los microorganismos y enzimas mediante los siguientes procedimientos:
- *Esterilización:* es el proceso por el que se destruyen en los alimentos todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos, a temperaturas adecuadas, aplicadas de una sola vez o por tinalización.
 - En el ámbito industrial alimentario se considera también como esterilización el proceso por el que se destruyen o inactivan por un período determinado de tiempo, todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento.
 - *Pasteurización:* proceso por el cual se destruyen las formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos, y se destruye o inactiva la casi totalidad de la flora banal, sometiendo los alimentos a temperaturas variables, en función del tiempo de tratamiento, de forma que no sufran modificaciones esenciales en su composición y se asegure su conservación a temperatura adecuada durante un período de tiempo no inferior a cuarenta y ocho horas.
 - La *cocción* es un proceso por el que ciertos alimentos se someten a la acción del agua o su vapor, a temperaturas y períodos de tiempo variables de acuerdo con las exigencias de cada producto.
- c) **Conservación por radiaciones:** consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones, obtenidas por procedimientos autorizados con el fin de:
- Inhibir la germinación de ciertos alimentos vegetales.
 - Combatir infestaciones por insectos.
 - Contribuir a la destrucción de la flora microbiana, cuyo control total descansa, además, en la aplicación de otros métodos de conservación.
- d) **Desecación, deshidratación y liofilización:** son procedimientos que se basan, dentro de la técnica respectiva, en la reducción del contenido de agua de los alimentos:
- *Desecación,* reducción del contenido de agua de los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales.
 - *Deshidratación,* reducción del contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial.
 - *Liofilización,* reducción del contenido de agua de los alimentos mediante congelación y sublimación de aquélla.
- e) **Salazón:** consiste en tratar los alimentos por la sal comestible y otros condimentos, en su caso en condiciones y tiempos apropiados para cada producto, mediante los siguientes procesos:
- *Salazón en seco:* aplicar la sal con o sin otros condimentos a los alimentos.
 - *Salazón en salmuera:* tratar los alimentos con soluciones salinas de concentración variable.

- f) **Ahumado:** consiste en someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas de primer uso, pudiendo mezclarse en distintas proporciones con plantas aromáticas inofensivas.
- g) **Encurtido:** consiste en someter a la acción del vinagre, de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos los alimentos vegetales en su estado natural, los que han sido tratados con salmuera o los que han sufrido una fermentación láctica.
- h) **Escabechado:** consiste en someter los alimentos de origen animal crudos, cocidos o aritos a la acción del vinagre de origen vínico y de la sal con o sin adición de otros condimentos.
- i) **Otros procedimientos:** los alimentos se podrán someter también, a otros tratamientos de conservación autorizados, con azúcares, aceites, líquidos alcohólicos, productos alimenticios naturales y aditivos permitidos, sujetándose en todos los casos a límites de tolerancia.

CARNES Y DERIVADOS

Con la denominación genérica de carne se comprende la parte comestible de los músculos de los bóvidos, óvidos, súidos, cápridos, 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 esófago, 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 este 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.

- **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. Las 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.
- **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.
- **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.

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 ovinos, de cápridos, de súidos, de équidos, de camélidos y de cetáceos.
- b) Según la clase de canal.

- 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.

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 que no están comprendidas dentro del término canal. Los despojos comprenden: hígado, bazo, riñones, ganglios, pulmones, corazón, sesos, médula, glándulas (timo, tiroides, páncreas, suprarrenales, testículos), estómago e intestinos de los rumiantes (callos y gallinejas), corteza de súidos, patas (callos, gelatinas y manitas), tripas, vejigas, cabeza, lengua y sangre.

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 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, con los distintivos en color correspondientes a la clase y categoría que corresponda, fijado en las reglamentaciones complementarias. En las bolsas y envolturas constará, el número de 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.

Manipulaciones

Todas las manipulaciones que se efectúen en la carne serán llevadas a cabo con la mayor limpieza y destreza, sin que se alteren los caracteres organolépticos ni se produzcan contaminaciones bacterianas o de hongos, reduciendo al mínimo las pérdidas en su valor nutritivo.

Se permiten las siguientes:

- a) *Lavado* de la canal entera, media canal o cuartos de la misma durante las operaciones del troceo con agua potable, eliminando los residuos y sustancias extrañas.
- b) *Oreo*, natural o refrigerado, durante el tiempo preciso.
- c) Deshuesado, separando, mediante diversos cortes, la carne del hueso, siguiendo diferentes planos musculares.
- d) *Troceado*, dividiendo la canal en distintas piezas o regiones anatómicas. El troceado se realizará en las carnes frescas después de haber sufrido el oreo, bien para su venta inmediata o para someterlas a la acción del frío y convertirlas en refrigeradas o congeladas; en las carnes refrigeradas, si llevan como máximo diez días desde que fueron sacrificadas, y en las congeladas, previa descongelación, verificada en condiciones que mantengan inmutables las características de origen de la carne.

- e) *Fileteado*, fraccionando las piezas de carne en porciones de tamaño adecuado para el consumo individual.
- f) *Picado*, fraccionando los trozos o filetes de carne en porciones de tamaño reducido, mediante máquina o instrumentos cortantes adecuados.

En los establecimientos de venta al detalle, el picado se efectuará a la vista del comprador. No obstante, el picado podrá realizarse con carácter previo, en cuyo caso deberá cumplir con las exigencias que para este supuesto establezcan las normas específicas. En las industrias, el picado se sujetará a las normas establecidas para su preparación y transformación.

Carnes frescas: son aquellas de procedencia nacional que sólo han sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y que su temperatura de conservación no sea inferior a cero grados centígrados.

Carnes refrigeradas: son las de procedencia nacional o importadas que, además de las manipulaciones propias de las frescas, han sufrido la acción del frío industrial a temperatura y humedad adecuadas hasta alcanzar en el centro de la masa muscular profunda una temperatura ligeramente superior a la de congelación de los jugos tisulares. Estas carnes, hasta su venta al público, se mantendrán en idénticas condiciones.

Carnes congeladas: son las de procedencia nacional o extranjera que, además de las manipulaciones propias de las frescas, han sido sometidas a la acción del frío industrial hasta conseguir en el interior de la masa muscular una temperatura de -12 a -18° C, según la especie y tiempo de conservación previsible. Estas carnes serán transportadas y conservadas hasta su venta al público a una temperatura no superior a -18° C los establecimientos de venta.

Carnes defectuosas: son aquellas que, por proceder de animales fatigados, mal nutridos o por otras causas, presentan disminuido su valor nutritivo, y las que tienen color, olor, sabor o consistencia anormales.

Carnes impropias: son las que por proceder de fetos que no han completado su proceso normal de desarrollo o las de aquellas especies animales cuyo consumo no está autorizado o no está comprendido en los hábitos alimenticios españoles, aun cuando tengan valor nutritivo, no se permite la venta ni el consumo de estas carnes.

Carnes nocivas: son las portadoras de gérmenes patógenos o de sus toxinas de parásitos y sus formas de desarrollo y las de degeneraciones neoplásicas, así como las putrefactas o mal conservadas, cuya ingestión pueda provocar trastornos al consumidor.

Transporte

El transporte de las carnes frescas se efectuará en vehículos cerrados, protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubiertos en su interior de materiales impermeables de fácil desinfección. Las carnes, medias canales o cuartos de canal se transportarán de forma que no tengan contacto entre sí ni con los suelos y paredes del vehículo.

Derivados cárnicos

Con el nombre genérico de derivados cárnicos se designan los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas en este Código para tal fin y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

- a) Salazones, ahumados y adobados.

- b) Tocinos.
- c) Embutidos, charcutería y fiambres.
- d) Extractos y caldos de carne.
- e) Tripas.

Salazones, ahumados y adobados: se entiende por salazones cárnicos las carnes sometidas a la acción prolongada del cloruro sódico, ya en forma sólida o de salmuera, que garantice su conservación por un periodo más o menos largo de tiempo. La salazón puede preceder a las operaciones de secado y ahumado, y cuando las carnes han sufrido estas últimas se denominan ahumadas. Dentro de este grupo se incluyen, entre otros, los jamones y paletillas.

Tocino: tejido adiposo subcutáneo, fresco, de cerdo sano, libre de tejidos no grasos, de color ligeramente blanco rosáceo, olor «sui generis», de consistencia compacta y untosa, obtenido por despiece según normas determinadas para su consumo en fresco, salado, condimentado o industrializado.

- Tocino entreverado: es el que presenta cierta cantidad de fibras musculares entre el tejido adiposo.
- Panceta: tocino entreverado fresco, salado o adobado.
- Bacón: tocino entreverado de cerdos apropiados sometido a los procesos de salazón, adobo y ahumado.

Embutidos: aquellos derivados, preparados a partir de las carnes autorizadas, picadas o no, sometidas o no a procesos de curación, adicionadas o no de despojos comestibles y grasas de cerdo, productos vegetales, condimentos y especias e introducidos en tripas naturales o artificiales.

Los embutidos se clasifican en:

- a) Embutidos de carne. elaborados con las carnes autorizadas en el artículo 3.10.01, con los caracteres especiales que determinen las reglamentaciones correspondientes y grasa de cerdo exclusivamente (chorizo, embuchado, salchichón, fuet, salchichas, butifarra...)
- b) Embutidos de vísceras. Son aquellos que, además de los componentes de los embutidos de carne, contienen trozos de vísceras cocidas o encalladas antes de ser embutidos. Corresponden a este grupo las distintas clases de sabadeñas, longanizas gallegas, salchichas de hígado, etc.
- c) Embutidos de sangre. Son aquellos de consistencia blanda o semiblanda, crudos o cocidos, en los que su principal constituyente es la sangre, a la que se ha adicionado carne, vísceras, manteca, tocino y productos vegetales varios, introducidos en tripa ancha. Corresponden a este grupo las distintas clases de botagueñas y morcillas.
- d) Fiambres. Son productos de variada composición, constituidos por carne de cerdo, de vacuno, tocino o sus mezclas, aves y sus mollejas, huevo, leche y especias varias, formando bloques debidamente protegidos del exterior por finas hojas de tocino, celofán u otras materias autorizadas y contenidos en membranas animales o cualquier otro envoltente autorizado. Son fiambres: Jamón de York, mortadela, roulada, galantinas, pastas de hígado, chicharrones.

AVES Y CAZA

Se aplicará, genéricamente, la denominación de aves a todos los volátiles sanos, en sus distintas especies y clases domésticas y silvestres, autorizadas en la alimentación humana. Las aves se presentarán al consumidor vivas o sacrificadas en condiciones higiénicas.

Las aves sacrificadas se presentarán desplumadas, libres de cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes. No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos. La piel será de color rosa claro, músculos de consistencia firme y olor y sabor característicos.

Se distinguen las siguientes clases de aves:

- a) Gallo, gallina, capón y pollo.

- b) Pavo, pato, ganso, gallina de Guinea y paloma.
- c) Faisán, perdiz, codorniz, tórtola, zorzal y otros.

Clasificación de las carnes de ave.

- a) Frescas, refrigeradas y congeladas.
- b) Alteradas.
- c) Defectuosas.
- d) Nocivas.

Manipulaciones.

Se permiten las siguientes:

- a) Desplumado en frío o caliente, previa inmersión o no en agua o líquidos con sustancias autorizadas.
- b) Evisceración.
- c) Lavado del ave entera con agua potable y eliminación de los residuos, sustancias extrañas y posibles manchas de sangre.
- d) Oreo natural o refrigerado durante el tiempo preciso hasta que las carnes adquieran la maduración necesaria.
- e) Troceado para separar cuello, tarsos y alas y dividir el cuerpo del ave en mitades, cuartos o piezas.

PESCADOS Y DERIVADOS

Se comprende en la denominación genérica de «pescados» a los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

Los pescados se clasifican en.

- a) **Pescados frescos.** Son aquellos que no han sufrido desde su captura ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.
- b) **Pescados congelados.** Son aquellos, enteros o fraccionados, eviscerados, inalterados y frescos que han sido sometidos a la acción del frío hasta lograr en el centro de los mismos y en un período de tiempo no superior a dos horas que la temperatura pase de 0° a -5° centígrados. Esos productos se mantendrán, seguidamente, en el congelador a temperatura de -23° centígrados o inferiores hasta su congelación completa. La temperatura final a la salida del congelador no deberá ser superior a -18° centígrados, y la de conservación del orden de -25 a -30° centígrados. Los pescados congelados presentarán al corte una carne compacta, de aspecto céreo, no evidenciándose a simple vista cristales ni agujas de hielo. Durante la descongelación no deben presentar una exudación muy marcada, y descongelados deben tener el aspecto, la consistencia y el olor de los frescos, no percibiéndose ningún signo de rancidez y recongelación.
- c) **Pescados salados.** Son aquellos pescados frescos, enteros o fraccionados, eviscerados e inalterados, que han sido sometidos a la acción prolongada de la sal común en forma sólida o de salmuera. Los pescados salados, en su calidad de productos acabados, mantendrán unas condiciones óptimas en sus características, consistencia firme al tacto, gusto salado y coloración variable, según el método y la especie preparada (amarillo claro o rosa).

- d) **Pescados ahumados.** Son aquellos enteros, o fraccionados, eviscerados e inalterados, que, sometidos previamente a la acción de la salmuera y posterior desecación, han sufrido la acción del humo de madera, de acuerdo con lo establecido en el Capítulo V de este Código. Los pescados ahumados presentarán consistencia firme al tacto, serán traslúcidos, su coloración podrá oscilar del amarillo dorado claro al amarillo dorado oscuro y no presentarán manchas, sabores ni olores anormales. A la presión de los dedos no deben trasudar agua.
- e) **Pescados desecados.** Son aquellos, enteros o fraccionados, eviscerados e inalterados, sometidos a la acción del aire seco o de cualquier procedimiento autorizado para reducir su contenido en agua durante un período de tiempo variable, según las condiciones ambientales y sus dimensiones, suficientes para conseguir una conservación más o menos prolongada. Su riqueza en agua no será superior al 15%.

Manipulaciones.

En la manipulación de los pescados se observarán las siguientes condiciones específicas:

- a) Los locales y utensilios se hallarán siempre en perfectas condiciones de limpieza.
- b) Las diversas operaciones de lavado, descabezado, eviscerado, troceado, mezcla con hielo y sal, embalaje, pesado y cualquier otra, se efectuarán con el mayor limpieza, para que se reduzcan al mínimo las pérdidas en el valor nutritivo del pescado y no se alteren sus caracteres organolépticos.
- c) Los residuos y desperdicios se recogerán en cubos metálicos, de plástico o de otras materias autorizadas, provistos de tapadera, y serán evacuados con la mayor rapidez, y por lo menos al final de la jornada, para su inutilización o con destino a las industrias de subproductos.

Transportes.

En el transporte de los pescados se garantizará:

- a) Empleo mínimo de tiempo.
- b) Aislamiento adecuado de la temperatura y humedad ambientales.
- c) No coexistencia con otra clase de mercancías que puedan contaminar los pescados o comunicarles olores o sabores extraños.

Los pescados frescos, para su transporte, se colocarán en envases apropiados o vehículos acondicionados según el tamaño de aquéllos. El hielo y la sal empleados para ello reunirán las condiciones establecidas en este Código y serán troceados y colocados en capas alternas con el pescado. Las capas inferiores y superiores de las cajas estarán constituidas por hielo.

La cantidad de hielo a emplear estará en relación con la temperatura ambiental, la distancia y el medio de transporte empleado, y deberá ser en origen, como mínimo, el 30 por 100 en peso del pescado puesto en el envase para garantizar la llegada del mismo al destino en perfecta estado de conservación.

Los pescados congelados se transportarán en vehículos frigoríficos, a temperatura máxima de -18° centígrados y humedad no inferior al 90%.

Derivados de los pescados.

Son los productos obtenidos a partir de pescados de buena calidad y comprobado estado de frescura, para cuya elaboración se han utilizado procedimientos tecnológicos que garantizan su salubridad de un modo absoluto.

Los derivados de los pescados se clasifican en:

- a) Semiconservas.
- b) Conservas.
- c) Sopas de pescado y bullabesas.
- d) Platos cocinados.

MARISCOS (CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS) Y DERIVADOS

A efectos de este Código, se comprende en la denominación genérica de «mariscos» a los animales invertebrados comestibles, marinos o continentales (crustáceos y moluscos), frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados, que se relacionan en el artículo siguiente.

Los mariscos se clasifican en:

- a) Mariscos frescos.
- b) Mariscos congelados.
- c) Mariscos deshidratados o liofilizados.
- d) Mariscos cocidos.

HUEVOS Y DERIVADOS

Con la denominación genérica de huevos se entiende única y exclusivamente los huevos de gallináceas. Los huevos de otras aves se designarán indicando además la especie de que procedan. Los huevos se clasifican en:

- a) **Frescos.** Son aquellos que, presentando un olor y sabor característicos, no han sufrido más manipulaciones que una limpieza en seco. Observados al ovoscopio, aparecerán completamente claros, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y cámara de aire pequeña, de no más de siete milímetros de altura. La cáscara será fuerte, homogénea y limpia; la clara firme, transparente, sin enturbiamiento, y la yema, de color uniforme, pudiendo oscilar del amarillo claro al anaranjado rojizo, sin adherencias con la cáscara y conservándose centrada y entera.
- b) **Refrigerados.** Son aquellos enteros que se mantienen durante un tiempo superior a quince días, sin exceder de treinta días, desde su puesta, aislados del medio ambiente, en cámaras frigoríficas o en locales con temperaturas que no excedan de 4 grados centígrados.
- c) **Conservados.** Son los que han permanecido en cámara frigorífica, a 0° C, por un periodo superior a treinta días e inferior a seis meses.
- d) **Defectuosos.** Son los rotos, incluso parcialmente, pero con las membranas intactas; los que, sin estar alterados, presentan un olor y sabor que no son los característicos; los que al ovoscopio aparecen con una sombra oscura, y los que tienen una cámara de aire superior a 12 mm de altura.
- e) **Averiadados.** Son los procedentes de gallináceas o palmípedas, impropios para el consumo humano por concurrir en ellos algunas de las siguientes circunstancias:
 - Tener mal olor o sabor.
 - Estar contaminados por bacterias u hongos.
 - Estar podridos.
 - Tener la clara de color verdoso.
 - Ser sanguíneos o incubados.
 - Tener cámara de aire superior a 20 milímetros de altura y muy movable.
 - Haber sido conservados por procedimientos no autorizados.

Prohibiciones.

- a) El lavado de los huevos frescos, a no ser que se destinen a la preparación de derivados, en cuyo caso deberán partirse inmediatamente después de lavados.
- b) La venta para consumo directo de huevos de pata y de oca, a menos que previamente hayan sido pasterizados durante un tiempo mínimo de un minuto a una temperatura de 65 grados centígrados y no contengan «salmonellas» vivas.
- c) La venta directa para consumo humano de huevos defectuosos.

Derivados de los huevos.

Son los productos constituidos total o parcialmente con huevo de gallina, desprovisto de cáscara y destinados a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios. Serán elaborados por procedimientos tecnológicos que ineludiblemente presupongan la aplicación de un proceso de pasterización de las materias primas. No contendrán microorganismos patógenos vivos ni más de 150.000 gérmenes por gramo o centímetro cúbico de producto elaborado.

- a) **Huevos congelados:** Son derivados primarios, procedentes de huevos frescos, refrigerados o defectuosos constituidos por huevo homogeneizado y colado.
- b) **Huevo en polvo:** Es un derivado seco obtenido por evaporación del agua de constitución del huevo mediante procedimientos tecnológicos autorizados.
- c) **Yema de huevo deshidratada:** Es un derivado seco obtenido de la yema por eliminación del agua.
- d) **Clara de huevo desecada:** Es un derivado seco obtenido de la clara por eliminación del agua.

LECHES Y DERIVADOS

Se entiende por leche natural el producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas. Con la denominación genérica de leche se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca. Las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se designarán indicando además el nombre de la especie correspondiente.

Según el tratamiento que se aplique a las leches naturales se clasifican en:

- **Leche higienizada:** Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico autorizado que asegure la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas.
- **Leche certificada:** Es la procedente de explotaciones ganaderas, en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial que garantice la inocuidad y valor nutritivo del producto.
- **Leches especiales:** Son las procedentes de la leche natural mediante ciertas operaciones que cambian o modifican su composición característica:
 - a) Leche *concentrada* a un cuarto o a un quinto de su volumen como máximo. Son las leches naturales higienizadas, enteras, que han sido privadas de parte de su agua de constitución hasta reducirlas a un cuarto o a un quinto de su volumen primitivo como máximo.
 - b) Leches *desnatadas*. Son las higienizadas o conservadas, privadas parcial o totalmente de su contenido graso natural, con la modificación relativa de los demás componentes normales.

- c) Leches *fermentadas o acidificadas*. Son las modificadas por la acción microbiana o fermentos lácticos, que son específicos para cada uno de esos tipos de leche.
 - d) Leches *enriquecidas*. Son las modificadas mediante la adición de principios inmediatos, minerales y/o vitaminas que reúnan las condiciones establecidas para alimentos enriquecidos
 - e) Leches *adicionadas* de aromas y/o estimulantes. Son las modificadas mediante la adición de sustancias aromáticas y/o estimulantes autorizados.
- **Leches conservadas:** Son las procedentes de la leche natural manipulada industrialmente para asegurar la duración de su aprovechamiento alimenticio por más de treinta días:
 - a) Leche *esterilizada*. Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico tal que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia.
 - b) Leche *evaporada*. Con esta denominación se conoce la leche esterilizada privada de parte de su agua de constitución.
 - c) Leche *condensada*. Es la leche higienizada «concentrada con azúcar», privada de parte de su agua de constitución y cuya conservación se consigue mediante la adición de sacarosa.
 - d) Leche *en polvo*. Es el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural, o de la total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes o durante el proceso de fabricación.

Prohibiciones

En todos los tipos de leche, cualquiera que sea su naturaleza, se prohíbe:

- a) Cocerla en establecimientos para su venta al público consumidor.
- b) Neutralizarla o añadirle aditivos, salvo en los casos expresamente autorizados.
- c) Mezclar leche de distintas clases o de diferentes especies animales cuando hayan de ser destinadas al consumo directo.
- d) Cualquier manipulación en la que se pretenda sustituir total o parcialmente la grasa natural de la leche por otras grasas extrañas.
- e) Reconstituirla para su venta cuando haya de ser destinada al consumo directo.
- f) Someterla a más de un proceso de higienización o repetirlo cuando haya de ser destinada al consumo directo.
- g) Utilizar procedimientos manuales para el envasado o cierre de los envases.
- h) La venta de leches en polvo a granel no pudiendo fraccionarse el contenido de los envases ni aun en presencia del comprador.

Derivados de la leche

Son distintos productos obtenidos a partir de la leche mediante tratamientos tecnológicos adecuados.

- a) Nata: producto rico en materia grasa separado de la leche por reposo o por centrifugación. La nata se elaborará con leche de vaca, procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos, peligrosos para la salud pública, y forzosamente habrá de ser sometida a un tratamiento de higienización.
- b) Mantequilla.
- c) Quesos y quesos fundidos.
- d) Sueros lácteos.
- e) Caseína.
- f) Requesón.

Clasificación de las natas

De acuerdo con su contenido en grasa, las natas se clasificarán en:

- Doble nata: La que contenga como mínimo 50 por 100 en peso de grasa.
- Nata: La que contenga como mínimo 30 por 100 en peso de grasa.
- Nata delgada: La que contenga como mínimo 18 por 100 en peso de grasa.

La nata deberá conservarse refrigerada a menos de 8 grados centígrados o congelada.

Para su conservación, la nata podrá congelarse en túnel a temperaturas entre -35 y -40° C. Una vez congelada, se mantendrá a temperatura de -18 a -20° C. El producto deberá envasarse, con anterioridad a su congelación, en recipientes metálicos perfectamente limpios. Podrá añadirse glucosa o sacarosa en cantidades inferiores al 10 % en peso.

GRASAS COMESTIBLES

Son los productos de origen animal o vegetal cuyos constituyentes principales son glicéridos naturales de los ácidos grasos, conteniendo como componentes menores otros lípidos.

Se aplicará la denominación genérica de aceites a los productos grasos líquidos a la temperatura de 20° centígrados, y la de sebos y mantecas, o simplemente grasas, a los productos grasos sólidos a la misma temperatura.

Los aceites deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20° C, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos de cada aceite. Las grasas sólidas, a excepción de la margarina, fundidas, deberán ser claras y transparentes, sin contener sustancias en suspensión o posos deberán tener un aspecto limpio, con olor y sabor agradables.

Aceites de oliva

Se dará el nombre de «Aceite de oliva», o simplemente «Aceite», al líquido oleoso extraído de los frutos maduros del olivo «*Olea europaea*» L., sin que haya sido sometido a manipulaciones o tratamientos no autorizados.

Se distinguen los siguientes tipos de aceite de oliva:

1. *Aceites de oliva vírgenes*: extraídos por procedimientos mecánicos, en frío, sin que hayan sido sometidos a otras manipulaciones que las de sedimentación, centrifugación o filtración, ni llevar mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos de distinta forma, con las calidades siguientes:

- a) Extra: Aceite de oliva de sabor absolutamente irreprochable y cuya acidez en ácido oleico deberá ser como máximo, de un gramo por 100 gramos.
- b) Fino: reúne las condiciones del aceite de oliva virgen extra, salvo en cuanto a la acidez en ácido oleico, que será, como máximo, 1,5 gramos por 100 gramos.
- c) Corriente: de buen sabor y cuya acidez en ácido oleico será de tres gramos por 100 gramos como máximo, con un margen de tolerancia de un 10 por 100 respecto a la acidez indicada.
- d) Lampante: de sabor defectuoso o cuya acidez en ácido oleico sea superior a 3 %. No comestible.

2. *Aceites de oliva refinados*. Obtenidos por refinación de los aceites de oliva vírgenes o de los extraídos directamente de la aceituna por otros procedimientos autorizados.

3. *Aceites puros de oliva*. Compuestos de una mezcla de aceite de oliva virgen y de aceite de oliva refinado.

4. *Aceites de orujo de aceitunas*. Obtenidos por tratamiento de orujo de aceituna con un disolvente autorizado.

5. *Aceites refinados de orujo de aceituna*. Obtenidos por refinación de los aceites de orujo de aceituna y que reúnan los caracteres de las grasas comestibles refinadas.

6. *Aceites de orujo de aceituna para usos industriales*. Todos los demás aceites de orujo de aceituna.

Aceites de semillas

Se autoriza la utilización de aceites de semillas para consumo humano cuando reúnan las características que este Código determina para las distintas variedades.

A efectos de este Código se establece la siguiente clasificación:

- a) Aceite de soja.
- b) Aceite de cacahuete.
- c) Aceite de girasol.
- d) Aceite de algodón.
- e) Otros aceites de semillas.

Grasas animales

A efectos de este Código se establecen la siguiente clasificación:

- a) Manteca de cerdo. Es la grasa de depósito de esta especie animal, obtenida directamente o por fusión de sus acúmulos grasos y libre de cualquier otro tejido.
- b) Sebos alimenticios. producto obtenido por fusión de las grasas de depósito del ganado vacuno sacrificado en perfectas condiciones sanitarias. El procedente de ganado ovino o caprino se designará además con el apelativo de la especie de procedencia.

Grasas vegetales

Son las obtenidas de frutos o semillas, de estado sólido a la temperatura de 20 grados, de buen color, limpias, exentas de impurezas y sin actividad a la luz polarizada.

A efectos de este Código se establece la siguiente clasificación:

- a) Manteca de coco.
- b) Aceite de palmiste.
- c) Manteca de palma.
- d) Manteca de cacao comestible.
- e) Otras grasas vegetales.

Grasas transformadas

Margarina: alimento en forma de emulsión líquida o plástica, principalmente de grasas y aceites comestibles que no proceden de la leche o sólo proceden de ella parcialmente.

Margarina salada: es la que contiene como máximo 5 % de sal comestible, expresada en cloruro sódico.

CEREALES

Se conocerá bajo la denominación de cereal a las plantas gramíneas y a sus frutos maduros, enteros, sanos y secos. También se considerará en este epígrafe el alforfón o trigo sarraceno, de la familia de las poligonáceas.

Se considerarán útiles para la alimentación los siguientes cereales: alpiste, arroz, avena, cebada, centeno, maíz, mijo, panizo, sorgo, trigo, alforfón o trigo sarraceno.

LEGUMINOSAS

Legumbres secas

Con la denominación genérica de «Legumbres secas» se conocerán las semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, de uso corriente en el país y que directa o indirectamente resulten adecuadas para la alimentación.

Se consideran legumbres secas las siguientes: judía, lenteja, garbanzo, guisante seco, haba seca, altramuz, soja, cacahuete, garrofa, algarroba.

TUBÉRCULOS Y DERIVADOS

Patatas

Tubérculos procedentes de la planta «*Solanum tuberosum*» L., sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, sean aptos para el consumo humano. Se clasifican en:

- *Patatas frescas*: en su estado natural para destinarlas al consumo humano, pudiendo ser sometidas previamente a procesos de calibrado, selección y lavado.
- *Patatas pelada*: obtenidas a partir de «patatas frescas de calidad», a las que se ha desprovisto de la piel y acondicionado convenientemente para mantenerlas durante un cierto tiempo en buen estado sanitario y con su alto nivel de calidad.

Los derivados de patatas se clasifican en:

- a) *Patatas conservadas*: obtenidas a partir de «patatas peladas», dispuestas adecuadamente en envases herméticos.
- b) *Patatas deshidratadas*: obtenidas a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas o no que han sufrido proceso técnico de industrialización hasta reducir su contenido acuoso a una proporción no superior al 10 por 100, en frío.
- c) *Patatas congeladas*: preparadas a partir de «patatas frescas», lavadas, peladas, cortadas en formas diversas, fritas en aceite o grasa comestible y congeladas; se presentarán en envases con cierre de ajuste adecuado para garantizar su conservación y distribución mediante transporte frigorífico hasta el punto final de venta.
- d) *Patatas fritas*: obtenidas a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas, cortadas y fritas en aceite o grasa comestible; se conservarán en envases con cierre de ajuste adecuado.
- e) *Harina de patata*: producto obtenido a partir de «patatas frescas» mediante pelado, cocido, desecado, molido, tamizado y conservado adecuadamente en envases con cierre de ajuste adecuado.

- f) *Fécula de patata*: producto obtenido a partir de «patatas frescas», lavadas, peladas y trituradas, con decantación y desecación de los granos de almidón. Se conservará en envases con cierre de ajuste adecuado.
- g) *Gránulos y copos de patata*: obtenidos a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas, mediante un proceso de cocción, enfriado y deshidratado de características determinadas. Su conservación se hará en envases con cierre de ajuste adecuado.

HARINAS Y DERIVADAS

Producto de la molturación del trigo industrialmente limpio. Las harinas de otros cereales y/o leguminosas deberán llevar adicionado a su nombre genérico el del grano del cual procedan.

Características de la harina:

- a) La humedad de la harina no excederá del 15 por 100.
- b) El gluten seco no será inferior al 5,5 por 100.
- c) El contenido de cenizas, insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100, referido a sustancia seca, no será superior al 3 por 1.000.
- d) Las harinas estarán exentas de toda clase de impurezas, cualquiera que sea su origen.

Otros derivados de harinas

Pastas alimenticias: con este nombre se designarán los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada confeccionada con harinas, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio («Triticum Durum») o trigo candeal («Triticum vulgare») o sus mezclas y agua potable.

HORTALIZAS Y VERDURAS

Con la denominación genérica de «*Hortaliza*» se designa a cualquier planta herbácea hortícola en sazón que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinada.

La denominación de «*Verdura*» distingue a un grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencias), y la de «*Legumbres frescas*» a los frutos y semillas no maduros de las hortalizas leguminosas.

Clasificación de las hortalizas

A efectos de este Código se establecen las tres clasificaciones siguientes:

- a) Por la parte de la planta a que pertenecen: frutos, bulbos, coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tallos jóvenes.
- b) Por su forma de presentación al consumidor: hortaliza fresca, desecada, deshidratada y congelada.
- c) Por su calidad comercial: las que determine la reglamentación correspondiente.

Frutos

Nombre generalizado	Nombre científico
Berenjena	Solanum melongena, L.
Guindilla	Capsicum annuum, L., var. fasciculatum y conoides, Bailey.
Maíz dulce	Zea mays, var. saccharatum.
Pimiento dulce	Capsicum annuum, L., var. grosum, Bailey.
Pimiento picante	Capsicum annuum, L., var. longum, Bailey.

Bulbos

Nombre generalizado	Nombre científico
Ajo	Allium sativum, L.
Cebolla	Allium cepa, L.
Puerro	Allium porrum, L.
Cebolleta francesa	Allium fistulosum, L.
Chalote	Allium ascalonicum, L.

Coles

Nombre generalizado	Nombre científico
Berza	Brassica oleracea, L. var. Acephala, D. C.
Brocoli	Brassica oleracea, L. var. Botrytis, f. cymosa, Duch.
Brocoli americana	Brassica oleracea, L., var. Italica, Planck.
Col de Bruselas	Brassica oleracea, L., var. Gemmifera Zenker.
Coliflor	Brassica oleracea, L. var. Botrytis f. cauliflora, Duch
Col de Milán	Brassica oleracea, L., var. Bullata, D. C.
Lombarda	Brassica oleracea, L., var. Capitata f. D. C.
Repollo	Brassica rubra oleracea L., var. capitata f. alba, D. C.
«Bordes»	Híbridos de coliflor y de brocoli.

Hojas y tallos tiernos.

Nombre generalizado	Nombre científico
Acedera	Rumex actosa, L.
Acelgaza	Beta vulgaris, L., var. Cycla, L.
Berro	Nasturtium officinalis, R. Br.
Borraja	Borrago officinalis, L.
Cardo	Cynara Cardunculus, L.
Endivis	Cichorium Intybus, L.
Escarola	Cichorium Endivia, L.
Espinaca	Spinacia oleracea, L.
Grelos	Brassica Napus, L.
Lechuga	Lactuca sativa, L.
Mastuerzo	Lepidium sativum, L.

Inflorescencia

Nombre generalizado	Nombre científico
Alcachofa (alcaucil)	Cynara Scolymus, L.

Legumbres verdes

Nombre generalizado	Nombre científico
Guisante	Pisum sativum, L. var. vulgare, L.
Haba	Vicia faba, L., var. mayor L.
Judía	Phaseolus vulgaris, Savi
Tirabeque	Pisum sativum, L. var. macrocarpon, Ser.

Pepónides

Nombre generalizado	Nombre científico
Calabacín	Curcubita pepo, L. var. medullusa, Alef
Calabaza	Curcubita pepo, L.
Calabaza de cidra o confitera	Curcubita máxima, Duch
Pepino	Cucumis sativus, L.

Raíces

Nombre generalizado	Nombre científico
Achicoria	Cichorium Intybus, L.
Apio	Apium graveolens, L.
Colinabo	Brassica oleracea, L., var. napobrassica, L.
Colirrábano	Brassica oleracea, L., var. caulorapa, L.
Chirivía	Pastinaca sativa, L.
Escorzonera (salsifi negro)	Scorzonera hispánica, L.
Nabo	Brassica napus, L., var. sculenta
Nabo gallego o redondo	Brassica rapa, L., var. sculenta
Rabanito	Raphanus sativus, L., var. radícula
Rábano	Raphanus sativus, L., var. Alba
Remolacha de mesa	Raphanus sativus, L., var. Cruenta, L.
Salsifi	Tragopogon porrifolius, L.
Zanahoria	Dacus carota L., var. sativa, D. C.

Tallos jóvenes

Nombre generalizado	Nombre científico
Apio	Apium graveolens, L.
Espárrago de huerta y triguero	Asparagus officinalis, L.

Las hortalizas destinadas para el consumo en fresco, para la desecación o deshidratación, para la congelación y para la elaboración de derivados y conservas, reunirán las siguientes condiciones:

- Estarán recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños.
- Estar exentas de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
- Estar exentas de artrópodos, gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos.
- Estar exentas de enfermedades criptogámicas.
- Estar libres de partes marchitas y de materias extrañas adheridas a su superficie.
- Estar exentas de agentes microbianos patógenos.
- No tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia que este Código establece.

Derivados de hortalizas y verduras

Encurtidos: hortalizas y verduras que después de haber sido curadas en salmuera o de haber sufrido una fermentación láctica se conservan en vinagre y sal con o sin adición de azúcares o condimentos («encurtidos ácidos») o en vinagre con azúcares y condimentos («encurtidos dulces»).

Chucrut: diversas variedades hortícolas de la «Brassica olerácea», L., sometidas a un proceso tecnológico adecuado de maceración y fermentación láctea con 2 a 3 por 100 de sal y condimentos. El chucrut debe presentar buen estado de conservación, de sabor ácido característico con una acidez no inferior al 1 por 100, expresada en ácido láctico.

Extractos de verduras, legumbres y hortalizas: productos obtenidos por extracción de estas materias con o sin ayuda de agua potable y ulterior concentración hasta la consistencia adecuada.

FRUTAS

Con la denominación genérica de frutas se comprende el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano.

Las frutas frescas se presentarán para el consumo enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, estación y zona de producción.

Clasificación de las frutas

- Por su naturaleza, frutas carnosas, secas y oleaginosas.
- Por su estado, frutas frescas, desecadas, deshidratadas y congeladas.
- Por su calidad comercial, las que se determinen en cada caso por la reglamentación correspondiente.

Frutas carnosas: son aquellas cuya parte comestible posee en su composición cuando menos el 50% de agua. Se distinguen entre otras las siguientes especies de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Acerola	Crataegus azarolus, L.
Aguacate	Persea americana, Mill
Albaricoque	Prunus armeniaca, L.
Arándano	Vaccinium myrtillus, L.
Azufaifa	Zyzyphus vulgaris, Lam.
Bergamota	Citrus Bergamia Risso
Breva (primero de los dos frutos anuales de la higuera)	Ficus carica, L.
Calabaza para dulce	Cucurbita ficifolia, W., y Cucurbita maxima, Duch.
Caqui	Diospyrus Kaki, L.
Casis (grosella negra)	Ribes nigrum, L.
Cereza	Prunus avium, L.
Cidra	Citrus Medica, var. macrocarpa Risso.
Ciruela	Prunus domestica, L.
Chirimoya	Annona cherimolia, Mill.
Dátil	Phoenix dactylifera, L.
Frambuesa	Rubus idaeus, L.
Fresa	Fragaria vesca, L.
Fresón	Fragaria elatior, Ehrh.; F. Virginiana, Duch; F. Chiloensis, Duch
Granada	Punica Granatum, L.
Granadilla	Passiflora quadrangularis, L.
Grosella	Ribes sp.
Guanábana	Annona muricata, L.
Guayaba	Annona squamosa, L.
Guayabo	Psidium guajava, L.
Guinda	Prunus cerasus, L.
Higo (segundo de los frutos de la higuera).	Ficus carica L.
Higo chumbo	Opuntia sp.
Lima	Citrus limetta, Anet.
Limón	Citrus limonis, Osbeck
Madroño	Arbutus Unedo, L.
Mandarina	Citrus deliciosa, Ten
Mango	Mangifera indica, L.
Manzana	Pyrus Malus, L.
Manzanilla	Crataegus pubescens, Stued
Melocotón	Prunus persica, Sieb y Zuce
Melón	Cucumis Melo, L.
Membrillo	Cidonia vulgaris. Pers.
Mora	Morus nigra, L.
Naranja agria	Citrus Aurantium, L.
Naranja dulce	Citrus sinensis, L.
Níspero	Mespilus germanica, L.
Níspero del Japón	Eriobotrya japonica, L.
Papaya	Carica Papaya, L.
Pera	Pyrus communis, L., y otras especies.
Piña	Ananas sativus, Schult.
Plátano	Musa paradisiaca, L.
Pomelo	Citrus decumana, L
Sandía	Citrullus vulgaris, Schered
Serbol	Sorbus domestica, L.
Tamarindo	Tamarindus indica, L.
Tomate	Solanum lycopersicon Mill.
Uva	Vitis vinifera, L.
Zarzamora	Rubus fruticosus, L.

Frutas secas o de cáscara: son aquellas cuya parte comestible posee en su composición menos del 50 por 100 de agua. Se distinguen las siguientes variedades de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Almendra	Prunus Amygdalus, Stokes. (Amigdalus comunis.)
Avellana	Corylus Avellana, L.
Castaña	Castanea vesca, G.
Nuez	Junglans regia, L.
Nuéz de Málaga	Carya olivaeformis, Koch.
Piñón	Pinus Pinea, L.

Frutas y semillas oleaginosas: son aquellas empleadas para la obtención de grasas y para el consumo humano. Entre otras se distinguen las siguientes especies y variedades botánicas.

Nombre generalizado	Nombre científico
Aceituna u oliva	Olea europaea sativa, Hoffg. Link.
Cacahuete	Arachis Hypogea, L.
Coco	Cocos nucifera, L.
Girasol	Helianthus annuus, L.
Sésamo o ajonjolí	Sesamuna orientale, L.

Fruta fresca: Es la destinada al consumo inmediato sin sufrir tratamiento alguno que afecte a su estado natural. Los frutos deben de haber sido recogidos a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección deben tener la madurez comercial adecuada para que se presenten al consumidor en condiciones normales.

Fruta desecada: Es el producto obtenido a partir de frutas frescas, a las que se ha reducido la proporción de humedad por la acción natural del aire y del sol. Las frutas destinadas a la desecación deberán ser limpias y sanas, y haber alcanzado la maduración adecuada, tendrán el aroma, color y sabor característico de la variedad.

Fruta deshidratada: Es el producto obtenido a partir de frutas carnosas frescas a las que se ha reducido la proporción de humedad mediante procesos apropiados y autorizados. El grado de humedad residual será tal que impida toda alteración posterior.