

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

5394 *Reial decret 348/2011, d'11 de març, pel qual s'aprova la norma de qualitat per a caramels, xiclets, confits i lllaminadures.*

El Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi Alimentari Espanyol, estableix la normativa relativa als productes de confiteria en la secció 4a «Productes de confiteria» del capítol XXIII «Edulcorants naturals i derivats».

Aquesta normativa es complementa amb el que estableix el Reial decret 1810/1991, de 13 de desembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, circulació i comercialització de caramels, xiclets, confits i lllaminadures, derogada parcialment pel Reial decret 2002/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius edulcorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització i el Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

Així mateix, encara que no existeix normativa harmonitzada en la Unió Europea sobre els caramels, xiclets, confits i lllaminadures, són aplicables diverses disposicions comunitàries de caràcter horitzontal, relacionades amb els aliments en general, que incideixen sobre determinats aspectes regulats per l'esmentada Reglamentació tecnosanitària, i els deixa sense aplicació.

Pel que fa a les normes sanitàries, actualment estan harmonitzades en la Unió Europea mitjançant el Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i el Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

La simplificació i actualització de la norma es realitza a petició del sector, que desitja conservar-la per evitar distorsions en l'aplicació i mantenir els productes definits, de llarga tradició en el territori nacional, i contribuir a la transparència del mercat.

D'altra banda, les actuals tendències dels consumidors encaminades a la compra de productes que s'ajustin a les recomanacions científiques nutricionals aconsellen modificar les vigents definicions per permetre l'elaboració de productes la composició dels quals es pugui reformular, de manera que permeti a la indústria tant canvis en la composició, com la diversificació dels productes, per fer-los igual de competitius que els procedents d'altres estats. Tot això, juntament amb els nous avenços tecnològics que han donat lloc a una transformació del sector, fa aconsellable actualitzar l'esmentada Reglamentació tecnosanitària per adequar-la a la present situació.

Aquesta normativa específica, complementària a l'horitzontal comunitària, manté uns requisits mínims d'elaboració, elimina algunes restriccions que existeixen en les definicions i permet elaboracions que actualment no estan previstes. Tot això amb l'objectiu d'una aplicació uniforme en tot el territori nacional i, al mateix temps, afavorir la competència del sector.

En conseqüència, és procedent substituir el contingut dels apartats 3.23.34, 3.23.35, 3.23.36, 3.23.37 i 3.23.38 de la secció 4a que pertany al capítol XXIII del Codi Alimentari Espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, per les definicions que conté la norma de qualitat que es detalla a continuació, i derogar l'esmentat Reial decret 1810/1991, de 13 de desembre, amb l'objecte d'establir una nova norma de qualitat per als caramels, xiclets, confits i lllaminadures que recull aquest Reial decret.

En el procés de tramitació d'aquest Reial decret han estat consultades les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària ha emès el preceptiu informe.

Aquest Reial decret s'ha sotmès al procediment que preveuen la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de març, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres en matèria d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, la Directiva 98/34/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de les normes i reglamentacions tècniques, i el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació.

En virtut d'això, a proposta de la ministra de Medi Ambient, i Medi Rural i Marí, de la ministra de Sanitat, Política Social i Igualtat i del ministre d'Indústria, Turisme i Comerç, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 11 de març de 2011,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

S'aprova la norma de qualitat per als caramels, xiclets, confits i llaminadures elaborats a Espanya que s'insereix a continuació.

Aquest Reial decret s'aplica sense perjudici de les normes sanitàries i altres disposicions específiques que afectin la producció i comercialització dels caramels, xiclets, confits i llaminadures.

Article 2. *Substitució parcial del Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi Alimentari Espanyol.*

El contingut dels apartats 3.23.34, 3.23.35, 3.23.36, 3.23.37 i 3.23.38 de la secció 4a que pertany al capítol XXIII del Codi Alimentari Espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, queda substituït per les definicions incloses en la Norma de qualitat que conté aquest Reial decret.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits de la present Reglamentació no s'han d'aplicar als caramels, xiclets, confits i llaminadures, legalment fabricats o comercialitzats d'acord amb altres especificacions en els altres estats membres de la Unió Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), parts contractants a l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu (EEE), ni als estats que tinguin un Acord d'Associació Duanera amb la Unió Europea.

Disposició transitòria única. *Pròrroga de comercialització.*

Durant els dotze mesos posteriors a l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, es poden seguir etiquetant els productes que regula, d'acord amb la legislació anterior a l'entrada en vigor d'aquesta normativa. Aquests productes es poden comercialitzar fins que s'esgotin les existències.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret queda derogat el Reial decret 1810/1991, de 13 de desembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comercialització de caramels, xiclets, confits i llaminadures.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta de conformitat amb el que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució que atribueix a l'Estat les competències exclusives en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

El present Reial decret entra en vigor l'endemà de la seva publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 11 de març de 2011.

JUAN CARLOS R.

El ministre de la Presidència,
RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

NORMA DE QUALITAT PER ALS CAMELS, XICLETS, CONFITS I LLAMINADURES

1. Definicions i tipus

1.1 Caramels: productes alimentaris obtinguts per concentració o barreja de sucres o additius edulcorants als quals s'afegeixen o no altres ingredients.

Es distingeixen les varietats següents:

1.1.1 Caramels durs o caramels pròpiament dits: caramels la composició i el procés d'elaboració dels quals els confereix una estructura vítria i fràgil.

1.1.2 Caramels tous o masticables: caramels la composició i el procés d'elaboració dels quals els confereix una textura tova o masticable. Dins d'aquest grup s'hi inclouen, entre altres, les pastilles o toffees.

1.1.3 Caramels comprimits: caramels la forma i mida dels quals s'obté per compressió, elaborats per simple barreja, sense cocció dels seus ingredients.

1.1.4 Caramels o pastilles de goma: caramels de consistència gomosa als quals s'incorporen gomes o altres gelificants. En aquest grup s'hi inclouen, entre altres, la denominació de fruites de Niça, que són caramels o pastilles de goma en els quals el gelificant se substitueix totalment o parcialment per polpa de fruita.

1.2 Xiclet: producte alimentari elaborat amb una base masticable plàstica o elàstica i insoluble en aigua, natural o sintètica, amb sucres o additius edulcorants, al qual s'afegeixen o no altres ingredients.

Segons quina sigui la base masticable, aquest tipus de productes es poden completar amb les denominacions d'inflable o masticable.

1.3 Confits: productes obtinguts en recobrir diferents nuclis de productes alimentaris amb sucres o additius edulcorants, cobertures, xocolates i altres ingredients.

Entre els confits es distingeixen les següents varietats:

1.3.1 Dragees o confits pròpiament dits: els elaborats pel mètode de drageat.

Dins d'aquest grup s'hi inclouen, entre altres, les denominacions específiques següents:

1.3.1.1 Confits («Peladillas»): els confits recoberts bàsicament per sucres o additius edulcorants el nucli dels quals està format per ametlla sencera («Prunus amigdalus»).

1.3.1.2 Dragees o confits d'altres fruites seques: els recoberts bàsicament per sucres o additius edulcorants el nucli dels quals està format per qualsevol fruita seca; al qual s'afegeixen o no altres ingredients.

1.3.1.3 Dragees o confits de xocolata o cobertura: confits el nucli o recobriment dels quals és de xocolata o cobertura.

1.3.2 Garapinyats: els formats per nuclis de fruita seca revestits de sucres o additius edulcorants caramel·litzats als quals s'afegeixen o no altres ingredients.

1.3.3 Fruita banyada de xocolata o cobertura: fruita confitada sencera o fraccionada, recoberta de xocolata o cobertura.

1.4 Llaminaures: productes alimentaris que, sense pertànyer als grups anteriors, estan elaborats amb sucres o additius edulcorants, als quals poden afegir-se altres ingredients. Aquest tipus comprèn, entre altres:

1.4.1 Gels dolços: els obtinguts per gelificació de midons o fècules que, com a tals o formant part de farines, componen una barreja de sucres o additius edulcorants i gelificants.

1.4.2 Dolços de regalèssia: els elaborats amb sucres o additius edulcorants, midons o fècules, farines i dextrines als quals s'incorpora extracte de regalèssia.

1.4.3 Espumes dolces: les obtingudes per l'aireig de solucions concentrades de sucres o additius edulcorants a les quals s'incorporen gelificants, que els confereixen esponjositat i consistència no elàstica.

1.4.4 Fondants: productes alimentaris obtinguts de solucions concentrades de sucres o additius edulcorants als quals es poden incorporar altres ingredients, el procés d'elaboració dels quals els confereix una estructura plàstica.

1.4.5 Laminadura líquida per congelar: producte líquid o semilíquid obtingut amb una barreja de sucres o additius edulcorants i aigua, al qual es poden incorporar altres ingredients.

Tots els productes enumerats en els apartats 1.1, 1.2, 1.3 i 1.4 es poden presentar sols, combinats entre ells o amb altres productes alimentaris, ja sigui en forma de recobriment, farciment o qualsevol altra presentació.

2. *Ingredients*

En l'elaboració de caramels, xiclets, confits i laminadures es pot utilitzar qualsevol producte alimentari apte per al consum humà, inclosos aromes i additius que, si s'escau, compleixin els requisits i les condicions d'utilització previstos en les seves normes específiques.

3. *Etiquetatge*

L'etiquetatge dels productes recollits en aquesta norma ha de complir el que disposa el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris i el que estableixen altres disposicions comunitàries aplicables en la matèria, amb les particularitats següents:

3.1 Denominació de venda. La denominació del producte s'ha de correspondre amb els diferents tipus definits en l'apartat 1 d'aquesta norma, tenint en compte les precisions següents:

3.1.1 Els productes en els quals s'hagi substituït totalment o parcialment els sucres per edulcorants, les mencions «amb edulcorant(s)» o «amb sucre(s) i edulcorant(s)» han d'acompanyar la denominació de venda, com estableix la Norma general d'etiquetatge.

3.1.2 Les dragees o confits de fruita seca, excepte els confits («peladillas»), han de prendre el nom característic de la fruita en qüestió.

3.1.3 En els garapinyats s'ha d'esmentar el nom de la fruita corresponent.

3.1.4 En el cas de productes farcits, recoberts o drageats, la denominació de venda del producte s'ha de complementar amb les expressions «farcit», «recobert» o «en dragea».

3.2 En el cas d'assortiments, els ingredients es poden esmentar globalment.

3.3 Quan un producte o productes amb embolcall individual es presentin al consumidor envasats, totes les dades han d'anar reflectides a l'envàs, per la qual cosa l'embolcall individual pot prescindir d'aquestes dades.