

## I. DISPOSICIONS GENERALS

### MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

**15656** *Reial decret 1676/2012, de 14 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al cafè.*

El Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol, estableix la normativa relativa al cafè a la secció 1a «Cafès i derivats», pertanyent al capítol XXV «Aliments estimulants i derivats». Aquesta normativa es complementa amb el que estableix el Reial decret 1231/1988, de 14 d'octubre, pel qual s'aprova la reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, l'emmagatzematge, el transport i la comercialització del cafè.

La Directiva 1999/4/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de febrer de 1999, relativa als extractes de cafè i els extractes de xicoira, va fixar a l'annex les denominacions, les definicions i les característiques d'aquests productes, i es va incorporar al dret nacional mitjançant el Reial decret 943/2001, de 3 d'agost, pel qual es modifiquen el Reial decret 2323/1985, de 4 de desembre, pel qual s'aprova la reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, l'emmagatzematge, el transport i la comercialització de succedanis de cafè, i el Reial decret 1231/1988, de 14 d'octubre, pel qual s'aprova la reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, l'emmagatzematge, el transport i la comercialització del cafè. Aquesta norma torna a incloure els aspectes de la Directiva relatius als extractes de cafè.

El Reial decret 1231/1988, de 14 d'octubre, esmentat ha estat modificat diverses vegades per actualitzar aspectes tècnics. D'altra banda, nombrosos aspectes que recull aquest Reial decret ja no estan en vigor, atès que han estat regulats per diverses disposicions comunitàries de caràcter horitzontal, relacionades amb els aliments en general.

Aquestes raons aconsellen l'elaboració d'una nova disposició actualitzada i simplificada en forma de norma de qualitat que, alhora que deroga la reglamentació tecnosanitària aprovada mitjançant el Reial decret 1231/1988, de 14 d'octubre, substitueixi les definicions i el contingut dels apartats 3.25.01, 3.25.02, 3.25.03, 3.25.04, 3.25.05, 3.25.06, 3.25.07 i 3.25.08 de la secció 1a «Cafès i derivats», pertanyents al capítol XXV del Codi alimentari espanyol.

En la 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 l'informe preceptiu.

Aquesta disposició ha estat sotmesa al procediment d'informació de normes i reglamentacions tècniques i de reglaments relatius a la societat de la informació, que regula el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, a l'efecte de donar compliment al que disposa la Directiva 98/34/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, modificada per la Directiva 98/48/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de juliol.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient, de la ministra de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, i del ministre d'Economia i Competitivitat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 14 de desembre de 2012,

DISPOSO:

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

S'aprova la norma de qualitat per al cafè torrat i els extractes del cafè que figura a l'annex.

Article 2. *Derogació parcial del Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.*

Es deroguen els apartats 3.25.01, 3.25.02, 3.25.03, 3.25.04, 3.25.05, 3.25.06, 3.25.07 i 3.25.08 de la secció 1a, pertanyents al capítol XXV del Codi alimentari espanyol aprovat pel Reial decret 2484/1967, de 21 de setembre, i el seu contingut queda substituït per les definicions, les denominacions i les característiques incloses a la norma de qualitat que conté aquest Reial decret.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits de la norma de qualitat que s'aprova no s'han d'aplicar als productes fabricats o comercialitzats legalment en 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.*

Els productes, objecte de la norma de qualitat que s'aprova, elaborats sense etiquetar o etiquetats amb anterioritat a la data d'entrada en vigor d'aquest Reial decret i que no s'ajustin al que aquest disposa, es poden comercialitzar fins que s'esgotin les existències, sempre que compleixin les disposicions vigents anteriors a la seva entrada en vigor.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queda derogat el Reial decret 1231/1988, de 14 d'octubre, pel qual s'aprova la reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, l'emmagatzematge, el transport i la comercialització del cafè.

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 la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

Disposició final segona. *Referències normatives.*

Les referències al derogat Reial decret 664/1983, de 2 de març, pel qual s'aprova la reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, l'emmagatzematge, el transport i la comercialització del cafè, que contenen els articles 2 i 3.2 del Reial decret 2362/1985, de 4 de desembre, pel qual s'autoritza la comercialització de les barreges solubles de cafè amb solubles de succedanis de cafè, s'entenen fetes a aquest Reial decret.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 14 de desembre de 2012.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència,  
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

## ANNEX

## NORMA DE QUALITAT PER AL CAFÈ

**Definicions, denominacions i característiques dels productes***1. Definicions*

1.1 «Cafè»: són les llavors sanes i netes procedents de les diverses espècies del gènere botànic «*Coffea*».

1.2 «Descafeïnat»: és el procés mitjançant el qual s'elimina la major part de la cafeïna al cafè i als extractes de cafè.

Després de l'aplicació d'aquest procés, els productes que defineixen els apartats 2.1 al 2.6 que continguin com a màxim 0,1 per 100 de cafeïna anhidra sobre matèria seca i els que defineix l'apartat 2.8 que continguin com a màxim 0,3 per 100 de cafeïna anhidra sobre matèria seca, han d'incloure en la denominació la menció «descafeïnat».

En el cas dels productes de l'apartat 2.7 amb un contingut de cafeïna anhidra inferior o igual en pes al 0,3 per 100 de la matèria seca procedent del cafè, l'etiquetatge ha d'incloure la menció «descafeïnat» en el mateix camp visual que la denominació de venda.

*2. Denominacions i característiques*

2.1 «Cafè de torrat natural»: és l'obtingut en sotmetre el cafè verd o cru en gra a l'acció de la calor, de manera que adquireixi el color, l'aroma i altres qualitats característiques.

Ha de contenir: humitat: 5 per 100 màxim.

Cafeïna: 0,7 per 100 mínim s/matèria seca.

Cendres totals: 6 per 100 màxim s/matèria seca.

Sòlids solubles de l'extracte aquós\*: del 20 al 35 per 100.

2.2 «Cafè torrefacte»: és el cafè torrat en gra, amb addició de sacarosa o xarop de glucosa, abans de finalitzar el procés de torrat, en una proporció màxima de 15 quilograms dels sucres esmentats (expressats en substància seca) per cada 100 quilograms de cafè verd.

Ha de contenir: humitat: 5 per 100 màxim.

Cafeïna: 0,6 per 100 mínim s/matèria seca.

Cendres totals: 5,5 per 100 màxim s/matèria seca.

Sòlids solubles de l'extracte aquós\*: del 25 al 40 per 100.

2.3 «Cafè de torrat natural (percentatge) i cafè torrefacte (percentatge)»: aquesta denominació, on obligatòriament hi han de figurar els percentatges, correspon a les barreges fetes amb cafè de torrat natural i cafè torrefacte, que s'han d'ajustar, per separat, a les especificacions dels apartats esmentats.

2.4 «Cafè mòlt de torrat natural»: és el cafè de torrat natural després dels processos industrials de mòlta i envasat, que s'ha d'ajustar a les especificacions del cafè de torrat natural.

2.5 «Cafè mòlt torrefacte»: és el cafè torrefacte després dels processos industrials de mòlta i envasat, que s'ha d'ajustar a les especificacions del cafè torrefacte.

2.6 «Cafè mòlt de torrat natural (percentatge) i torrefacte (percentatge)»: és la barreja feta amb cafès de torrat natural i cafès torrefactes, sotmesos als processos industrials de mòlta i envasat, que s'ha d'ajustar a les especificacions dels apartats 2.1 i 2.2 que resultin segons els percentatges utilitzats.

2.7 «Cafè soluble», «cafè instantani», «extracte de cafè» o «extracte de cafè soluble»: és el producte concentrat obtingut per extracció dels grans de cafè torrats, utilitzant només aigua com a mitjà d'extracció, amb exclusió de qualsevol procediment

\* L'extracte aquós del cafè és la infusió obtinguda d'una barreja de cafè/aigua al 10 per 100 en massa, després de l'ebullició durant cinc minuts.

d'hidròlisi per addició d'àcid o base. A més de les substàncies insolubles tecnològicament inevitables i dels olis insolubles procedents del cafè, l'extracte de cafè només ha de contenir els components solubles i aromàtics del cafè.

El contingut de matèria seca procedent del cafè ha de ser:

- Per a l'extracte de cafè (cafè soluble o instantani): igual o superior al 95 per cent en massa.
- Per a l'extracte de cafè en pasta: del 70 al 85 per cent en massa.
- Per a l'extracte de cafè líquid: del 15 al 55 per cent en massa.

L'extracte de cafè en forma sòlida o en pasta no ha de contenir més elements que els procedents de l'extracció del cafè. No obstant això, l'extracte de cafè líquid pot contenir sucres alimentaris, torrats o no, en una proporció que no sobrepassi el 12 per cent en pes.

2.8 «Cafè torrefacte soluble» o «cafè torrefacte instantani», «extracte de cafè torrefacte en pasta» i «extracte de cafè torrefacte líquid»: és el producte concentrat obtingut per extracció dels grans de cafè torrefacte, utilitzant només aigua com a mitjà d'extracció, amb exclusió de qualsevol procediment d'hidròlisi per addició d'àcid o base.

El contingut de matèria seca ha de ser:

- Per al cafè torrefacte soluble o instantani: igual o superior al 95 per cent en massa.
- Per a l'extracte de cafè torrefacte en pasta: del 70 al 85 per cent en massa.
- Per a l'extracte de cafè torrefacte líquid: del 15 al 55 per cent en massa.

### 3. *Primeres matèries i altres ingredients*

Cafè en gra, verd o cru, amb un màxim d'humitat del 13 per 100.

Sacarosa o xarop de glucosa només en el cafè torrefacte i sucres alimentaris en l'extracte de cafè líquid.

Additius autoritzats.

### 4. *Etiquetatge i denominació de venda*

4.1 L'etiquetatge dels productes que recull aquesta norma de qualitat ha de complir el que disposen les disposicions d'etiquetatge dels productes alimentaris que li siguin aplicables.

4.2 Denominació de venda:

a) La denominació del producte s'ha de correspondre amb els diferents tipus que recull el punt 2.

b) Les denominacions dels productes b) i c) que defineix l'apartat 2.7 «extracte de cafè» o «extracte de cafè soluble» o «cafè soluble» o «cafè instantani», s'han de completar, si s'escau, amb els termes «en pasta» o «en forma de pasta», o «líquid» o «en forma líquida», d'acord amb les característiques que s'hi estableixen.

En el cas de l'extracte de cafè líquid, que defineix la lletra c) de l'apartat 2.7, la denominació es pot completar amb el qualificatiu «concentrat» sempre que el contingut de matèria seca procedent del cafè sigui superior en pes al 25 per 100.

c) L'etiquetatge ha d'incloure la menció «descafeïnat» de conformitat amb el que preveu l'apartat 1.2.

d) En el cas de l'extracte de cafè líquid, que defineix l'apartat 2.7, l'etiquetatge ha d'indicar «amb...», «conservat amb...», «amb... afegida» o «torrat amb...» acompanyat de la denominació del tipus de sucre o sucres utilitzats. Aquesta menció ha de figurar en el mateix camp visual que la denominació de venda.

e) L'etiquetatge ha d'indicar el contingut mínim de matèria seca procedent del cafè, en el cas de l'extracte de cafè en pasta i de l'extracte de cafè líquid que defineixen les lletres b i c de l'apartat 2.7. Aquest contingut s'ha d'expressar com a percentatge en pes del producte acabat.