

## I. DISPOSICIÓN XERAIS

### MINISTERIO DA PRESIDENCIA

**5394** *Real decreto 348/2011, do 11 de marzo, polo que se aproba a norma de calidade para caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas.*

O Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español, establece a normativa relativa aos produtos de confeitaría na sección 4.<sup>a</sup> «Produtos de confeitaría» do capítulo XXIII «Edulcorantes naturais e derivados».

Esa normativa complementábase co establecido no Real decreto 1810/1991, do 13 de decembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercialización de caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas, derogada parcialmente polo Real decreto 2002/1995, do 7 de decembro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización, e o Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

Así mesmo, aínda cando non existe normativa harmonizada na Unión Europea sobre os caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas, son aplicables diversas disposicións comunitarias de carácter horizontal, relacionadas cos alimentos en xeral, que inciden sobre determinados aspectos regulados pola mencionada regulamentación técnico-sanitaria, deixándoos sen aplicación.

No que respecta ás normas sanitarias, actualmente encóntranse harmonizadas na Unión Europea mediante o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios, e o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comisión, do 15 de novembro, relativo aos criterios microbiolóxicos aplicables aos produtos alimenticios.

A simplificación e actualización da norma realízase por petición do sector, que desexa conservala para evitar distorsións na aplicación e manter os produtos definidos, de longa tradición no territorio nacional, contribuíndo á transparencia do mercado.

Por outra parte, as tendencias actuais dos consumidores, encamiñadas á compra de produtos que se axusten ás recomendacións científicas nutricionais, aconsellan modificar as definicións vixentes para permitir a elaboración de produtos cuxa composición se poida reformular, e que permita á industria cambios na composición e a diversificación dos produtos, para facelos igual de competitivos ca os procedentes doutros Estados. Todo isto, xunto cos novos avances tecnolóxicos que deron lugar a unha transformación do sector, fai aconsellable actualizar a citada regulamentación técnico-sanitaria para adecuala a esta situación.

Esta normativa específica, complementaria á horizontal comunitaria, mantén uns requisitos mínimos de elaboración, elimina algunhas restricións que existen nas definicións e permite elaboracións que actualmente non están previstas, todo isto co obxectivo de ser aplicado uniformemente en todo o territorio nacional e, asemade, favorecer a competencia do sector.

En consecuencia, procede substituír o contido dos números 3.23.34, 3.23.35, 3.23.36, 3.23.37 e 3.23.38 da sección 4.<sup>a</sup> do capítulo XXIII do Código alimentario español, aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polas definicións contidas na norma de calidade que se detalla a continuación, e derogar o mencionado Real decreto 1810/1991, do 13 de decembro, con obxecto de establecer unha nova norma de calidade para os caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas que se recolle neste real decreto.

No proceso de tramitación deste real decreto foron consultadas as comunidades autónomas e as entidades representativas dos sectores afectados, e a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria emitiu o preceptivo informe.

Este real decreto foi sometido ao procedemento previsto na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 20 de marzo, relativa á aproximación das lexislacións dos Estados membros en materia de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, pola que se establece un procedemento de información en materia das normas e regulamentacións técnicas, e no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Medio Ambiente, e Medio Rural e Mariño, da ministra de Sanidade, Política Social e Igualdade e do ministro de Industria, Turismo e Comercio, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 11 de marzo de 2011,

DISPOÑO:

*Artigo 1. Obxecto e ámbito de aplicación.*

Apróbase a norma de calidade para os caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas elaborados en España, que se insire a continuación.

Este real decreto aplícase sen prexuízo das normas sanitarias e outras disposicións específicas que afecten a produción e comercialización dos caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas.

*Artigo 2. Substitución parcial do Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español.*

O contido dos números 3.23.34, 3.23.35, 3.23.36, 3.23.37 e 3.23.38 da sección 4.<sup>a</sup> do capítulo XXIII do Código alimentario español, aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, queda substituído polas definicións incluídas na norma de calidade contida neste real decreto.

*Disposición adicional única. Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos desta regulamentación non se aplicarán aos caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas legalmente fabricados ou comercializados de acordo con outras especificacións nos outros Estados membros da Unión Europea, nin aos produtos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes no Acordo sobre o Espazo Económico Europeo (EEE), nin aos Estados que teñan un acordo de asociación alfandegueira coa Unión Europea.

*Disposición transitoria única. Prórroga de comercialización.*

Durante os doce meses posteriores á entrada en vigor deste real decreto poderanse seguir etiquetando os produtos que regula de acordo coa lexislación anterior á entrada en vigor desta normativa. Estes produtos poderanse comercializar ata que se esgoten as existencias.

*Disposición derogatoria única. Derogación normativa.*

A partir da entrada en vigor deste real decreto queda derogado o Real decreto 1810/1991, do 13 de decembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercialización de caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase de conformidade co disposto no artigo 149.1.13ª da Constitución, que atribúe ao Estado as competencias exclusivas en materia de bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 11 de marzo de 2011.

JUAN CARLOS R.

O ministro da Presidencia,  
RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

## **NORMA DE CALIDADE PARA OS CAMELOS, GOMAS DE MASCAR, CONFEITOS E LAMBETADAS**

### *1. Definicións e tipos*

1.1 Caramelos: produtos alimenticios obtidos por concentración ou mestura de azucres ou aditivos edulcorantes aos cales se lles engaden ou non outros ingredientes. Distínguense as seguintes variedades:

1.1.1 Caramelos duros ou caramelos propiamente ditos: aqueles cuxa composición e proceso de elaboración lles confire unha estrutura vítrea e fráxil.

1.1.2 Caramelos moles ou mastigables: aqueles cuxa composición e proceso de elaboración lles confire unha textura mol ou mastigable. Dentro deste grupo inclúense, entre outros, as pastillas ou toffees.

1.1.3 Caramelos comprimidos: caramelos cuxa forma e tamaño se obtén por compresión, elaborados por simple mestura, sen cocción dos seus ingredientes.

1.1.4 Caramelos ou pastillas de goma: caramelos de consistencia gomosa aos cales se lles incorporan gomas ou outros xelificantes. Neste grupo inclúense entre outras, a denominación de froitas Niza, que son caramelos ou pastillas de goma en que o xelificante se substitúe total ou parcialmente por polpa de froita.

1.2 Goma de mascar: produto alimenticio elaborado cunha base mastigable plástica ou elástica e insoluble en auga, natural ou sintética, con azucres ou aditivos edulcorantes, ao cal se engaden ou non outros ingredientes.

Segundo sexa a base mastigable, este tipo de produtos poderanse completar coas denominacións de inchable ou mastigable.

1.3 Confeitos: produtos obtidos ao recubrir distintos núcleos de produtos alimenticios con azucres ou aditivos edulcorantes, coberturas, chocolates e outros ingredientes.

Entre os confeitos distínguense as seguintes variedades:

1.3.1 Draxeas ou confeitos propiamente ditos: os elaborados polo método de draxeamento.

Dentro deste grupo inclúense, entre outras, as seguintes denominacións específicas:

1.3.1.1 Améndoas confeitadas: os confeitos recubertos basicamente por azucres ou aditivos edulcorantes cuxo núcleo está formado por améndoa enteira (*Prunus amygdalus*).

1.3.1.2 Draxeas ou confeitos doutros froitos secos: os recubertos basicamente por azucres ou aditivos edulcorantes cuxo núcleo está formado por calquera froito seco, ao cal se engaden ou non outros ingredientes.

1.3.1.3 Draxeas ou confeitos de chocolate ou cobertura: aqueles cuxo núcleo ou recubrimento é de chocolate ou cobertura.

1.3.2 Garapiñadas: os formados por núcleos de froitos secos revestidos de azucres ou aditivos edulcorantes caramelizados aos cales se engaden ou non outros ingredientes.

1.3.3 Froita bañada de chocolate ou cobertura: froita confeitada enteira ou fraccionada, recuberta de chocolate ou cobertura.

1.4 Lambetadas: produtos alimenticios que, sen pertenceren aos grupos anteriores, están elaborados con azucres ou aditivos edulcorantes, aos cales se poden engadir outros ingredientes. Este tipo comprende entre outros:

1.4.1 Xeles doces: os obtidos por xelificación de amidóns ou féculas que, como tales ou formando parte de fariñas, compoñen unha mestura de azucres ou aditivos edulcorantes e xelificantes.

1.4.2 Doces de regalicia: os elaborados con azucres ou aditivos edulcorantes, amidóns ou féculas, fariñas e dextrinas, aos cales se incorpora extracto de regalicia.

1.4.3 Escumas doces: as obtidas pola aireación de solucións concentradas de azucres ou aditivos edulcorantes ás cales se incorporan xelificantes que lles confiren esponxosidade e consistencia non elástica.

1.4.4 Fondants: produtos alimenticios obtidos de solucións concentradas de azucres ou aditivos edulcorantes aos cales se poden incorporar outros ingredientes, cuxo proceso de elaboración lles confire unha estrutura plástica.

1.4.5 Lambetada líquida para conxelar: produto líquido ou semilíquido obtido cunha mestura de azucres ou aditivos edulcorantes e auga, ao cal se poden incorporar outros ingredientes.

Todos os produtos enumerados nos números 1.1, 1.2, 1.3 e 1.4 poderán presentarse sos, combinados entre eles ou con outros produtos alimenticios, sexa en forma de recubrimento, recheo ou calquera outra presentación.

## 2. *Ingredientes*

Na elaboración de caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas poderase utilizar calquera produto alimenticio apto para o consumo humano, incluídos aromas e aditivos que, se é o caso, cumpran os requisitos e condicións de utilización previstos nas súas normas específicas.

## 3. *Etiquetaxe*

A etiquetaxe dos produtos recollidos nesta norma debe cumprir o disposto no Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios e o establecido noutras disposicións comunitarias aplicables na materia, coas seguintes particularidades:

3.1 Denominación de venda. A denominación do produto corresponderase cos diferentes tipos definidos no número 1 desta norma, tendo en conta as seguintes precisións:

3.1.1 Os produtos en que se substituísen total ou parcialmente os azucres por edulcorantes as mencións «con edulcorante(s)» ou «con azucre(s) e edulcorante(s)» acompañarán a denominación de venda, como establece a norma xeral de etiquetaxe.

3.1.2 As draxeas ou confeitos de froitos secos tomarán o nome característico do froito en cuestión.

3.1.3 Nas garapiñadas mencionárase o nome do froito correspondente.

3.1.4 No caso de produtos recheos, recubertos ou draxeados, a denominación de venda do produto deberase complementar coas expresións «recheo», «recuberto» ou «draxeado».

3.2 No caso de mesturas de produtos, os ingredientes poderanse mencionar globalmente.

3.3 Cando un produto ou produtos con envoltura individual se presente ao consumidor envasado, todos os datos irán reflectidos no envase, polo que a envoltura individual poderá prescindir deles.