



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 1354/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la
Reglamentación Técnico - Sanitaria para la elaboración, circulación y
comercio de té y derivados.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 126, de 27 de mayo de 1983
Referencia: BOE-A-1983-15103

ÍNDICE

<i>Preámbulo</i>	3
<i>Artículos</i>	3
Artículo único.	3
<i>Disposiciones transitorias</i>	3
Disposición transitoria primera.	3
Disposición transitoria segunda.	3
Disposición transitoria [Sic].	3
<i>Disposiciones finales</i>	3
Disposición final.	3
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE TÉ Y DERIVADOS.	4
Ámbito de aplicación	4
Artículo 1.	4
TÍTULO I. Definiciones, clasificación y características.	4
Artículo 2. Té.	4
Artículo 3. Clasificación.	4
Artículo 4. Características generales.	4
Artículo 5. Características específicas.	4

TÍTULO II. Condiciones de los establecimientos, del material y del personal, manipulaciones permitidas y prohibidas.	5
Artículo 6. Condiciones de los establecimientos.	5
Artículo 7. Requisitos higiénicos-sanitarios.	5
Artículo 8. Condiciones generales de los materiales.	5
Artículo 9. Condiciones del personal.	5
Artículo 10. Manipulaciones permitidas.	5
Artículo 11. Manipulaciones prohibidas.	5
Artículo 12. Autorizaciones.	6
TÍTULO III. Registros administrativos	6
Artículo 13. Identificación de la industria.	6
TÍTULO IV. Transporte, almacenamiento, venta y comercio exterior.	6
Artículo 14.	6
Artículo 15. Exportación.	6
TÍTULO V. Envasado, etiquetado y rotulación.	6
Artículo 16.	6
Artículo 17.	6
Artículo 18. Identificación de la Empresa.	6
Artículo 19. Rotulación.	6
Artículo 20. País de origen.	6
Artículo 21.	6
TÍTULO VI. Competencias y responsabilidades.	7
Artículos 22 y 23.	7

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: 29 de marzo de 2013

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español prevé que pueden ser objeto de Reglamentación Especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia de Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de abril de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de té y derivados.

Disposición transitoria primera.

Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, en especial, de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Disposición transitoria segunda.

Los artículos 17, 18, 19, 20 y 21 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no serán exigibles hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Disposición transitoria [Sic].

A partir de la fecha de publicación de la presente Reglamentación queda derogada toda disposición de inferior o igual rango que se oponga a lo establecido en el presente Real Decreto.

Disposición final.

Quedan autorizados los Ministerios competentes para dictar las disposiciones necesarias para el mejor cumplimiento de cuanto se dispone en la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Dado en Madrid a 27 de abril de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ.

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN,
CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE TÉ Y DERIVADOS**

Ámbito de aplicación

Artículo 1.

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por té y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de los productos.

Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a los elaboradores, envasadores comerciantes o importadores de té.

Se consideran elaboradores, envasadores, comerciantes o importadores de té aquellas personas, naturales o jurídicas, que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración, envasado, comercialización o importación de los productos definidos en los artículos 2. y 3.

TÍTULO I

Definiciones, clasificación y características

Artículo 2. Té.

Son las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias, de las distintas especies del género botánico «Thea», en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano, y poseyendo el aroma y gusto característicos de su variedad y zona de producción.

Artículo 3. Clasificación.

A efectos de esta Reglamentación se distinguen las siguientes clases de té y derivados:

3.1. Té verde: Es el té preparado, sin el proceso de fermentación y que no haya sufrido disminución alguna de sus principios activos.

3.2. Té negro o té: Es el té convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos.

3.3. Té semifermentado o té oolong: Es el té en cuya reparación se ha interrumpido el proceso de fermentación para obtener unas características organolépticas determinadas.

3.4. Té descafeinado: Es el té, verde o negro o semifermentado, desprovisto de la mayor parte de su cafeína.

3.5. Extracto soluble de té: Es el producto soluble en agua obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de té.

3.6. Té aromatizado: Son los tés definidos anteriormente, a los que por adición de sustancias aromatizantes autorizadas, plantas aromáticas o especias, se les comunica un aroma o sabor característicos.

Artículo 4. Características generales.

(Derogado)

Artículo 5. Características específicas.

Los productos elaborados deberán ajustarse a las siguientes especificaciones:

5.1. Té negro o té:

— Humedad (como máximo), 10 por 100.

- Nitrógeno (como mínimo), 2,6 por 100.
- Cafeína (como mínimo), 1 por 100.
- Extracto acuoso (como mínimo), 32 por 100.
- Taninos (como mínimo), 4 por 100.
- Cenizas (como máximo), 9 por 100.
- Cenizas insolubles en ácidos (como máximo), 1 por 100.
- Fibra cruda (como máximo), 17 por 100.

5.2. Té descafeinado:

- Cafeína (como máximo), 0,12 por 100.

TÍTULO II

Condiciones de los establecimientos, del material y del personal, manipulaciones permitidas y prohibidas

Artículo 6. *Condiciones de los establecimientos.*

(Derogado)

Artículo 7. *Requisitos higiénicos-sanitarios.*

(Derogado)

Artículo 8. *Condiciones generales de los materiales.*

(Derogado)

Artículo 9. *Condiciones del personal.*

(Derogado)

Artículo 10. *Manipulaciones permitidas.*

En la elaboración y consumo de té y sus derivados se permite:

- 10.1. La mezcla entre sí de diversas especies de té.
- 10.2. La presencia de los peciolos de sus hojas, en mayor o menor cantidad, según el origen del té.
- 10.3. La mezcla entre sí de té verdes con té negros y té oolong o semifermentados.
- 10.4. La adición de sustancias aromáticas autorizadas, plantas aromáticas o especias.

Artículo 11. *Manipulaciones prohibidas.*

En la elaboración y consumo de té y sus derivados no se permite:

- 11.1. El envasado para la venta de té que contengan hojas y tallos extraños al té, materias inertes y otras impurezas en proporción superior al 2 por 100, excepto lo establecido en el apartado 10.4.
- 11.2. Los tratamientos destinados a producir aumento en su masa.
- 11.3. La venta para el consumo humano de té «agotados».
- 11.4. La adición de agua, agentes conservadores, colorantes y, en general, de cualquier aditivo, así como de materias extrañas al producto, excepto lo establecido en el apartado 10.4.
- 11.5. El envasado y venta de té y derivados alterados o con caracteres organolépticos anormales.
- 11.6. **(Suprimido)**
- 11.7. El empleo de la palabra té en cualquier producto que no proceda de las especies del género botánico «Thea».

Artículo 12. *Autorizaciones.*

(Derogado)

TÍTULO III

Registros administrativos

Artículo 13. *Identificación de la industria.*

(Suprimido)

TÍTULO IV

Transporte, almacenamiento, venta y comercio exterior

Artículo 14.

(Derogado)

Artículo 15. *Exportación.*

Los productos objeto de esta Reglamentación destinados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios de Economía y Hacienda, y de Agricultura, Pesca y Alimentación. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán, en caracteres bien visibles, impresa la palabra «Export» y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Ministerios competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

TÍTULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Artículo 16.

La denominación del producto, será la establecida en el artículo 3 de la presente Reglamentación.

Artículo 17.

(Suprimido)

Artículo 18. *Identificación de la Empresa.*

(Suprimido)

Artículo 19. *Rotulación.*

(Suprimido)

Artículo 20. *País de origen.*

(Suprimido)

Artículo 21.

(Derogado)

TÍTULO VI

Competencias y responsabilidades

Artículos 22 y 23.

(Derogados)

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es