



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 380/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la
Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de
Jarabes.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 49, de 27 de febrero de 1984
Referencia: BOE-A-1984-4845

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
<i>Disposiciones derogatorias</i>	3
Disposición derogatoria.	3
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE JARABES	3
TÍTULO PRELIMINAR	3
Artículo 1. Ámbito de aplicación.	3
TÍTULO I. Definiciones y denominaciones	4
Artículo 2. Características genéricas.	4
Artículo 3. Denominaciones.	4
TÍTULO II. Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas.	4
Artículo 4. Requisitos industriales.	4
Artículo 5. Requisitos higiénicos-sanitarios.	4

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Artículo 6. Condiciones generales de los materiales.	4
Artículo 7. Condiciones del personal.	5
Artículo 8. Manipulaciones permitidas y prohibidas.	5
TÍTULO III. Registros administrativos	5
Artículo 9..	5
TÍTULO IV. Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados..	5
Artículo 10..	5
Artículo 11. Lista de aditivos..	5
Artículo 12. Características de los productos terminados.	6
TÍTULO V. Envasado, etiquetado y rotulación.	6
Artículo 13. Envasado.	6
Artículo 14. Rotulación, presentación y publicidad..	6
Artículo 15..	6
Artículo 16..	6
Artículo 17. País de origen..	6
TÍTULO VI. Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación	6
Artículo 18. Almacenamiento y transporte.	6
Artículo 19. Exportación.	6
Artículo 20. Importación.	7
TÍTULO VII. Responsabilidades y competencias	7
Artículos 21 a 23..	7
TÍTULO VIII. Métodos de análisis	7
Artículo 24. Métodos de análisis.	7
ANEJO	7

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: 04 de octubre de 2023

Por orden de 5 de marzo de 1963 se aprobó la reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes y Horchatas.

La experiencia adquirida en su aplicación aconseja la modificación, de lo referente a jarabes, en algunos puntos de la referida Orden.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de enero de 1984,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes.

Disposición transitoria primera.

Las adaptaciones de las instalaciones existentes derivadas de las exigencias incorporadas a esta reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de un año, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Disposición transitoria segunda.

En cuanto a los plazos para la aplicación de la exigencia de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, establecida en el título V de la adjunta reglamentación, se estará a lo dispuesto en el 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 derogatoria.

Queda derogada la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes y Horchatas, aprobada por la Orden de 5 de marzo de 1963 («Boletín Oficial del Estado» del 13), en lo referente a jarabes, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango, en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, a partir de su entrada en vigor.

Dado en Madrid a 25 de enero de 1984.

JUAN CARLOS R.

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

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA
DE JARABES**

TÍTULO PRELIMINAR

Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

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

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, comerciantes e importadores de los productos que se reglamentan.

Se consideran fabricantes y/o elaboradores de jarabes aquellas personas naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la fabricación y/o elaboración de los productos definidos en el artículo 3.

TÍTULO I

Definiciones y denominaciones

Artículo 2. *Características genéricas.*

Los jarabes son líquidos viscosos constituidos por solución de azúcares en agua, en zumos de frutas, en emulsiones de disgregados de frutas, en infusiones o decocciones vegetales, o bien por mezcla de éstas con agentes aromáticos y aditivos autorizados con una graduación de 62º BRIX, como mínimo.

Artículo 3. *Denominaciones.*

Los jarabes que regula esta reglamentación se pueden clasificar en los siguientes grupos:

3.1 Jarabe simple o jarabe de azúcares.

Es la disolución de azúcares en agua potable con una graduación mínima de 62º BRIX.

3.2 Jarabe de zumo y/o de disgregados de frutos y tubérculos.

La denominación de jarabe de zumo y/o disgregados de frutos y tubérculos, acompañada de la indicación de la especie o especies que entren en su fabricación, se aplicará a los jarabes que contengan tales zumos o disgregados ya sean naturales, conservados, concentrados, y los definidos en la legislación vigente en las proporciones mínimas señaladas para cada caso en el anejo y con los aditivos autorizados para este tipo de productos.

3.3 Jarabe de esencia o de aroma.

Es el jarabe simple al que se le añaden esencias o aromas naturales y aditivos autorizados aunque lleven añadido zumo, si no llega éste a la proporción mínima exigida en el anejo.

3.4 Jarabe de fantasía o imitación.

Es el jarabe simple elaborado con agentes aromáticos artificiales y aditivos autorizados.

TÍTULO II

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas.

Artículo 4. *Requisitos industriales.*

(Derogado)

Artículo 5. *Requisitos higiénicos-sanitarios.*

(Derogado)

Artículo 6. *Condiciones generales de los materiales.*

(Derogado)

Artículo 7. *Condiciones del personal.*

(Derogado)

Artículo 8. *Manipulaciones permitidas y prohibidas.*

Manipulaciones permitidas:

8.1 **(Derogado)**

8.2 La utilización de zumos definidos en la legislación vigente.

8.3 La adición de aromas naturales o artificiales a los jarabes de esencia y fantasía, respectivamente.

8.4 **(Derogado)**

8.5 La disolución de azúcares en caliente incluso con la adición de los ácidos autorizados, en el jarabe simple.

8.6 La utilización de coadyuvantes tecnológicos en la filtración, clasificación y decoloración del jarabe simple.

8.7 La decantación, centrifugación y maceración.

8.8 La pasteurización y esterilización por procedimientos físicos.

8.9 La utilización del alcohol como diluyente de aromas siempre que no exceda de 0,1 por 100 en volumen, medio en producto terminado.

8.10 **(Derogado)**

8.11 **(Derogado)**

8.12 **(Derogado)**

8.13 **(Derogado)**

8.14 La adición de almidones comestibles sin modificar y dextrinas a buenas prácticas de elaboración.

Prohibiciones:

8.15 a 8.21 **(Derogados)**

TÍTULO III

Registros administrativos

Artículo 9.

(Derogado)

TÍTULO IV

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados.

Artículo 10.

1. Edulcorantes naturales y sus derivados.
2. Agua potable.
3. Zumos, extractos o disgregados de frutas.
4. Disgregados de frutos y tubérculos.
5. Agentes aromáticos.
6. Aditivos autorizados para su uso en los productos de esta Reglamentación.

Todas las materias primas que se utilicen como ingredientes de jarabes, cumplirán lo dispuesto en su vigente Reglamentación Técnico-Sanitarias y, en su defecto, el Código Alimentario Español.

Artículo 11. *Lista de aditivos.*

(Derogado)

Artículo 12. *Características de los productos terminados.*

12.1 Los distintos tipos de jarabes definidos en esta reglamentación deberán tener una graduación mínima de 62º BRIX.

12.2 **(Derogado)**

12.3 **(Derogado)**

12.4 **(Derogado)**

12.5 La proporción de zumo en los denominados jarabes de zumo no deberá ser inferior a la establecida como límite mínimo en el anejo.

12.6 Los jarabes de esencia o aroma contendrán siempre aromas naturales.

12.7 **(Derogado)**

12.8 **(Derogado)**

12.9 **(Derogado)**

TÍTULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Artículo 13. *Envasado.*

(Derogado)

Artículo 14. *Rotulación, presentación y publicidad.*

(Derogado)

Artículo 15.

La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta reglamentación constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

15.1 Denominación del producto.

Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, contempladas en el título primero, artículo 3º.

15.2 a 15.7 **(Derogados)**

Artículo 16.

(Derogado)

Artículo 17. *País de origen.*

(Derogado)

TÍTULO VI

Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación

Artículo 18. *Almacenamiento y transporte.*

(Derogado)

Artículo 19. *Exportación.*

Los productos objeto de esta reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los ministerios competentes. 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 responsables previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Artículo 20. Importación.
(Derogado)

TÍTULO VII
Responsabilidades y competencias

Artículos 21 a 23.
(Derogados)

TÍTULO VIII
Métodos de análisis

Artículo 24. Métodos de análisis.
(Derogado)

ANEJO

	Límite mínimo en masa - Porcentaje
a) El contenido mínimo en los jarabes de zumos de frutas debe ser de:	
Zumo de naranja	30
Zumo de limón	30
Zumo de pomelo	20
Zumo de piña	20
Zumo de manzana	60
Zumo de albaricoque, melocotón y pera	60
Zumo de uva	60
Zumo de fresa	30
Zumo de otras frutas	30
b) El contenido mínimo de disgregados de frutos y tubérculos será de:	
Almendras	5
Chufas	10

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.