



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Orden de 12 de marzo de 1984 por la que se aprueba la norma de calidad para gelatinas comestibles destinadas al mercado interior.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 66, de 17 de marzo de 1984
Referencia: BOE-A-1984-6655

TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: 10 de diciembre de 2020

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno dictar la presente norma de calidad para las gelatinas comestibles, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueba la norma de calidad para gelatinas comestibles, destinadas al mercado interior que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.

La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas, se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Tercero.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto lo dispuesto en el apartado 14, «Etiquetado y rotulación», de la norma, que entrará en vigor en las fechas fijadas para el título IV 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.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 12 de marzo de 1984.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para gelatinas comestibles destinadas al mercado interior

1. Nombre de la norma.

Norma de calidad para gelatinas comestibles.

2. Objeto de la norma.

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad y presentación que deben reunir las gelatinas comestibles para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. Ambito de aplicación.

La presente norma se aplicará a todas las gelatinas comestibles comercializadas en el mercado interior. Quedan fuera del ámbito de aplicación de esta norma las gelatinas destinados a usos no alimentarios.

4. Definición del producto.

Se entiende por gelatina comestible el producto obtenido por hidrólisis parcial del colágeno que proviene de la piel, tejidos conjuntivos y huesos de los animales de abasto.

5. Proceso de fabricación.

La materia prima, previamente a su utilización, se somete a las operaciones de secado, limpieza y desengrasado.

Cuando se parte de huesos, una vez obtenida la oseína esta podrá ser tratada por procedimientos alcalinos o ácidos, dando lugar, respectivamente, a gelatinas alcalinas o ácidas. La piel de cerdo será tratada únicamente por procedimientos ácidos y el serraje normalmente por procedimientos alcalinos.

En todos los casos, el producto obtenido y purificado pasa a las cubas de cocción, de donde se harán varias extracciones, subiendo paulatinamente la temperatura.

Los caldos obtenidos se filtran y concentran a bajas temperaturas. Antes de la última evaporación, los caldos de gelatina se esterilizan a 120° C. Se secan en túneles adecuados, para a continuación proceder normalmente a la molturación y envasado.

Todo el proceso de fabricación se llevará a cabo con la máxima higiene y se realizarán controles físico-químicos y bacteriológicos que garanticen el producto.

6. Factores esenciales de composición y calidad.

Las gelatinas deberán reunir las siguientes características:

Humedad: 8 al 13 por 100.

pH: 4 a 9.

Poder gelificante: 0 a 300 grados Bloom.

Viscosidad: 10 a 75 mps (milipoise).

Cenizas: 0,8 a 8 por 100.

No deberán tener olor ni sabor desagradables. El color podrá variar del blanco al ligeramente ámbar. Todas serán solubles en agua caliente y algunas en agua fría. Las

soluciones al 2,5 por 100 en agua caliente deberán ser límpidas y transparentes observadas a través de un espesor de dos centímetros.

7. Norma microbiológica y contaminantes.

7.1 Norma microbiológica aplicable a las gelatinas comestibles.

(Derogado).

7.2 Contaminantes.

(Derogado).

8. Aditivos.

(Derogado).

9. Higiene.

(Derogado).

10. Clasificación.

De acuerdo con su punto isoelectrico y el proceso de elaboración empleado, las gelatinas se clasifican en los siguientes tipos:

Tipo A (gelatina ácida).	pH del punto isoelectrico de 7 a 9.
Tipo B (gelatina alcalina).	pH del punto isoelectrico de 4,7 a 5,1.

11. Categorización comercial.

No se establecen categorías comerciales.

12. Envasado.

12.1 Las gelatinas comestibles se venderán siempre envasadas y los envases deberán estar fabricados con materias primas autorizadas para tal fin por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

12.2 La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado, para los productos afectados por la presente norma de calidad, se deberá ajustar a lo establecido en la legislación vigente.

12.3 La tolerancia máxima admisible en los grados Bloom declarados será de ± 20 .

13. Prohibiciones.

Se prohíbe la utilización de la denominación «Gelatina» para todo producto que no esté sujeto a esta norma, exceptuándose de esta prohibición las de uso no alimentario.

14. Etiquetado y rotulación.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir 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.

Téngase en cuenta que la norma vigente actualmente es el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. [Ref. BOE-A-1999-17996](#)

14.1 Etiquetado.

El etiquetado de los envases llevará obligatoriamente las siguientes indicaciones:

14.1.1 Denominación del producto:

Gelatina comestible.

Tipo de gelatina (A o B).

Grados Bloom.

14.1.2 Contenido neto.

Se expresará en gramos o en kilogramos.

14.1.3 Fecha de duración mínima.

Se expresará mediante la leyenda «consumir preferentemente antes de fin de» seguida del año.

El año se indicará con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

14.1.4 Instrucciones para la conservación.

Se indicará mediante la expresión «Presérvese de la humedad».

14.1.5 Modo de empleo.

En los envases con un contenido neto inferior a 500 gramos, se indicará el modo de empleo.

14.1.6 Identificación de la Empresa.

Nombre o razón social o denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

Número de Registro Sanitario de Industria.

Cuando la elaboración se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de Registro Sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por ...».

14.1.7 Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación. Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde figuren los datos necesarios para la identificación del lote.

14.1.8 Todos los caracteres de la información obligatoria referente al etiquetado se indicarán con una altura mínima de:

Contenido neto en gramos	Altura caracteres en milímetros
Hasta 500.	4
Más de 500 hasta 1.000.	5
Más de 1.000.	6

14.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

La expresión «presérvese de la humedad».

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

15. País de origen.

Las gelatinas importadas además de cumplir todo lo establecido en el apartado 14 de esta norma, excepto el apartado 14.1.7, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

16. Especificaciones.

Las gelatinas comestibles que se elaboren con destino exclusivo para la exportación y no cumplan los requisitos establecidos en esta norma, deberán estar embaladas y etiquetadas de forma que se identifiquen como tales inequívocamente para evitar su consumo en el mercado interior.

En ningún caso podrán comercializarse en el mercado interior gelatinas comestibles que no cumplan todos los requisitos especificados en la presente norma.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.