

**ORDEN de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales. (BOE núms. 287, 288 y 289 de 30 de noviembre, 1 y 3 de diciembre y correcciones de errores en BOE núms. 9, 10 y 11 de 10, 11 y 12 de enero de 1985)**

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales fue aprobada por Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio. En su artículo 13 se dispone que los productos contenidos en los grupos genéricos, regulados en la citada Reglamentación, podrán ser objeto de normas específicas que complementarán, en cada caso, las especificaciones generales establecidas.

Procede, por tanto, aprobar las normas de calidad para las conservas vegetales esterilizadas térmicamente, atendiendo a la evolución experimentada en los últimos años por este sector industrial, que aconseja la modificación de las actualmente vigentes y el desarrollo de las de aquellos elaborados que no las tuvieran. Todo ello se ha realizado teniendo en cuenta la necesaria armonización que debe existir entre las normas de exportación y las que regulan los productos destinados al mercado interior.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

**Artículo 1.** Normas de calidad para las conservas vegetales.

Se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales esterilizadas térmicamente, destinadas al consumo directo, que figuran como anejos a la presente Orden:

- Anejo número 1.- Norma técnica general.
- Anejo número 2.- Albaricoque.
- Anejo número 3.- Melocotón.
- Anejo número 4.- Peras.
- Anejo número 5.- Cerezas.
- Anejo número 6.- Ciruelas.
- Anejo número 7.- Gajos de mandarinas.
- Anejo número 8.- Uvas.
- Anejo número 9.- Fresas, frambuesas, grosellas, moras.
- Anejo número 10.- Ensalada de frutas.
- Anejo número 11.- Cóctel de frutas.
- Anejo número 12.- Alcachofas.
- Anejo número 13.- Espárragos.
- Anejo número 14.- Judías verdes.
- Anejo número 15.- Pimientos.
- Anejo número 16.- Tomates.
- Anejo número 17.- Setas.
- Anejo número 18.- Níscalos o rovellones.
- Anejo número 19.- Champiñón.
- Anejo número 20.- Habas.
- Anejo número 21.- Guisantes frescos.
- Anejo número 22.- Garbanzos.
- Anejo número 23.- Alubias.
- Anejo número 24.- Lentejas.

- Anejo número 25.– Guisantes rehidratados.
- Anejo número 26.– Acelgas.
- Anejo número 27.– Espinacas.
- Anejo número 28.– Puerros.
- Anejo número 29.– Zanahorias.
- Anejo número 30.– Remolacha de mesa.
- Anejo número 31.– Coliflores.
- Anejo número 32.– Coles de Bruselas.
- Anejo número 33.– Pisto.
- Anejo número 34.– Menestra.
- Anejo número 35.– Macedonia.
- Anejo número 36.– Patatas.
- Anejo número 37.– Pepinillos.
- Anejo número 38.– Ensartado de vegetales.
- Anejo número 39.– Confituras, jaleas, mermeladas de frutas.
- Anejo número 40.– Dulce y crema de membrillo.
- Anejo número 41.– Dulce y crema de frutas.
- Anejo número 42.– Encurtidos de vegetales.

**Artículo 2.** Norma técnica general y normas específicas.

2.1. Las conservas que dispongan de norma específica, aprobada en el artículo 1.º, deberán cumplir, además, la norma técnica general en todo cuanto no se oponga a lo dispuesto en aquélla.

2.2. Las conservas que no se contemplen en una norma específica deberán cumplir, en todo caso, los requisitos que para estos productos se establecen en la norma técnica general.

**Disposiciones transitorias. (Caducadas)**

**Disposición derogatoria.**

Quedan derogadas las Ordenes ministeriales de Industria y Energía de 15 de julio de 1968, de 22 de agosto de 1969 y de 22 de septiembre de 1973, la Orden del Ministerio de la Presidencia de 24 de noviembre de 1982 y toda otra disposición, de igual o inferior rango, que se oponga a lo dispuesto en la presente Orden.

## ANEJO N.º 1

### NORMA TÉCNICA GENERAL

#### 1.1. Objeto

Esta norma establece las condiciones técnicas generales y de calidad que deben reunir todas las conservas vegetales esterilizadas térmicamente con destino al consumo directo, que se comercialicen en territorio nacional. Asimismo obligará a las conservas de importación.

#### 1.2. Condiciones generales

Las conservas vegetales cumplirán los requisitos que, para estos productos, se establecen en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, aprobada por Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, en la presente Norma y, en su caso, en las respectivas Normas específicas.

Asimismo, no contendrán sustancias extrañas a las materias primas empleadas en su elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico o sanitario, especialmente agentes patógenos o perjudiciales para el propio producto.

Los envases de las conservas vegetales cumplirán lo dispuesto en la citada Reglamentación Técnico-Sanitaria, así como la legislación vigente sobre características y formatos de los mismos (O.M. de 21 de junio de 1983, «Boletín Oficial del Estado» de 30 de junio).

#### 1.3. Factores generales de calidad

##### 1.3.1. Defectos tolerables y excluyentes

Se considera defecto tolerable todo aquél que no afecte gravemente al aspecto o comestibilidad del producto. Por tanto, pueden admitirse en las proporciones que fijen los límites y tolerancias que se establezcan en las Normas específicas.

Su determinación se hará, de no existir indicación en contra, en porcentaje en unidades de masa que contengan dicho defecto en relación al peso escurrido, o al contenido neto, en caso de no existir líquido de gobierno.

Se considera defecto excluyente aquél que afecta gravemente al producto, haciéndolo impropio para el consumo. Para dichos defectos no habrá tolerancia.

##### 1.3.2. Caracteres organolépticos

A.– Típico.– Es el color, olor o sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometida la materia prima.

B.– Aceptable.– Es el color, olor o sabor, que presenta diferencias respecto al típico, debidas a defectos de la materia prima empleada, o del proceso de fabricación, de escasa importancia.

C.– Anormal o extraño.–Es el color, olor o sabor, que difieren del típico lo suficiente como para considerar que sus características no se corresponden con las propias de la elaboración o incluso pueden llegar a resultar desagradables.

El color, olor o sabor, anormales o extraños son defectos excluyentes.

### 1.3.3. Defectos superficiales

Son aquellos que, localizados sobre la piel o la superficie del producto vegetal, afectan a la buena presentación del producto. Pueden consistir en manchas o lesiones, defectos de pelado o lavado, restos de ataques de parásitos animales o vegetales, etc.

### 1.3.4. Textura

Se entiende por defecto de textura la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que pueden manifestarse en el producto, como consecuencia de no haberse recolectado con la oportunidad debida, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades impropias para la conserva.

La estimación de este parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores fisiológicos que permiten juzgar su grado de desarrollo.

La textura de un producto puede considerarse como:

Típica.– Es la textura característica del producto elaborado.

Aceptable.– Cuando sin ser típica, conserva las condiciones suficientes para su comestibilidad normal.

Anormal.– En este caso, la textura es tan deficiente que hace desagradable su comestibilidad. Se considera defecto excluyente.

### 1.3.5. Integridad

Se considera que la parte vegetal conserva su integridad cuando mantiene su forma y cierta consistencia en el producto terminado. Se aplica este término tanto a la fruta u hortaliza entera como a las divisiones de éstas en partes regulares, cuando así sea la forma de presentación del producto.

Se consideran defectuosas aquellas piezas que están malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas, etc.

### 1.3.6. Homogeneidad

El contenido de un envase deberá presentar aspecto homogéneo en cuanto a coloración, grado de desarrollo, tamaño, consistencia y cualquier otro atributo que se utilice en la categorización del correspondiente producto.

Para los diversos productos elaborados, no se permitirá la mezcla de distintas variedades de un mismo componente dentro de un mismo envase.

En los envases que tengan parte del producto visible, éste deberá ser representativo del conjunto, de acuerdo con la elaboración de que se trate.

La uniformidad de tamaño se estimará mediante la relación entre los tamaños «medios máximos» y «medios mínimos».

Por los tamaños «medios máximos» y «medios mínimos» se entiende el valor medio de las piezas de apariencia mayor o menor, respectivamente, que supongan el 20 por 100 en masa o en número de las contenidas en el envase, cuando éste sea de formato igual o menor de 850 ml, o el 10 por 100 cuando el envase sea mayor. Cuando el envase tenga menos de 10 unidades se tomarán los suficientes envases hasta completar como mínimo diez unidades.

La uniformidad respecto al color se estimará por el porcentaje, en masa, respecto al peso escurrido, de las piezas que discrepen del grado mínimo establecido o del color dominante de la muestra.

#### 1.3.7. Turbidez

Es el grado de transparencia del líquido de gobierno. Se medirá con el turbidímetro de Kertesz.

### 1.4. Características técnicas

#### 1.4.1. pH

Se medirá mediante potenciómetro sobre el producto homogeneizado, referido a 20 °C.

En las conservas vegetales, en que la esterilización térmica no se realice en autoclave o por proceso que garantice los mismos resultados, el pH no deberá ser superior a 4,6.

**(La Orden de 11 de febrero de 1987 suprime el segundo párrafo y da nueva redacción al tercero)**

#### 1.4.2. Sólidos solubles

Se medirá mediante lectura refractométrica, referida a 20 °C, del producto homogeneizado o del líquido de gobierno, si no tiene. Se expresará en grados BRIX.

#### 1.4.3. Espacio libre de cabeza de bote

En envases de formato comprendido entre 225 y 1.700 ml, la altura del espacio libre o cabeza del bote en las conservas no debe ser superior al 10 por 100 de la altura interior del envase.

Para envases de capacidad superior a 1.700 ml, la altura no superará el 7 por 100 de la misma.

#### 1.4.4. Contenido neto

Es la cantidad del producto que existe en el interior del envase. Puede medirse en masa o en volumen.

Cantidad nominal: Es la masa o volumen del producto que se consigna en el etiquetado.

Contenido efectivo: Es la cantidad (masa o volumen) de producto que contiene realmente el envase. Cuando se exprese en unidades de volumen, se entenderá referido a la temperatura de 20 °C.

Se entiende por peso escurrido efectivo, la masa del producto que permanece sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla de 5 mm y alambre de 1 mm al cabo de 2 minutos. Si las piezas del producto fueran tan pequeñas que pasaran por este tamiz se emplearía uno de malla inferior. La superficie del tamiz no será superior a la equivalente a un círculo de 20 cm de diámetro, para los envases de formato igual o menor de 850 ml, ni de 30 cm de diámetro, para los superiores a éste, hasta 5.000 ml.

El contenido neto y el peso escurrido deberán ser los máximos que permita el proceso de elaboración.

Los pesos escurridos que, como mínimo, deben cumplir los productos con norma específica y con líquido de gobierno, se señalan en las mismas.

Los contenidos netos mínimos, en gramos, para las principales elaboraciones serán:

**CONTENIDOS NETOS MÍNIMOS EN CONSERVAS VEGETALES AL AGUA,  
ALMÍBAR Y ALMÍBAR DENSO**

Capacidad Nominal (ml)	Peso o contenido neto al agua (g) (*)	Peso o contenido neto almíbar ligero (g) (*)	Peso o contenido neto confitado (g) (*)
26	22	24	28
53	42	45	55
71	55	60	65
106	80	85	105
125 (2)	100	110	125
142	115	120	140
156 (5)	125	135	160
170 (1) (3)	135	145	175
212 (1)	185	200	235
228 (1)	205	220	265
236	220	240	280
250 (2)	235	250	300
314	290	312	380
370	345	365	440
425 (1)	390	420	510
446 (1)	415	440	525
580	535	575	625
720	660	700	850
850	780	840	1.030
1.062	975	1.040	1.250
1.275 (1) (4)	1.165	1.250	1.530
1.700	1.560	1.670	2.050
2.650	2.500	2.650	3.300
3.100	2.900	3.110	3.800
4.250	4.000	4.280	5.250
10.200	9.600	10.300	12.700

(\*) Epígrafe redactado de acuerdo con la Orden de 11 de febrero de 1987

NOTAS:

- (1) Estas capacidades se revisarán en un plazo máximo de 5 años a partir de la entrada en vigor de la Orden Ministerial.
- (2) Capacidades admitidas durante un período de 10 años a partir de la entrada en vigor de la Orden Ministerial.
- (3) Sólo para conservas de guisantes en envases metálicos.
- (4) Sólo para «Ensayados de vegetales» en envases metálicos.
- (5) Con exclusión de las conservas de guisantes, mientras se utilice la capacidad de 170 ml en estas conservas.

#### 1.4.5. Tolerancias

El envasado deberá realizarse de tal forma que permita cumplir los siguientes requisitos, de acuerdo con la legislación vigente en cuanto al control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados:

a) La masa o volumen medio del contenido de la muestra representativa deberá estar comprendido en el intervalo de confianza del sistema de muestreo utilizado.

b) El número máximo de envases con un error por defecto superior al máximo tolerado será inferior al criterio de rechazo del sistema de muestreo utilizado.

c) Ningún envase deberá tener un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado. El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija del modo siguiente:

Cantidad nominal	Errores máximos por defecto tolerado en el contenido de su envase	
	En % masa nominal o en % volumen nominal	En gramos o en mililitros
5 a 50	9	–
50 a 100	–	4,5
100 a 200	4,5	–
200 a 300	–	9
300 a 500	3	–
500 a 1.000	–	15
1.000 a 10.000	1,5	–

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de masa o de volumen para los errores máximos por defecto que se indican en tanto por ciento, se redondearán por exceso a la décima de gramo o mililitro.

#### 1.5. Categorías comerciales

Para distinguir las distintas calidades dentro de un mismo tipo de elaboración, se establecen categorías comerciales.

Para designar las distintas categorías comerciales habrá de emplearse, necesariamente, uno de los términos que en este apartado se relacionan para las mismas. (Párrafo redactado de acuerdo con la Orden de 11 de febrero de 1987)

Los productos con norma específica se ampararán, exclusivamente, en las establecidas en las mismas.

En las elaboraciones que no estén específicamente normalizadas no se hará mención de la categoría comercial.

Las categorías comerciales establecidas son:

*Extra.*– Los productos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un esmerado proceso de elaboración dando por resultado un producto de calidad superior. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría, y sí a la siguiente, será del 5 por 100 en masa.

*Primera.*— Los productos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración, dando como resultado un producto de buena calidad. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría y sí a la inmediata inferior será del 10 por 100 en masa.

*Segunda.*— Los productos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una somera selección, pero el producto resultante reúne las condiciones suficientes de presentación y comestibilidad. La tolerancia en defectos no excluyentes será del 15 por 100 en masa.

## **1.6. Etiquetado y rotulación**

1.6.1. El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir 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. **(Nota: El Real Decreto 2058/1982 fue derogado por Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre, y éste, a su vez, por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, y éste, a su vez, por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio)**

1.6.2. La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Norma, destinados a la venta directa al consumidor final, así como la de los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

### **1.6.2.1. Denominación del producto**

Será la denominación comercial designada en la correspondiente Norma específica completada en su caso por las leyendas específicas relativas a la denominación establecida en la misma.

La denominación «al natural» no podrá aplicarse más que a las conservas vegetales elaboradas con los alimentos que las caracterizan, con la adición opcional de agua y/o con pequeñas cantidades de sal común, azúcar y los aditivos específicamente autorizados para estos casos.

### **1.6.2.2. Categoría comercial**

Se harán constar las designaciones de calidad establecidas en las correspondientes Normas específicas.

Queda expresamente prohibido el empleo de adjetivos calificativos diferentes a dichas designaciones de calidad.

### **1.6.2.3. Listas de ingredientes**

Irá precedida de la leyenda «Ingredientes».

Se mencionarán todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente de sus masas.

Los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenecen seguido de su nombre específico, que puede sustituirse por el número asignado por la Dirección General de Salud Pública.

Será de aplicación, en su caso, a los productos sujetos a esta Norma lo dispuesto en los diversos apartados del artículo 2.º del título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto. **(Nota: El Real Decreto 2058/1982 fue derogado por Real Decreto 1122/1988,**



**de 23 de septiembre, y éste, a su vez, por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, y éste, a su vez, por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio)**

#### 1.6.2.4. Peso neto o contenido neto, y peso escurrido

Se expresará utilizando como unidades de medida: litro, centilitro, mililitro, kilogramo o gramo, según los casos.

Para los productos alimenticios sólidos envasados con líquido de cobertura o de gobierno (agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, vinagre, jugos de fruta, de legumbres y hortalizas, etc.) deberá indicarse, además del peso neto o contenido neto, el peso escurrido. Ambas indicaciones irán precedidas respectivamente por las leyendas: «Peso neto o contenido neto» y «Peso escurrido».

**(Título del apartado y párrafo segundo redactado de acuerdo con la Orden de 11 de febrero de 1987)**

#### 1.6.2.5. Marcado de fechas

##### 1.6.2.5.1. (Apartado suprimido por Orden de 11 de febrero de 1987)

##### 1.6.2.5.2. Fecha de duración mínima.– Se expresará:

1.6.2.5.2.1. Mediante la leyenda «consumir preferentemente antes del fin de», seguida del año para los productos cuya duración sea superior a dieciocho meses.

La fecha de duración mínima podrá expresarse también mediante un plazo a partir de la fecha de envasado, siempre que las indicaciones correspondientes figuren juntas en la etiqueta.

##### 1.6.2.5.2.2. Todas las fechas citadas se indicarán de la forma siguiente:

- El día: con la cifra o cifras correspondientes.
- El mes: con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con los dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan.
- El año: con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc., salvo cuando el mes se exprese en letras.

#### 1.6.2.6. Instrucciones para la conservación

Se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

#### 1.6.2.7. Modo de empleo

Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto alimenticio en los casos que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

#### 1.6.2.8. Identificación de la empresa

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio y el número de registro sanitario correspondiente.

Cuando la elaboración de un producto se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido por la expresión: «Fabricado por».

#### 1.6.2.9. Identificación del lote de fabricación

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación.

#### 1.6.3. Información complementaria obligatoria

Deberán mencionarse los parámetros a que obligan la Norma Técnica General y las Normas específicas.

1.6.4. La información de los rótulos de los embalajes de los productos sujetos a esta Norma, destinados a la venta directa al consumidor final, así como los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación de producto o marca.
- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la empresa.
- Instrucciones para la conservación, caso de ser necesario.

1.6.5. Las conservas importadas, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones de los artículos anteriores, excepto el punto 1.6.2.9. «Identificación del lote de fabricación», deberán hacer constar el país de origen.

### **1.7. Elaboraciones tipo (1)**

#### 1.7.1. Conservas de hortalizas

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando las hortalizas con o sin líquido de gobierno.

Podrán presentarse en piezas enteras o trozos. Cuando los trozos sean irregulares sólo podrán ampararse en la categoría segunda.

#### 1.7.2. Pulpas de frutas en su jugo

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos sin adición de líquido de gobierno.

Podrán presentarse en frutos enteros, en trozos, triturados, tamizados y en forma de cremogenados o cremas.

#### 1.7.3. Frutas al agua

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de agua como líquido de gobierno.

Los frutos o partes de frutos mantendrán su forma y consistencia en el producto terminado.

Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos.

#### 1.7.4. Frutas en almíbar

---

(1) Téngase en cuenta lo dispuesto por el Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas, que declara derogados todos los preceptos que se opongan al ámbito de aplicación del mismo.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de almíbar como líquido de gobierno.

Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos regulares.

En ningún caso se emplearán edulcorantes artificiales.

La graduación final del producto será, como mínimo de 14° BRIX.

Los almíbares se clasificarán atendiendo a su graduación en el producto terminado en:

Denominación	Grados BRIX
Almíbar ligero.....	de 14 ° a 17 °
Almíbar .....	de 17 ° a 20 °
Almíbar denso.....	más de 20 °

En la etiqueta, y como leyenda específica, es obligatorio hacer constar la graduación del almíbar, siendo optativo el hacerlo de una de las siguientes formas:

A) Según la clasificación anterior.

B) Marcando los límites dentro de los cuales está comprendida la graduación del almíbar de la forma siguiente:

Almíbar comprendido entre ..... y ..... ° BRIX, o

Almíbar superior a ..... ° BRIX.

#### 1.7.5. Conservas de frutas con edulcorantes artificiales

Son elaboraciones de conservas de frutas en las cuales los azúcares han sido sustituidos por edulcorantes artificiales autorizados y por tanto en su etiqueta se manifestará en sitio destacado y de forma suficientemente clara, de tal modo que no pueda haber lugar a confusión.

Deberá cumplir todas las demás condiciones generales y específicas del producto de que se trate, así como lo previsto, en su caso, en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales aprobada por Real Decreto 2685/1976 (B.O.E. de 28 de noviembre de 1976).

#### 1.7.6. Otras elaboraciones

##### 1.7.6.1. Denominaciones comerciales

*Compota.*— Es la conserva de frutas u hortalizas, enteras o partidas en trozos, a los que se les ha incorporado solución azucarada, con una graduación final inferior a 14° BRIX.

*Frutas y hortalizas confitadas.*— Es el producto obtenido por cocción de frutas y hortalizas en jarabes de concentraciones crecientes, hasta quedar impregnados de dicho jarabe. La concentración final del producto será, como mínimo, de 65 ° BRIX.

*Frutas y hortalizas glaseadas y/o escarchadas.*— Es el producto obtenido de las frutas u hortalizas confitadas recubierto de una capa exterior de azúcares de aspecto sólido.

*Elaboraciones especiales.*— Son las elaboraciones tradicionales, en las que varía el líquido de gobierno, como: fruta al jerez, al coñac, en zumos diversos, etc., cumplirán las condiciones generales y específicas de la fruta u hortaliza en la elaboración de que se trate, y la que corresponda al líquido de gobierno.

#### 1.7.6.2. Categorías comerciales

Para las anteriores elaboraciones se establecen las siguientes categorías comerciales, en las condiciones que se expresan:

*Extra:* Color, olor y sabor típicos.

*Primera:* De estos tres factores, dos deben ser típicos y uno aceptable.

*Segunda:* Color, olor y sabor aceptables.

#### 1.8. Aditivos

Las siguientes estipulaciones relativas a Aditivos y sus especificaciones, han sido sancionadas por la Subsecretaria de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2. del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaria podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaria de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

**Nota:** Las principales disposiciones que actualmente regulan los aditivos alimentarios son las siguientes:

**Colorantes** → Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre

**Edulcorantes** → Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre

**Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes** → Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero.

#### **LISTA POSITIVA DE ADITIVOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES**

Aquellos elaborados no comprendidos en esta relación podrán seguir fabricándose con los aditivos que figuran en la presente lista, hasta la aprobación de su correspondiente Norma Específica.

##### 1. Aditivos

1.1. Colorantes (Apartado derogado por Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre)

1.2. Conservadores (Apartado derogado por Real Decreto 145/1997, de 31 de enero)

1.3. Antioxidantes (Apartado derogado por Real Decreto 145/1997, de 31 de enero)

1.4. Sinérgicos de antioxidantes (Apartado derogado por Real Decreto 145/1997, de 31 de enero)

1.5. Espesantes (Apartado derogado por Real Decreto 145/1997, de 31 de enero)

1.6. Potenciadores de sabor (Apartado derogado por Real Decreto 145/1997, de 31 de enero)

1.7. Reguladores de pH (Apartado derogado por Real Decreto 145/1997, de 31 de enero)

1.8. Antiespumantes (Apartado derogado por Real Decreto 145/1997, de 31 de enero)

1.9. Edulzadores (Apartado derogado por Real Decreto 145/1997, de 31 de enero)

## **2. Coadyuvantes tecnológicos**

Para el pelado químico:

Acido clorhídrico.

Hidróxido sódico.