

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

15656 *Real decreto 1676/2012, do 14 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade para o café.*

O Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español, establece a normativa relativa ao café na sección 1.^a «Cafés e derivados», pertencentes ao capítulo XXV «Alimentos estimulantes e derivados». Esa normativa complementábase co establecido no Real decreto 1231/1988, do 14 de outubro, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, almacenamento, transporte e comercialización do café.

A Directiva 1999/4/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de febreiro de 1999, relativa aos extractos de café e aos extractos de chicoria, fixou no seu anexo as denominacións, definicións e características deses produtos e foi incorporada ao dereito nacional mediante o Real decreto 943/2001, do 3 de agosto, polo que se modifican o Real decreto 2323/1985, do 4 de decembro, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, almacenamento, transporte e comercialización de sucedáneos de café, e o Real decreto 1231/1988, do 14 de outubro, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, almacenamento, transporte e comercialización do café. Esta norma volve incluír os aspectos da Directiva relativos aos extractos de café.

O citado Real decreto 1231/1988, do 14 de outubro, foi modificado en varias ocasións para actualizar aspectos técnicos. Por outra parte, numerosos aspectos recollidos nese real decreto xa non están en vigor, ao ter sido regulados por diversas disposicións comunitarias de carácter horizontal, relacionadas cos alimentos en xeral.

Estas razóns aconsellan a elaboración dunha nova disposición actualizada e simplificada en forma de norma de calidade que, ao tempo que derroga a Regulamentación técnico-sanitaria aprobada mediante o Real decreto 1231/1988, do 14 de outubro, substitúa as definicións e o contido dos números 3.25.01, 3.25.02, 3.25.03, 3.25.04, 3.25.05, 3.25.06, 3.25.07 e 3.25.08 da sección 1.^a «Cafés e derivados», pertencentes ao capítulo XXV do Código alimentario español.

Na 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.

Esta disposición foi sometida ao procedemento de información de normas e regulamentos técnicos e de regulamentos relativos á sociedade da información, regulado polo Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, para os efectos de dar cumprimento ao disposto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, modificada pola Directiva 98/48/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 20 de xullo.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, da ministra de Sanidade, Servizos Sociais e Igualdade, e do ministro de Economía e Competitividade, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 14 de decembro de 2012,

DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

Apróbase a norma de calidade para o café tostado e os extractos do café que figura no anexo.

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

Derróganse os números 3.25.01, 3.25.02, 3.25.03, 3.25.04, 3.25.05, 3.25.06, 3.25.07 e 3.25.08 da sección 1.^a, pertencentes ao capítulo XXV do Código alimentario español aprobado polo Real decreto 2484/1967, do 21 de setembro, e o seu contido queda substituído polas definicións, denominacións e características incluídas na norma de calidade contida neste real decreto.

Disposición adicional única. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos da norma de calidade que se aproba non se aplicarán aos produtos legalmente fabricados ou comercializados noutros 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.*

Os produtos obxecto da norma de calidade que se aproba, elaborados sen etiquetar ou etiquetados con anterioridade á data de entrada en vigor deste real decreto e que non se axusten ao disposto nel, poderanse comercializar ata que se esgoten as existencias, sempre que cumpran coas disposicións vixentes anteriores á súa entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

Queda derogado o Real decreto 1231/1988, do 14 de outubro, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, almacenamento, transporte e comercialización do café.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

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

Disposición derradeira segunda. *Referencias normativas.*

As referencias ao derogado Real decreto 664/1983, do 2 de marzo, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, almacenamento, transporte e comercialización do café, contidas nos artigos 2 e 3.2 do Real decreto 2362/1985, do 4 de decembro, polo que se autoriza a comercialización das mesturas solubles de café con solubles de sucedáneos de café, entenderanse feitas ao presente real decreto.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

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

Dado en Madrid o 14 de decembro de 2012.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta do Goberno e ministra da Presidencia,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANEXO

NORMA DE CALIDADE PARA O CAFÉ

Definicións, denominacións e características dos produtos

1. *Definicións*

1.1 «Café»: son as sementes sas e limpas procedentes das diversas especies do xénero botánico «*Coffea*».

1.2 «Descafeinado»: é o proceso mediante o cal se elimina a maior parte da cafeína do café e dos extractos de café.

Tras a aplicación deste proceso, os produtos definidos nos números 2.1 ao 2.6 que conteñan como máximo 0,1 por 100 de cafeína anhidra sobre materia seca e os definidos no número 2.8 que conteñan como máximo 0,3 por 100 de cafeína anhidra sobre materia seca incluírán na denominación a mención «descafeinado».

No caso dos produtos do número 2.7 cun contido de cafeína anhidra inferior ou igual en peso ao 0,3 por 100 da materia seca procedente do café, a etiquetaxe incluírá a mención «descafeinado» no mesmo campo visual que a denominación de venda.

2. *Denominacións e características*

2.1 «Café de tostadura natural»: é o obtido ao someter o café verde ou cru en gran á acción da calor, de forma que adquira a color, aroma e outras calidades características.

Conterá: humidade: 5 por 100 máximo.

Cafeína: 0,7 por 100 mínimo s/materia seca.

Cinzas totais: 6 por 100 máximo s/materia seca.

Sólidos solubles do extracto acuoso*: do 20 ao 35 por 100.

2.2 «Café torrefacto»: é o café tostado en gran, con adición de sacarosa ou xarope de glicosa, antes de finalizar o proceso de tostadura, nunha proporción máxima de 15 quilogramos dos ditos azucres (expresados en substancia seca) por cada 100 quilogramos de café verde.

Conterá: humidade: 5 por 100 máximo.

Cafeína: 0,6 por 100 mínimo s/materia seca.

Cinzas totais: 5,5 por 100 máximo s/materia seca.

Sólidos solubles do extracto acuoso*: do 25 ao 40 por 100.

2.3 «Café de tostadura natural (porcentaxe) e café torrefacto (porcentaxe)»: esta denominación, onde obrigatoriamente figurarán as porcentaxes, corresponde ás mesturas realizadas con café de tostadura natural e café torrefacto e deberase axustar, por separado, ás especificacións dos ditos números.

2.4 «Café mudo de tostadura natural»: é o café de tostadura natural despois dos procesos industriais de moedura e envasado e deberase axustar ás especificacións do café de tostadura natural.

2.5 «Café mudo torrefacto»: é o café torrefacto despois dos procesos industriais de moedura e envasado e deberase axustar ás especificacións do café torrefacto.

2.6 «Café mudo de tostadura natural (porcentaxe) e torrefacto (porcentaxe)»: é a mestura realizada con cafés de tostadura natural e cafés torrefactos, sometidos aos procesos industriais de moedura e envasado e deberase axustar ás especificacións dos puntos 2.1 e 2.2 que resulten segundo as porcentaxes empregadas.

* O extracto acuoso do café é a infusión obtida dunha mestura de café/auga ao 10 por 100 en masa, tras a ebulición durante cinco minutos.

2.7 «Café soluble», «café instantáneo», «extracto de café» ou «extracto de café soluble»: é o produto concentrado obtido por extracción dos grans de café tostados, utilizando soamente auga como medio de extracción, con exclusión de calquera procedemento de hidrólise por adición de ácido ou base. Ademais das substancias insolubles tecnoloxicamente inevitables e dos aceites insolubles procedentes do café, o extracto de café só deberá conter os compoñentes solubles e aromáticos do café.

O contido de materia seca procedente do café deberá ser:

- a) Para o extracto de café (café soluble ou instantáneo): igual ou superior ao 95 por cento en masa.
- b) Para o extracto de café en pasta: do 70 ao 85 por cento en masa.
- c) Para o extracto de café líquido: do 15 ao 55 por cento en masa.

O extracto de café en forma sólida ou en pasta non deberá conter máis elementos que os procedentes da extracción do café. Non obstante, o extracto de café líquido poderá conter azucres alimenticios, tostados ou non, nunha proporción que non supere o 12 por cento en peso.

2.8 «Café torrefacto soluble» ou «café torrefacto instantáneo», «extracto de café torrefacto en pasta» e «extracto de café torrefacto líquido»: é o produto concentrado obtido por extracción dos grans de café torrefacto, utilizando soamente auga como medio de extracción, con exclusión de calquera procedemento de hidrólise por adición de ácido ou base.

O contido de materia seca deberá ser:

- a) Para o café torrefacto soluble ou instantáneo: igual ou superior ao 95 por cento en masa.
- b) Para o extracto de café torrefacto en pasta: do 70 ao 85 por cento en masa.
- c) Para o extracto de café torrefacto líquido: do 15 ao 55 por cento en masa.

3. *Materias primas e outros ingredientes*

Café en gran, verde ou cru, cun máximo de humidade do 13 por 100.

Sacarosa ou xarope de glicosa soamente no café torrefacto e azucres alimenticios no extracto de café líquido.

Aditivos autorizados.

4. *Etiquetaxe e denominación de venda*

4.1 A etiquetaxe dos produtos recollidos nesta norma de calidade deberá cumprir o disposto nas disposicións de etiquetaxe dos produtos alimenticios que lle sexan de aplicación.

4.2 Denominación de venda:

a) A denominación do produto corresponderase cos diferentes tipos recollidos no punto 2.

b) As denominacións dos produtos b) e c) definidos no punto 2.7 «extracto de café» ou «extracto de café soluble» ou «café soluble» ou «café instantáneo», completaranse, se for o caso, cos termos «en pasta» ou «en forma de pasta», ou «líquido» ou «en forma líquida», de acordo coas características alí establecidas.

No caso do extracto de café líquido, definido na letra c) do punto 2.7, a denominación poderase completar co cualificativo «concentrado» sempre que o contido de materia seca procedente do café sexa superior en peso ao 25 por 100.

c) A etiquetaxe deberá incluír a mención «descafeinado» conforme o previsto no número 1.2.

d) No caso do extracto de café líquido, definido no número 2.7, a etiquetaxe deberá indicar «con...», «conservado con...», «con... engadida» ou «tostado con...» acompañado da denominación do tipo de azucre ou azucres utilizados. Esta mención deberá figurar no mesmo campo visual que a denominación de venda.

e) A etiquetaxe deberá indicar o contido mínimo de materia seca procedente do café, no caso do extracto de café en pasta e do extracto de café líquido definidos nas letras b e c do punto 2.7. Este contido expresarase como porcentaxe en peso do produto acabado.