



Dirección General de Contratación, Patrimonio y Tesorería
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA

Comunidad de Madrid

Subdirección General de la Coordinación de la Contratación Pública

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE ACUERDO MARCO DE CAFÉS, AZÚCARES, EDULCORANTES, CACAOS Y CHOCOLATES - 7 LOTES.

I.- CAFÉS Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ

Café: son las semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico «Coffea»

- **Café de tueste natural:** es el obtenido al someter el café verde o crudo en grano a la acción del calor, de forma que adquiera el color, aroma y otras cualidades características. Contendrá:
 - Humedad: 5 % máximo.
 - Cafeína: 0,7 % mínimo s/materia seca.
 - Cenizas totales: 6 % máximo s/materia seca.
 - Sólidos solubles del extracto acuoso: del 20 % al 35 %.
- **Café molido de tueste natural:** es el café de tueste natural después de los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones del café de tueste natural.
- **Café torrefacto:** es el café tostado en grano, con adición de sacarosa o jarabe de glucosa, antes de finalizar el proceso de tueste, en una proporción máxima de 15 kilogramos de dichos azúcares (expresados en sustancia seca) por cada 100 kilogramos de café verde. Contendrá:
 - Humedad: 5 % máximo.
 - Cafeína: 0,6 % mínimo s/materia seca.
 - Cenizas totales: 5,5 % máximo s/materia seca.
 - Sólidos solubles del extracto acuoso: del 25 % al 40%
- **Café molido torrefacto:** es el café torrefacto después de los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones del café torrefacto.
- **Café de tueste natural (porcentaje) y café torrefacto (porcentaje):** esta denominación, en donde obligatoriamente figurarán los porcentajes, se corresponderá con las mezclas realizadas con café de tueste natural y con café torrefacto. Dichos cafés deberán ajustarse, por separado, a las especificaciones determinadas anteriormente.
- **Café molido de tueste natural (porcentaje) y torrefacto (porcentaje):** es la mezcla realizada con cafés de tueste natural y cafés torrefactos, sometidos a los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones del café de tueste natural y del café torrefacto en función de los porcentajes empleados. A efectos del pliego, los artículos ofertados serán como mínimo provenientes del 50 % de tueste natural y 50 % torrefacto.
- **Café soluble, café instantáneo, extracto de café ó extracto de café soluble:** es el producto concentrado obtenido por extracción de los granos de café tostados, utilizando solamente agua como medio de extracción con exclusión de cualquier procedimiento de hidrólisis por adición de ácido o base. Además de las sustancias insolubles tecnológicamente inevitables y de los aceites insolubles procedentes del café, el extracto de café sólo deberá contener los componentes solubles y aromáticos del café. El contenido de materia seca procedente del café deberá ser:

- Para el extracto de café (café soluble o instantáneo): igual o superior al 95 % en masa.
- Para el extracto de café en pasta: del 70 al 85 % en masa.
- Para el extracto de café líquido: del 15 al 55 % en masa.

El extracto de café en forma sólida o en pasta no deberá contener más elementos que los procedentes de la extracción del café. No obstante, el extracto de café líquido podrá contener azúcares alimenticios, tostados o no, en una proporción que no sobrepase el 12 % en peso.

Los distintos tipos de café podrán ser ofertados con sus dispositivos de preparación. En este caso, dichos dispositivos estarán vinculados al consumo sin coste alguno para el adquirentes del artículo.

- **Café torrefacto soluble ó café torrefacto instantáneo, extracto de café torrefacto en pasta y extracto de café torrefacto líquido:** es el producto concentrado obtenido por extracción de los granos de café torrefacto, utilizando solamente agua como medio de extracción con exclusión de cualquier procedimiento de hidrólisis por adición de ácido o base.

El contenido de materia seca deberá ser:

- Para el café torrefacto soluble o instantáneo: Igual o superior al 95 % en masa.
- Para el extracto de café torrefacto en pasta: del 70 al 85 % en masa.
- Para el extracto de café torrefacto líquido: del 15 al 55 % en masa.

Descafeinado

Es el proceso mediante el cual se elimina la mayor parte de la cafeína al café y a los extractos de café. Tras la aplicación de este proceso los productos definidos anteriormente y que a continuación se relacionan:

- Café de tueste natural
- Café torrefacto
- Café de tueste natural (porcentaje) y café torrefacto (porcentaje)
- Café molido de tueste natural
- Café molido torrefacto
- Café molido de tueste natural (porcentaje) y torrefacto (porcentaje).

En el caso del café de tueste natural, café molido de tueste natural, café torrefacto, café molido torrefacto, café de tueste natural (porcentaje) y café torrefacto (porcentaje), café molido de tueste natural (porcentaje) y torrefacto (porcentaje), deben contener como máximo 0,1 % de cafeína anhidra sobre materia seca y en el caso del café torrefacto soluble o café torrefacto instantáneo, extracto de café torrefacto en pasta y el extracto de café torrefacto líquido deben contener como máximo 0,3 % de cafeína anhidra sobre materia seca, deben incluir en la denominación la mención «descafeinado».

En el caso del café soluble, café instantáneo, extracto de café o extracto de café soluble con un contenido de cafeína anhidra inferior o igual en peso al 0,3 % de la materia seca procedente del café, el etiquetado incluirá la mención «descafeinado» en el mismo campo visual que la denominación de venta.

En su elaboración las materias primas y los ingredientes utilizados son los siguientes:

- Café en grano, verde o crudo, con un máximo de humedad del 13 %
- Sacarosa o jarabe de glucosa solamente en el café torrefacto y azúcares alimenticios en el extracto de café líquido.
- Aditivos autorizados.

Las mezclas de extractos solubles de café y de extractos solubles de sucedáneos de café, así como los extractos solubles de las mezclas de café tostado y de sucedáneos de café tostados, sólo pueden



comercializarse si su elaboración cumple los requisitos técnico-sanitarios y los productos las características físico-químicas fijadas en la reglamentación técnico-sanitaria

Sucedáneos de café

Son los productos de origen vegetal, tostados, destinados a efectuar preparaciones que reemplazan a la infusión de café como bebida. Dichos productos, que pueden comercializarse en grano o molidos con textura de sémola, polvo, granulados o prensados, son los siguientes:

- **Achicoria tostada:** es el producto elaborado con la raíz de la planta «Cichoriun intybus L.», convenientemente lavada, limpia, troceada, desecada, tostada y molida. Se excluyen aquellas plantas que se utilicen para la producción de endibias (achicoria *witloof*).

Características físico-químicas:

- Cenizas: máximo 10 % sobre materia seca.
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico 3 normal: máximo 3 % sobre materia seca.
- Humedad: máximo 15%.
- Extracto acuoso: mínimo 42,5 % en ebullición durante tres minutos.

- **Malta de cebada tostada:** es el producto de color uniforme obtenido por tostado de la malta verde procedente de cebada en grado de germinación apropiado.

Características físico-químicas:

- Cenizas: máximo 3 % sobre materia seca.
- Humedad: máximo 8 %.
- Extracto acuoso: mínimo 42,5 por % en ebullición durante tres minutos.

- **Cebada tostada:** es el producto obtenido por el tueste de los frutos sanos y secos procedentes de la especie botánica «Hordeum Vulgare, L.

Características físico-químicas:

- Cenizas: máximo 5 % sobre materia seca.
- Humedad: máximo 8 %.
- Extracto acuoso: mínimo 42,5 % en ebullición durante tres minutos.

- **Extractos solubles de sucedáneos de café:** son los productos solubles en agua obtenidos por la deshidratación parcial o total de la infusión acuosa de los sucedáneos de café tostados, definidos anteriormente solos o mezclados entre sí. También puede incluirse como materia prima de la infusión acuosa los frutos maduros sanos secos tostados y molidos de trigo (*Triticum aestivum*, L.). Se utilizará únicamente el agua como medio de extracción con exclusión de todo proceso de hidrólisis por adición de un ácido o una base.

Características físico-químicas:

- Extracto soluble de achicoria.
 - ◆ Materia seca proveniente de la achicoria igual o superior al 95 % en peso.
 - ◆ No contendrán otros elementos que los procedentes de su extracción. Las sustancias que no procedan de la achicoria no pueden sobrepasar el 1 %
- Extracto soluble de malta.

- ◆ Materia seca proveniente de la malta igual o superior al 95 % en peso.
- ◆ No contendrán otros elementos que los procedentes de su extracción. Las sustancias que no procedan de la malta no pueden sobrepasar el 1 %.
- Extracto soluble de cereales tostados.
 - ◆ Materia seca proveniente de los cereales tostados igual o superior al 95 % en peso.
 - ◆ No contendrán otros elementos que los procedentes de su extracción. Las sustancias que no procedan de dichos productos no podrán sobrepasar el 1 %.

Características

Además de las manipulaciones lógicas de los procesos de fabricación y comercialización, se permite expresamente:

- La adición a la achicoria, malta de cebada tostada y cebada tostada de azúcar en proporción no superior al 10 % en peso u otros azúcares autorizados o melazas en cantidad equivalente.
- La adición a la achicoria, malta de cebada tostada y cebada tostada de aceites comestibles en proporción máxima del 3 % en peso.
- La comercialización de los la achicoria, malta de cebada tostada y cebada tostada mezclados entre sí en proporciones variables.

Cuando se hace referencia en la relación de artículos tipo del lote 1 a los cereales solubles para beber se tienen que ofertar bajo este código mezclas de cereales en distinta proporción (achicoria, malta, cebada, centeno, etc.).

II.- EDULCORANTES

Definiciones, denominaciones y características

Azúcar

Con el nombre específico de azúcar (sacarosa) se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (*Beta vulgares*, L. var. *rapa*), o de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*, L.) y de otras plantas sacarinas, en suficiente estado de pureza para la alimentación humana.

Clasificación.

Se distinguen las siguientes clases de azúcares y derivados del azúcar:

- **Azúcares crudos:** azúcar terciado, azúcar blanquilla, azúcar pilé y azúcar granulado.
- **Azúcares refinados:** azúcar refinado, azúcar de pilón, azúcar cortadillo, azúcar cande, azúcar granulado.
- **Melazas:** melado, melaza de caña, melaza de remolacha.
- **Derivados del azúcar:** azúcar glasé, azúcar caramelizado.
- **Otros azúcares:** azúcar invertido, jarabe de fécula, azúcar de fécula, glucosa anhidra, jarabe de maltosa lactosa.

A los efectos de este pliego, se distinguen los siguientes tipos y presentaciones de azúcar:

- **Azúcar moreno de caña:** es de color moreno pegajoso al tacto, soluble casi totalmente en agua, dando una solución amarillenta y turbia, teniendo como materia prima los jugos depurados de la caña de azúcar, conteniendo un mínimo de un 85 % de sacarosa, calculado sobre materia seca y un máximo de cenizas sulfúricas del 4 %. El residuo insoluble en agua caliente no será superior al 0,15 %. Incluye los siguientes tipos:
 - *Azúcar moreno de caña integral:* obtenido directamente a partir de los jugos depurados de la caña, y que puede presentarse bajo las formas húmedo y sin lavar o lavado y seco.
 - *Azúcar moreno de caña no integral:* obtenido por la mezcla de azúcar blanco de caña con mieles o melazas depuradas de caña.



➤ **Azúcar semiblanco.** Es la sacarosa purificada y cristalizada de calidad sana, limpia y comercial y que responde a las características siguientes:

- Polarización: no menos de 99,5° Z.
- Contenido de azúcar invertido: no más del 0,1 % en peso.
- Pérdida en el secado: no más del 0,1 % peso.

➤ **Azúcar o azúcar blanco.** Es el proveniente de los primeros productos de extracción, de color blanco o ligeramente amarillento, soluble totalmente en agua. Es la sacarosa purificada y cristalizada de calidad sana, limpia y comercial, que responde a las características siguientes:

- Polarización: no menos de 99,7° Z.
- Contenido de azúcar invertido: no más del 0,04 % en peso.
- Pérdida en el secado: no más del 0,06 % en peso.
- Tipo de color: no más de 9 puntos, teniéndose en cuenta que un punto corresponde a 0,5 unidades, determinadas según el método del Instituto de Tecnología Agrícola e Industria Azucarera de Brunswick, conforme al Reglamento(CEE) 1265/69, de 1 de julio, relativo a los métodos de determinación de calidad aplicables al azúcar comprado por los organismos de intervención.

➤ **Azúcar blanco refinado o azúcar extra blanco.** Es el obtenido a partir de un azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua dando una solución límpida y de reacción neutra. Es un producto que responde a las características señaladas en el apartado anterior para el azúcar blanco respecto a la polarización, el contenido de azúcar invertido y la pérdida en el secado. Con una puntuación determinada de acuerdo con lo dispuesto respecto al método de determinación del tipo de color, el contenido de cenizas conductimétricas y la coloración de la solución del azúcar (blanco) y el azúcar blanco refinado (extra blanco) definidos en los apartados relativos al azúcar o azúcar blanco, al azúcar blanco refinado o al azúcar extra blanco. En concreto que no supere los 8 puntos en total, ni 4 puntos para el tipo de color, teniéndose en cuenta la correspondencia ya apuntada en el apartado anterior, en lo que se refiere al tipo de color; ni 6 puntos para el contenido de cenizas (teniéndose en cuenta que un punto corresponde al 0,0018 %, determinado según el método de la International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses -ICUMSA - al que se refiere el apartado 1 del capítulo A del anexo del Reglamento CEE núm. 1265/69); ni 3 puntos para la coloración de la solución (teniéndose en cuenta que un punto corresponde a 7,5 unidades determinadas según el método de ICUMSA al que se refiere el apartado 3 del capítulo A del anexo del Reglamento (CEE) núm. 1265/69).

A efectos del pliego son de interés:

- **Azúcar en polvo o azúcar glasé.** Es el azúcar blanco o refinado, finamente pulverizado, con o sin adición de agentes anti-aglutinantes (p. ej. con 0,5 % de fécula de arroz o maíz).
- **Azúcar granulado.** Es el azúcar que, respondiendo a las características del azúcar moreno de caña, semiblanco, blanco o refinado, se presenta en cristales más o menos grandes.
- **Azúcar cuadradillo.** Es el azúcar granulado que respondiendo a las características del azúcar moreno de caña, blanco o refinado, se presenta en forma de prismas cuadrangulares. Si se presenta empaquetado se denomina «Azúcar estuchado».
- **Azúcar de fantasía.** Es el azúcar que, respondiendo a las características del azúcar blanco, se le han adicionado colorantes y/o aromatizantes y otros productos expresamente autorizados para este uso.

➤ **Azúcar líquido.** Es la solución acuosa de sacarosa que responde a las características siguientes:

- Materia seca: no menos de 62 % en peso.
- Contenido de azúcar invertido (cociente de fructosa por dextrosa: $1,0 \pm 0,2$): no más de 3 % en peso de la materia seca.
- Cenizas conductimétricas: no más de 0,1 % en peso de la materia seca. Un punto corresponde en lo que se refiere al contenido en cenizas, al 0,0018 % determinado según el método de la International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), al que se refiere el apartado 1 del capítulo A del anexo del Reglamento (CEE) núm. 1265/69.
- Coloración de la solución: no más de 45 unidades ICUMSA.

El calificativo «blanco» se reserva para el azúcar líquido en el que la coloración no supere las 25 unidades ICUMSA, determinadas según el método de ICUMSA a que se refiere el apartado 3 del capítulo A del anexo del Reglamento (CEE) ya apuntado.

➤ **Azúcar líquido invertido.** Es la solución acuosa de sacarosa parcialmente invertida por hidrólisis, en la cual la proporción de azúcar invertido no es preponderante y que responde a las características siguientes:

- Materia seca: no menos de 62% en peso.
- Contenido en azúcar invertido (cociente de fructosa por dextrosa: $1,0 \pm 0,1$): más de 3 % pero no más del 50 % en peso de la materia seca.
- Cenizas conductimétricas: no más de 0,4 % en peso de la materia seca, determinadas de acuerdo con el método ya apuntado.

El calificativo «blanco» se reserva para el azúcar líquido invertido, con un contenido de cenizas conductimétricas que no supere el 0,1 % en una solución cuya coloración no supere las 25 unidades, determinadas según el método de ICUMSA a que se refiere el apartado 3 del capítulo A del anexo del Reglamento (CEE) ya apuntado.

Otros azúcares

➤ **Jarabe de azúcar invertido.** Es la solución acuosa, eventualmente cristalizada, de sacarosa parcialmente invertida por hidrólisis, en la que el contenido de azúcar invertido (cociente de fructosa por dextrosa: $1,0 \pm 0,1$) debe ser superior al 50 % en peso de la materia seca y que responde, además, a los requisitos establecidos respecto a la materia seca y a las cenizas conductimétricas en relación a la materia seca y a las cenizas conductimétricas del azúcar líquido invertido.

El calificativo «blanco» se reserva para el jarabe de azúcar invertido, con un contenido de cenizas conductimétricas que no supere el 0,1 %, en una solución cuya coloración no supere las 25 unidades ICUMSA, con arreglo al método ya apuntado.

➤ **Jarabe de glucosa.** Es la solución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos, obtenida a partir del almidón o de la fécula y/o de la inulina, que responde a las siguientes características:

- Materia seca: no menos del 70 % en peso.
- Equivalente en dextrosa: no menos del 20 % en peso de la materia seca, expresado en D-glucosa.
- Cenizas sulfatadas: no más de 1,0 % en peso de la materia seca.

➤ **Jarabe de glucosa deshidratado.** Es el jarabe de glucosa parcialmente desecado cuya materia seca constituye al menos el 93 % en peso y que responde, además, a los requisitos



establecidos respecto al equivalente en dextrosa y a las cenizas sulfatadas del jarabe de glucosa.

➤ **Dextrosa o dextrosa monohidratada.** Es la D-glucosa purificada y cristalizada que contiene una molécula de agua de cristalización y que responde a las características siguientes:

- Dextrosa (D-glucosa): no menos del 99,5 % en peso de la materia seca.
- Materia seca: no menos del 90 % en peso.
- Cenizas sulfatadas: no más del 0,25 % en peso de la materia seca.

➤ **Dextrosa o dextrosa anhidra.** Es la D-glucosa purificada y cristalizada que no contiene agua de cristalización, cuya materia seca constituye al menos el 98 % en peso y que responde además a los requisitos establecidos respecto a la Dextrosa (D-glucosa) y a las cenizas sulfatadas de la Dextrosa monohidratada.

➤ **Fructosa.** Es la D-fructosa purificada y cristalizada, que responde a las siguientes características:

- Contenido de fructosa: 98 % como mínimo.
- Contenido de glucosa: 0,5 % como máximo.
- Pérdida en el secado: no más del 0,5 % en peso.
- Cenizas conductimétricas: no más del 0,1 % en peso determinado con arreglo al método ya apuntado.

Los coadyuvantes tecnológicos autorizados en la elaboración de azúcares, junto con sus condiciones de uso, serán los contemplados en la legislación vigente aplicable estatal. También se podrán utilizar los coadyuvantes legalmente autorizados en otros Estados miembros de la Unión Europea en base a los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

Edulcorantes artificiales

Son aquellos aditivos autorizados para dar sabor dulce a los productos alimenticios, y/o que son utilizados como “edulcorantes de mesa” o “edulcorantes de venta directa al consumidor final”. A los efectos de este pliego podrán comercializarse únicamente los edulcorantes contemplados en la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios. Además los edulcorantes deberán ajustarse a las normas de identidad y pureza aprobadas para ello.

III.- PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE, DERIVADOS DEL CACAO Y DEL CHOCOLATE Y SUCEDÁNEOS DEL CHOCOLATE

Definiciones y denominaciones y características

PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE

Manteca de cacao: es la materia grasa obtenida de granos o parte de granos de cacao, que tenga las características siguientes:

- Contenido de ácidos grasos libres expresados en ácido oleico: 1,75 % como máximo.
- Materia insaponificable determinada mediante éter de petróleo: 0,5 % como máximo, excepto para la manteca de cacao de presión, en la que no superará el 0,35 %.

Cacao en polvo, cacao: es el producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20 %, como mínimo, de manteca de cacao calculado sobre el peso de la materia seca y, como máximo, un 9 %.

Cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado: el cacao en polvo que contenga menos del 20 % de manteca de cacao calculado sobre materia seca.

Chocolate en polvo: es el producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y azúcares que contenga, como mínimo, un 32 % de cacao en polvo.

Chocolate en polvo para beber, chocolate familiar en polvo, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado: es el producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y de azúcares que contenga, como mínimo, un 25 % de cacao en polvo.

Chocolate: con carácter general es el producto obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contiene un 35 %, como mínimo, de materia seca total de cacao, del cual un 18 % como mínimo será manteca de cacao y un 14 % como mínimo materia seca y desgrasada de cacao.

Cuando esta denominación se utilice se puede completar con los términos:

- «Copos», «fideos», el producto presentado en alguna de esas formas, contendrá como mínimo un 32 % de materia seca total de cacao, de la cual un 12 %, como mínimo, será de manteca de cacao, y un 14 %, como mínimo, de materia seca y desgrasada de cacao.
- «Cobertura», el producto contendrá al menos el 35 % de materia seca total de cacao, de la cual un 31 %, como mínimo, será manteca de cacao, y un 2,5 % como mínimo, de materia seca y desgrasada de cacao.
- Chocolate con avellanas «gianduja» (o uno de los derivados de la palabra «gianduja»), el producto debe ser obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con un contenido mínimo de materia seca total de cacao del 32 %, del cual un 8 %, como mínimo, será materia seca y desgrasada de cacao y, en segundo lugar, a partir de avellanas finamente trituradas en cantidades que oscilen entre un mínimo de 20 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto.

Podrá añadirse:

- Leche o materia seca de leche, procedente de la evaporación de la leche, en una proporción tal que el producto acabado no contenga más del 5 % de materia seca de leche.
- Almendras, avellanas y otras variedades de frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de avellanas molidas, no exceda del 60 % del peso total del producto.

Bajo esta denominación a efectos de los artículos contemplados en el pliego se hará referencia a su carácter puro o negro (con su correspondiente porcentaje de composición).

Chocolate con leche: es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga, con carácter general, como mínimo:

- Un 25 % de materia seca total de cacao.
- Un 14 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea.
- Un 2,5 % de materia seca y desgrasada de cacao.
- Un 3,5 % de materia grasa láctea.
- Un 25 % de materia grasa total (manteca de cacao y materia grasa láctea).

Cuando esta denominación se utilice se puede completar con los términos:



- «*Copos*» o «*fideos*»: el producto presentado en alguna de esas formas contendrá al menos un 20 % de materia seca total de cacao, y al menos un 12 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, y al menos el 12 % de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea).
- «Cobertura»: el producto contendrá como mínimo un 31 % de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea).
- Chocolate con leche con avellanas «gianduja» (o uno de los derivados de esta palabra): el producto obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con leche con un contenido mínimo de 10 por 100 de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, y, en segundo lugar, de avellanas finamente trituradas en cantidades que oscilen entre un mínimo de 15 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto. También podrán añadirse almendras, avellanas y otros frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de las avellanas molidas, no exceda del 60 % del peso total del producto.

Cuando en esta denominación el término «con leche» se sustituya por:

- «*Con nata*», el producto tendrá un contenido mínimo de materia grasa láctea del 5,5 %.
- «Con leche desnatada», el producto no podrá contener más de un 1 % de materia grasa láctea.

Chocolate familiar con leche: es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos y que contenga como mínimo:

- 20 % de materia seca total de cacao.
- 20 % de extracto seco de leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada, desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea.
- 2,5 % de materia seca y desgrasada de cacao.
- 5 % de materia grasa láctea.
- 25 % de materia grasa total (manteca de cacao y materia grasa láctea).

Chocolate blanco: es el producto obtenido a partir de manteca de cacao, leche o productos lácteos y azúcares y que contenga, como mínimo, un 20% de manteca de cacao y al menos un 14 % de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, del que un 3,5 %, como mínimo, corresponderá a materia grasa láctea.

Chocolate relleno: es el producto relleno cuya parte exterior esté constituida por uno de los productos definidos como chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche y chocolate blanco. Esta designación no se aplicará a los productos cuyo interior esté constituido por productos de panadería, pastelería, galletería o bollería o por helado.

La porción exterior de chocolate de los productos con tal denominación constituirá, como mínimo, un 25 % del peso total de dicho producto.

Chocolate a la taza: es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga al menos un 35 % de materia seca total de cacao, del que al menos un 18 % será manteca de cacao y al menos un 14 % será materia seca y desgrasada de cacao, y, como máximo, un 8 % de harina o almidón.

Chocolate familiar a la taza: es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga al menos un 30 % de materia seca total de cacao, del que al menos un 18 % será manteca de cacao y, al menos, un 12 % será materia seca y desgrasada de cacao y, como máximo, un 18 % de harina o almidón.

Bombón de chocolate: es el producto del tamaño de un bocado, constituido, bien por chocolate relleno, bien por chocolate o por una yuxtaposición o una mezcla de chocolate de acuerdo con las definiciones chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche y chocolate blanco, ya apuntadas y de otras materias comestibles, siempre que el chocolate represente al menos el 25 % del peso total del producto.

Características

A los productos de chocolate definidos como chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate a la taza y chocolate familiar a la taza podrán añadirse las grasas vegetales distintas de la manteca de cacao que a continuación se van a relacionar. Esta adición no podrá exceder del 5 % respecto al producto acabado, una vez deducido el peso total de las otras materias comestibles que se hayan utilizado, sin que se reduzca el contenido mínimo en manteca de cacao o en materia seca total de cacao.

Las características de las grasas vegetales adicionadas, solas o mezcladas, serán equivalentes de la manteca de cacao y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Ser grasas vegetales no láuricas ricas en triglicéridos mono insaturados simétricos del tipo POP, POSt, StOSt. P (ácido palmítico), O (ácido oleico), St (ácido esteárico).
- Ser miscibles en cualquier proporción con manteca de cacao y compatibles con sus propiedades físicas (punto de fusión y temperatura de cristalización, velocidad de fusión, necesidad de una fase de temperado).
- Obtenerse únicamente mediante tratamientos de refinado o de fraccionamiento; la modificación enzimática de la estructura del triglicérido queda excluida. Según estos criterios pueden utilizarse las siguientes grasas vegetales, obtenidas de las plantas que se mencionan a continuación: Illipe, sebo de Borneo o Tengkwang (Shorea spp.); Aceite de palma (Elaeis guineensis), (Elaeis Oliver); Sal Shorea robusta»; Shea (Butyrospermum parkii); Kokum gurgi (Garcinia indica); Hueso de mango (Mangifera indica).

Con independencia de lo dispuesto respecto a las grasas vegetales distintas a la manteca del cacao y a los aromatizantes en relación al chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate a la taza y chocolate familiar a la taza podrán presentar también otras sustancias comestibles con las siguientes disposiciones:

- La adición de grasas animales y los preparados que no procedan exclusivamente de la leche, está prohibida.
- Las harinas, féculas o almidones autorizados sólo se adicionarán conforme a lo dispuesto respecto al chocolate a la taza (incluido el familiar).
- La cantidad de materias comestibles añadidas no podrá exceder del 40 % del peso total del producto acabado.
- Al chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate a la taza y chocolate familiar a la taza se les podrán añadir aquellos agentes aromatizantes que no simulen el sabor del chocolate o de la materia grasa láctea.

Los contenidos mínimos del chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate a la taza y chocolate familiar a la taza se calcularán una vez deducido el peso de las sustancias comestibles.



Dirección General de Contratación, Patrimonio y Tesorería
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA

Comunidad de Madrid

Subdirección General de la Coordinación de la Contratación Pública

En el caso del chocolate relleno y del bombón de chocolate, el contenido mínimo deberá calcularse tras deducir el peso de las sustancias comestibles apuntadas así como el peso del relleno. Los contenidos de chocolate se calcularán respecto al peso total del producto acabado, incluido el relleno.

El uso de azúcares en la elaboración de los productos de productos de cacao y chocolate cumplirá las disposiciones reguladoras elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.

DERIVADOS DEL CACAO Y DEL CHOCOLATE Y SUCEDÁNEOS DEL CHOCOLATE

Cacao azucarado en polvo con harina, cacao azucarado con harina: el producto destinado a su consumo, previa cocción, obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo, de sacarosa y harina o fécula de trigo, arroz o maíz, en tal proporción que 100 gr de producto contengan, como mínimo, 32 gr de cacao en polvo y un porcentaje de harina comprendido entre un mínimo del 12 % y un máximo del 18 %.

Cacao familiar azucarado en polvo con harina, cacao familiar azucarado con harina: el producto destinado a su consumo, previa cocción obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo, sacarosa y harina o fécula de trigo, arroz o maíz, en tal proporción que 100 gramos de producto contengan, como mínimo, 25 gramos de cacao en polvo y un porcentaje de harina comprendido entre un mínimo del 12 % y un máximo del 18 %.

Cacao magro azucarado en polvo con harina, cacao magro azucarado con harina, cacao desgrasado azucarado en polvo con harina, cacao desgrasado azucarado con harina: el producto destinado a su consumo, previa cocción, obtenido mediante la mezcla de cacao magro en polvo sacarosa y harina o fécula de trigo, arroz o maíz, en tal proporción que 100 gramos de producto contengan, como mínimo, 32 gramos de cacao magro en polvo y un porcentaje de harina comprendido entre un mínimo del 12 % y un máximo del 18 %.

Cacao magro familiar azucarado en polvo con harina, cacao magro familiar azucarado con harina, cacao desgrasado familiar azucarado en polvo con harina, cacao desgrasado familiar azucarado con harina: el producto destinado a su consumo, previa cocción, obtenido mediante la mezcla de cacao desgrasado en polvo, sacarosa y harina o fécula de trigo, arroz o maíz, en tal proporción que 100 gramos de producto contengan, como mínimo 25 gramos de cacao desgrasado en polvo y un porcentaje mínimo del 12 % harina.

Coberturas especiales con grasa vegetal: son los productos elaborados de acuerdo con las definiciones características de los distintos tipos de coberturas de chocolate, en las que se ha sustituido, total o parcialmente, la manteca de cacao por otras grasas comestibles y/o sus fracciones, hidrogenadas o no. Sus características serán las siguientes, expresadas sobre materia seca:

- Cobertura especial con grasa vegetal; tendrá los siguientes valores mínimos: grasa total 31 % y cacao seco desgrasado 14 %.
- Cobertura especial con grasa vegetal y leche; tendrá los valores mínimos: grasa total 31 %, cacao seco desgrasado 4 % y sólidos totales de leche del 10 %.
- Cobertura especial con grasa vegetal blanca; tendrá los valores mínimos: grasa total 31 %, sólidos totales de leche 14 % y grasa butírica 3,5 %.

Artículos de confitería de cacao y chocolate: son preparados de forma y composición variable con un contenido mínimo del 10 % de sucedáneos de chocolate y/o coberturas especiales.

Artículos de confitería de sucedáneos de chocolate: son preparados de forma y composición variable con un contenido mínimo del 10 % de sucedáneos de chocolate y/o coberturas especiales.

Sucedáneos de chocolate: son aquellos preparados que, bajo formatos o moldeados especiales son susceptibles por su presentación, aspecto o consumo de ser confundidos con el chocolate, cumplen los requisitos establecidos para este producto en la reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana, excepto en que la manteca de cacao ha sido sustituida total o parcialmente por otras grasas vegetales comestibles o sus fracciones hidrogenadas o no hidrogenadas y la diferenciación clara en el etiquetado.

La definición de "sucedáneos de chocolate" únicamente afecta a los preparados en los que se sustituya total o parcialmente la manteca de cacao por otras grasas vegetales, según se indica en el párrafo precedente y, por tanto, no es de aplicación a los productos a los que se les adicionen grasas vegetales distintas a la manteca de cacao, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.

Características

En la elaboración de derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate, se observaran las siguientes prescripciones:

- Con exclusión de los compuestos aromáticos que recuerden el sabor de la materia grasa de la leche, se permite la adición de sustancias aromáticas naturales e idénticas a las naturales, así como la etilvainillina, a los productos contemplados.
- Las grasas comestibles vegetales, hidrogenadas o no, distintas a la manteca de cacao, destinadas a los productos que puedan contenerla, serán de buena calidad, sin gustos ni olores extraños, cumpliendo lo dispuesto en la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles, animales, vegetales y anhídridas, margarinas, minarinas y preparados grasos.
- Se permite la adición, como ingredientes, de otros productos alimenticios, siempre que se ajusten a su correspondiente normativa.
- La cantidad añadida de estos productos alimenticios, en relación con la masa total del producto, no puede ser:
 - Ni inferior al 5 % ni superior en total al 40 %, cuando sean añadidas en trozos visibles y separables.
 - Superior al 30 % en total, cuando se añaden de tal forma que prácticamente no se pueden discernir.
 - Salvo lo dispuesto en el apartado primero, superior al 40 % en total, cuando se añadan al mismo tiempo en trozos separables y en forma que prácticamente no se pueda discernir.

Se permite que los productos enumerados en los puntos 1 a 8 contengan, en lugar de sacarosa:

- Glucosa cristalizada (dextrosa), fructosa, lactosa o maltosa, hasta un total de un 5 % de la masa total del producto y sin que sea necesario declararlo.
- Glucosa cristalizada (dextrosa), en una proporción superior al 5 % pero no superior al 20 % de la masa total del producto.

No está permitido:

- Emplear en la elaboración de derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate, cascarillas y finos de cacao, sustancias inertes y otros productos similares, no autorizados en esta reglamentación.



- Adicionar a los derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate aditivos no autorizado.
- La presencia o uso en los productos derivados de cacao, de chocolate y sucedáneos de chocolate de:
 - Sustancias que, por su naturaleza, cantidad o calidad, sean nocivas.
 - Aditivos no autorizados. No obstante, podrán contener otros aditivos, en aplicación del principio de transferencia, siempre y cuando su presencia sea únicamente debida a que estén contenidos en alguno de sus ingredientes, para los que se encuentren legalmente autorizados y no cumplan función tecnológica en el producto terminado.
 - Impurezas extrañas a las materias primas empleadas.
 - Cuerpos extraños.
 - Gérmenes patógenos o perjudiciales para el consumidor y/o para el propio producto.

IV. JARABES

Definiciones y denominaciones y características

Los jarabes son líquidos viscosos constituidos por una 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 82° BRIX, como mínimo.

Los jarabes se pueden clasificar al amparo de la legislación vigente en los siguientes grupos:

- Jarabe simple o jarabe de azúcares: es la disolución de azúcares en agua potable con una graduación mínima de 62° BRIX.
- Jarabe de zumo y/o de disgregados de frutos y tubérculos: son los jarabes que contienen tales zumos o disgregados ya sean naturales, conservados, concentrados, y los definidos en la legislación en las proporciones mínimas señaladas para cada caso y con los aditivos autorizados para este tipo de productos.
- 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 legalmente.
- Jarabe de fantasía o imitación: es el jarabe simple elaborado con agentes aromáticos artificiales y aditivos autorizados.

Características

Las manipulaciones permitidas son

- Uso de zumos definidos en la legislación vigente.
- Adición de aromas naturales o artificiales a los jarabes de esencia y fantasía.
- Disolución de azúcares en caliente incluso con la adición de los ácidos autorizados, en el jarabe simple.
- Uso de coadyuvantes tecnológicos en la filtración, clasificación y decoloración del jarabe simple
- Decantación, centrifugación y maceración.
- Pasteurización y esterilización por procedimientos físicos.
- El uso del alcohol como diluyente de aromas siempre que no exceda de 0,1 % en volumen en producto terminado.
- La adición de almidones comestibles sin modificar y dextrinas a buenas prácticas de

elaboración.

Las materias primas y otros ingredientes utilizados para su elaboración son conformes a la legislación aplicable:

- Edulcorantes naturales y sus derivados.
- Agua potable.
- Zumos, extractos o disgregados de frutas.
- Disgregados de frutos y tubérculos.
- Agentes aromáticos.
- Aditivos autorizados para su uso en estos productos.
- Los coadyuvantes.

V. ARTÍCULOS ESPECIALES: SIN GLUTEN, DE COMERCIO JUSTO Y ECOLÓGICOS

Definiciones, características y denominaciones

Son los artículos anteriormente referidos en el presente pliego, que por su composición peculiar o por el particular proceso de su fabricación, se distinguen claramente de los productos de consumo común y que son apropiados en determinados casos para el objetivo nutritivo señalado, comercializándose bajo determinado requisito e indicando que responden a dicho objetivo.

Características

La naturaleza o la composición de los productos debe ser tal que los mismos sean apropiados para el objetivo nutricional especial al que están destinados o consecuentes con el proceso de elaboración. Estos productos deberán ajustarse igualmente a las disposiciones obligatorias aplicables a los productos alimenticios de uso común, salvo en lo que respecta a las modificaciones que se hayan hecho a éstos para adecuarlos a las exigencias previstas específicas para ellos según el tipo que se trate.

ARTÍCULOS SIN GLUTEN

Deberán satisfacer las necesidades nutritivas particulares de determinadas clases de personas cuyos procesos de asimilación o de metabolismo del gluten se encuentran alterados.

Se podrán ofertar artículos de los tradicionalmente elaborados con harina en su composición, aptos para las personas que padecen p. ej. la enfermedad celíaca. Dicha enfermedad es una intolerancia permanente al gluten, una fracción proteínica del trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas y derivados de los mismos, que algunas personas no toleran y que es insoluble en agua así como en solución de cloruro sódico de 0,5 M.

Por «trigo» se entiende cualquier especie de “Triticum”. Los productos de estas características ofertados a este lote serán valorados de acuerdo con los criterios establecidos por asociaciones y/o organismos oficiales relacionados con el control y seguimiento de este tipo de alimentos.

Los productos alimenticios para personas con intolerancia al gluten que consistan en, o que contengan, uno o más ingredientes procedentes del trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas que hayan sido procesados de forma especial para reducir el gluten no contendrán un nivel de gluten que supere los 100 mg/kg de alimento. El etiquetado de estos llevará la mención “muy bajo en gluten”. Y si el contenido de gluten no sobrepasa los 20 mg/kg en total, podrán llevar el término “sin gluten”.

La avena contenida en alimentos para personas con intolerancia al gluten debe ser específicamente producida, preparada y/o procesada para evitar la contaminación por el trigo, el centeno, la cebada, o sus variedades híbridas y su contenido de gluten no debe sobrepasar los 20 mg/kg.

La composición y el etiquetado de estos productos, deberá ajustarse a lo establecido en las



disposiciones, sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

Dada la importancia del seguimiento por parte de las personas que padecen la enfermedad celíaca de una dieta exenta en gluten, los productos ofertados a este lote serán valorados de acuerdo con los criterios establecidos por asociaciones y/o organismos oficiales relacionados con el control y seguimiento de este tipo de alimentos y sus distintivos.

Solamente podrán ofertarse a este lote alimentos dietéticos destinados a personas con intolerancia al gluten que hayan sido notificados al Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos por el primer comercializador de los mismos en España, según se establece en el Real Decreto de febrero sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

ARTÍCULOS SIN AZÚCAR

Bajo esta denominación se ofertaran artículos sin azúcares añadidos en su composición (portarán los intrínsecos o presentes de forma natural).

ARTÍCULOS DE COMERCIO JUSTO

Los productos de Comercio Justo ofertados deben estar producidos y comercializados en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en el art. 2 de la Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo 2005/2245 INI). Se considerará que los productos que hayan sido importados y distribuidos por Organizaciones de Comercio Justo acreditadas por la marca IFAT (otorgada por la Asociación Internacional de Comercio Justo) o por la Coordinadora Estatal de Comercio Justo o que porten el sello de Comercio Justo Fairtrade (otorgado por la *Fair Labelling Organisation*/Organización del Sello de Comercio Justo) cumplen dichos criterios. Otros operadores económicos deberán demostrar la equivalencia con los estándares señalados en la resolución mencionada por cualquier medio de prueba adecuado.

En los artículos ofertados se deberá especificar el lugar de origen.

ARTÍCULOS ECOLÓGICOS

Los artículos ecológicos deben estar producidos y comercializados en consonancia con los requisitos de la normativa de la producción agraria ecológica. Los artículos ecológicos estarán certificados por un organismo de control autorizado que garantice su procedencia respecto a la agricultura ecológica (producidos sin pesticidas ni conservantes ni organismos modificados genéticamente y respetando el medio ambiente).

En los artículos ofertados se deberá especificar el lugar de origen.

VI.-INFUSIONES

Definiciones, denominaciones y características

- **Especies vegetales** para infusiones de uso en alimentación: son aquellas especies vegetales o sus partes que debido a su aroma y sabor, características de las especies a que pertenecen, se utilizan en alimentación por su acción fisiológica u organoléptica.
- **Infusión**: es el producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la misma.

- **Extracto soluble:** es el producto soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de la especie vegetal correspondiente.

Las especies vegetales para infusiones de interés para este pliego (además del té), con especificación de las partes a utilizar para su elaboración, son las siguientes:

- Manzanilla.-Matricaria chamomilla, planta y flor.
- Menta poleo.-Menta pulegium, hojas.
- Tila.-Tilia argenteum y officinalis, flor y bráctea.

Características

Las materias primas utilizadas para la elaboración de los distintos productos serán únicamente las especies vegetales y parte de las mismas o sus extractos solubles, cuyas denominaciones se encuentran reflejadas en dicho Real Decreto. En su elaboración no se permitirá que contengan hojas y tallos extraños a las mismas, materias inertes y otras impurezas en proporción superior al 8%, los tratamientos destinados a producir aumento en su masa, la adición de agua, agentes conservadores, colorantes y otras materias extrañas al producto.

Características específicas

Las características de los productos son:

- Humedad: máximo, 15 %.
- Cenizas: máximo, 14 %.

Especial referencia al té

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. Se distinguen, entre otras, las siguientes clases de té y derivados a efectos del pliego:

- Té verde: es el té preparado, sin el proceso de fermentación y que no ha sufrido disminución alguna de sus principios activos.
- Té negro o té: es el convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos.
- Té aromatizado: son los téis anteriormente definidos, a los que por adición de sustancias aromatizantes autorizadas, plantas aromáticas o especias, se les comunica un aroma o sabor característicos.

Características

En la elaboración de té y sus derivados está permitido:

- La mezcla entre sí de diversas especies de té.
- La presencia de los peciolo de sus hojas, en mayor o menor cantidad, según el origen del té
- La mezcla entre sí de téis verdes con téis negros; la adición de sustancias aromáticas autorizadas, plantas aromáticas o especias.

Por el contrario en la elaboración de té y sus derivados no está permitido:

- El envasado para la venta de téis que contengan hojas y tallos extraños al té, materias inertes y otras impurezas en proporción superior al 2 %, excepto lo establecido para las sustancias aromática y los tratamientos destinados a producir aumento en su masa.
- La venta para el consumo humano de téis «agotados».



- La adición de agua, agentes conservadores, colorantes y, en general, de cualquier aditivo, así como de materias extrañas al producto, excepto lo establecido para las sustancias aromáticas; el envasado y venta de té y derivados alterados o con caracteres organolépticos anormales y el empleo de la palabra té en cualquier producto que no proceda de las especies del género botánico "Thea".

Características específicas

- Té negro o té:
 - Humedad: (como máximo) 10 %.
 - Nitrógeno: (como mínimo) 2,6 %.
 - Cafeína: (como mínimo) 1 %.
 - Extracto acuoso: (como mínimo) 32 %.
 - Taninos: (como mínimo) 4 %.
 - Cenizas: (como máximo) 9 %.
 - Cenizas insolubles en ácidos: (como máximo) 1 %.
 - Fibra cruda: (como máximo) 17 %.
- Té descafeinado:
 - Cafeína: (como máximo) 0,12 %.

Las infusiones ofertadas serán en bolsa o filtro individual pudiendo ir provistas de sobre. Dicha circunstancia deberá ser detallada. Solo podrán ofertarse infusiones de comercio justo y/o ecológico en sus correspondientes lotes.

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS Y REQUISITOS DE COMERCIALIZACIÓN

La variedad de artículos que son objeto de tratamiento en el pliego, las diversas prácticas llevadas a cabo para su elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, así como la participación del personal, máquinas, utensilios, medios de transporte y demás elementos que entran en contacto con ellos, conlleva que las empresas dedicadas al ejercicio de la actividad deberán ajustarse en todo momento a lo expuesto en las normas correspondientes que les sean de aplicación (tanto técnico e higiénico-sanitarias como de calidad y de comercialización) tanto en el ámbito intracomunitario como en nuestro país, contempladas en el apartado "Legislación Básica" incluido al final del presente pliego de prescripciones técnicas. Todo ello de acuerdo con su actividad según la autorización sanitaria.

Las empresas licitadoras deberán cumplir lo establecido (asiento o comunicación) en el Registro Sanitario de Alimentos respecto a su clave correspondiente, como profesionales que son en el ejercicio de su actividad, teniéndose en cuenta la categoría y la actividad que desarrollen las empresas licitadoras en la comercialización en función de la naturaleza y/o características de los propios artículos ofertados. Las claves de interés a efectos del presente pliego son:

- Clave 23: azúcares, derivados, miel y productos relacionados con la producción de miel.
- Clave 25: alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados
- Clave 26: comidas preparadas; alimentación especial; y complementos alimenticios.
- Clave 40: almacenistas, distribuidores, transportistas, envasadores e importadores polivalentes.

No se admitirán a licitación aquellas empresas cuyo registro sanitario incluya única y exclusivamente, la actividad de distribución.

Para el lote 1, clave 25 ó 40; para el lote 2, clave 23 ó 40; para el lote 3 clave 25 ó 40; para el lote 4,

clave 23 y clave 25 ó clave 40. Para el lote 5, clave 23 y 25 ó 40. Para el lote 6, clave 25 ó clave 40 y clave 26 para productos dietéticos para personas con intolerancia al gluten. Para el lote 7 clave 23 y clave 25 ó clave 40.

En el supuesto de resultar adjudicatarios y durante la vigencia del contrato, se deberá poner en conocimiento de la Subdirección General de Coordinación de la Contratación Administrativa cualquier modificación acaecida en relación a las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.

Las empresas dedicadas a la elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de los artículos contemplados en el pliego dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios y productos finales, utilizados en el suministro a los centros.

Las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, siguiendo los principios en que se basa el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos, en función de los productos y de los procesos a los que van a ser sometidos en sus distintas fases (desde la elaboración a su entrega).

Como medio para garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias que les son de aplicación y para que lleven a cabo adecuadamente el sistema de autocontrol, se podrán utilizar “guías de prácticas correctas de higiene” evaluadas favorablemente por las autoridades competentes al respecto. Los resultados obtenidos de la aplicación de los sistemas anteriormente mencionados deberán conservarse durante un periodo de dos años, con el fin de ser presentados a solicitud de la Junta Central de Compras.

Cuando del resultado de los controles efectuados sobre los artículos se ponga de manifiesto la existencia de algún riesgo para la salud de los consumidores o fraude de carácter económico, se informará inmediatamente a la Junta Central de Compras.

Los artículos contemplados en el pliego cumplirán los criterios microbiológicos, de calidad y físico-químicos pertinentes establecidos en la legislación vigente (criterios de seguridad alimentaria, criterios de higiene de los procesos, normas generales para el muestreo en los locales que lo producen y los criterios de análisis).

ENVASADO

Todos los artículos del pliego se presentarán debidamente envasados. Los envases utilizados para contener los productos objeto del pliego deberán ser aptos para estar en contacto con los alimentos y productos alimentarios y mantenerlos en las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza.

Con independencia de las condiciones específicas exigibles a cada tipo envase en función de la naturaleza de sus componentes y de su uso, así como de su forma y capacidad, deberán reunir con carácter general las siguientes condiciones:

- Mantendrán la integridad del producto que contengan, de tal forma que no pueda mantenerse sin modificarse el contenido sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contiene contra cualquier fuente externa de contaminación (orgánica e inorgánica).
- No cederán constituyentes que supongan un riesgo para la salud.
- No ocasionarán modificaciones de los caracteres organolépticos de los alimentos (olor, color, sabor, etc.)
- Cuando los envases utilizados tengan partes transparentes, éstas serán incolores.

Asimismo los envases se ajustarán a lo regulado respecto a las gamas de cantidades nominales y capacidades nominales de los productos envasados y al control del contenido efectivo de los mismos.

Con carácter particular:



Dirección General de Contratación, Patrimonio y Tesorería
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA

Comunidad de Madrid

Subdirección General de la Coordinación de la Contratación Pública

Los cafés y sucedáneos del café: los envases de los cafés y sucedáneos solubles serán herméticos. Los de café molido serán herméticos, permitiéndose el empleo de válvulas de desgasificación.

El azúcar: se presentará en envases tanto de materiales poliméricos como de papel o cartón, que en todo caso deberán cumplir lo dispuesto en su normativa reguladora.

- *Azúcares en sacos*: podrán ser de polipropileno, polietileno, papel, yute u otros productos autorizados, según los casos.
- *Azúcar en bolsas*: las bolsas de cualquier tipo que se utilicen para el envasado, deberán ser cerradas mecánicamente.
- Los productos que se presenten en envases individuales, como bolsas de papel o de otros materiales autorizados, deberán estar embalados con material polimérico o celulósico o en cajas de cartón, al igual que las bolsas de un solo uso de capacidad variable.
- *Azúcar cuadradillo*: el azúcar cuadradillo podrá ser envasado en cajas de cartoncillo ordenados los cuadradillos como cuadradillo estuchado en 1, 2 o 3 terrones, envuelto en papel y a su vez este estuchado embalado en cajas de cartón.

Los edulcorantes se presentarán en envases que podrán ser de vidrio, materiales celulósicos, metálicos o de compuestos macromoleculares autorizados para tal fin.

El cacao, chocolate y sucedáneos: se presentarán en envases que no proporcionarán sabor ni olor al producto envasado, evitarán la transmisión de grasas, la absorción de la humedad y asegurarán la protección y aislamiento del producto, debiendo ajustarse a las normas que les sean de aplicación. Los cacaos en polvo en sus distintos tipos se envasarán en bolsas, estuches, cajas o botes de los materiales citados y cumpliendo las características enumeradas en los mismos.

Cuando se hace referencia a envases e individuales en las descripciones de los artículos, hay que entender que se refiere a envases “monodosis” comercialmente hablando para su uso en el canal HORECA.

No se pueden comercializar por parte de almacenistas y distribuidores, artículos sueltos (que provengan del fraccionamiento) sino son fabricados y envasados de esa manera.

ROTULACIÓN

Se hará constar la denominación del producto, el marcado de fechas, el número y contenido neto de los envases, la identificación de la empresa y las instrucciones para la conservación en su caso.

No será necesaria 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.

ETIQUETADO

El etiquetado de los alimentos objeto de este pliego deberá cumplir lo establecido en las disposiciones de etiquetado de los productos alimenticios que le sean de aplicación a los productos envasados con carácter general y las normas específicas aplicables a cada uno ellos.

La información alimentaria obligatoria debe figurar directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo. La etiqueta se define como cualquier letrero, marca comercial o de fábrica, signo, dibujo u otra descripción, escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado o estampado en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo.

Las etiquetas deben ser fácilmente visibles, claramente legibles y, en su caso, indelebles.

En el caso de un envase múltiple vendido a las colectividades en relación a las responsabilidades respecto a los artículos envasados individualmente, la lista de menciones obligatorias y las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos deben figurar directamente en el envase múltiple o en una etiqueta fijada al mismo.

Entre las menciones obligatorias cabe destacar el etiquetado de alérgenos.

Las menciones obligatorias deben indicarse con palabras y números. El uso de pictogramas o símbolos solo es un medio adicional para expresar esas menciones.

No obstante, si los artículos envasados individualmente (dentro del envase múltiple) son unidades de venta destinadas al consumidor final, la información obligatoria debe figurar también en cada artículo individual.

Si la superficie mayor de los artículos individuales es inferior a 10 cm², la información obligatoria que debe figurar en el envase o en la etiqueta queda limitada a lo siguiente:

- La denominación del alimento.
- Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en la legislación vigente en la materia o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.
- La cantidad neta del alimento.
- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- La lista de ingredientes debe facilitarse mediante otros medios o ponerse a disposición de los consumidores que la soliciten.

Denominación de venta del producto: será la denominación prevista para cada producto en las disposiciones que le sean de aplicación, con las siguientes salvedades:

El extracto de café o extracto de café soluble o café soluble o café instantáneo, se completarán, en su caso, con los términos “en pasta” o “en forma de pasta”, o “líquido” o “en forma líquida”, de acuerdo con las características establecidas.

En el caso del extracto de café líquido, la denominación se podrá completar con el calificativo “concentrado” siempre que el contenido de materia seca procedente del café sea superior en peso al 25 %.

El etiquetado deberá incluir la mención descafeinada, conforme a lo establecido en los productos que tengan dichas características.

En el caso del extracto de café líquido, el etiquetado deberá indicar «con...», «conservado con...», «con... añadida» o «tostado con...» acompañado de la denominación del tipo de azúcar o azúcares utilizados. Esta mención deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta.

El etiquetado deberá indicar el contenido mínimo de materia seca procedente del café, en el caso del extracto de café en pasta y del extracto de café líquido, dicho contenido se expresará como porcentaje en peso del producto acabado.

Las denominaciones de las mezclas de extractos solubles de café y de extractos solubles de sucedáneos de café, así como los extractos solubles de las mezclas de café tostado y de sucedáneos de café tostados los productos aquí autorizados serán, en función de sus ingredientes, las siguientes:



Dirección General de Contratación, Patrimonio y Tesorería
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA

Comunidad de Madrid

Subdirección General de la Coordinación de la Contratación Pública

- Cuando el café no haya sido sometido a proceso de descafeinización: «Mezcla de solubles de café (%) y achicoria (%)», «mezcla de solubles de café (%) y cereales tostados (%)» y «mezcla de solubles de café (%). achicoria (%) y cereales tostados (%)».
- Cuando el café haya sido sometido a proceso de descafeinización, según lo estipulado en sus disposiciones reguladoras se denominará: «Mezcla de solubles de café descafeinado (%) y achicoria (96)», «Mezcla de solubles de café descafeinado (%) y cereales tostados (96)», y «Mezcla de solubles de café descafeinado (96), achicoria (96) y cereales tostados (%)».

Las presentaciones de todos los productos anteriores en «pasta» o «líquido» precisarán completar su denominación con la expresión correspondiente con la indicación expresa de los porcentajes que correspondan, y con caracteres idénticos en cuanto a tamaño y tipo de letra.

Los sucedáneos de café se denominarán de la siguiente forma:

- Achicoria: para cualquier forma de su presentación.
- Malta: seguido de la palabra «molida» si así se presenta la malta de cebada tostada.
- Cebada tostada: seguida de la expresión «molida» si es el caso, para el producto definido en el pliego.

Las mezclas de achicoria, malta o cebada tostada, en grano o molidas, deberán denominarse con la mención de las designaciones anteriormente citadas que procedan.

A todas las denominaciones anteriores habrá de añadirse una de las dos expresiones «torrefactada» o «caramelizada» si hay adición de azúcar o azúcares durante el proceso de tostación.

Los productos extractos solubles de sucedáneos de café se denominarán de la siguiente forma:

- «Achicoria soluble» o «achicoria instantánea» o «extracto de achicoria», para el producto cuyas características físico-químicas se correspondan con el extracto soluble de achicoria.
- «Malta soluble» o «malta instantánea» o «extracto de malta», para el producto cuyas características físico-químicas se correspondan con el extracto soluble de malta.
- Extracto soluble de cereales tostados, seguido de los términos «achicoria», «malta», «cereales tostados», según los casos, para los extractos solubles de las mezclas de dos o más productos de los citados

Cuando se trate de *azúcares* las denominaciones de venta previstas serán las apuntadas en las definiciones y sus tipos. No obstante, cuando se trate de jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratado que contengan fructosa en un porcentaje superior al 5 % en peso de materia seca, deberán ser etiquetados, en lo que respecta a su denominación de venta y cuando sean ingredientes, como «jarabe de glucosa y fructosa» o «jarabe de fructosa y glucosa» y «jarabe de glucosa y fructosa deshidratado» o «jarabe de fructosa y glucosa deshidratado», respectivamente, para destacar si la proporción de glucosa es superior a la de fructosa, o viceversa.

La denominación de venta del azúcar o azúcar blanco podrá utilizarse también para designar el azúcar blanco refinado o azúcar extra blanco.

Todos los artículos definidos y sus tipos podrán llevar junto con la denominación de venta obligatoria otros calificativos habituales en función de su presentación. Estas denominaciones de venta podrán ser utilizadas también en denominaciones de venta compuestas para designar los productos de acuerdo con los usos (siempre y cuando tales denominaciones no puedan inducir a error al

consumidor).

Cuando se trate de azúcar líquido, azúcar líquido invertido o jarabe de azúcar invertido, el etiquetado deberá indicar el contenido de materia seca y de azúcar invertido.

El etiquetado deberá incluir el calificativo “cristalizado” en el caso del jarabe de azúcar invertido que contenga cristales en la solución.

Deberá incluir el etiquetado la mención respecto a que ese trata de un artículo sin azúcar, en su caso. Para el caso del *té* no se podrá emplear la palabra *té* en cualquier producto que no proceda de las especies del género botánico «Thea», y se ajustará a las definiciones apuntadas en el pliego.

Para las infusiones vegetales la denominación del producto será conforme con las denominaciones incluidas en el pliego.

Para el caso de los *edulcorantes de mesa*, la denominación deberá incluir la mención “edulcorante de mesa a base de” seguida del nombre del edulcorante o edulcorantes que entren a formar parte de su composición. La denominación estará compuesta por el nombre con que figura en las listas positivas y su número CEE o en su defecto el número asignado en la actualización de¹ los números de identificación de los aditivos alimentarios, o una descripción del aditivo que sea lo suficientemente precisa para permitir distinguirlo de otros aditivos con los que se pudiera confundir.

Para el caso del *cacao y los chocolates* las denominaciones de venta serán las que figuran para los productos que en él figuran y deberán ser utilizadas en los artículos objeto del pliego para su comercialización.

No obstante, dichas denominaciones de venta podrán también utilizarse de forma complementaria y con arreglo a las disposiciones o usos que les sean aplicables en el Estado miembro en que tenga lugar la venta al consumidor final, para designar otros productos que no puedan confundirse con los que se definen en el presente pliego.

Chocolate familiar en polvo, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado, chocolate., chocolate con leche., chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza que contengan materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao, podrán comercializarse, siempre que en su etiquetado figure la mención bien visible y claramente legible «contiene grasas vegetales además de manteca de cacao». Dicha indicación deberá aparecer en el mismo campo visual que la lista de ingredientes, claramente diferenciada de dicha lista, en caracteres de, al menos, igual tamaño, en negrita y cerca de la denominación de venta. No obstante, este requisito, la denominación de venta también puede aparecer en otro lugar.

Cuando los artículos definidos como chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche, chocolate blanco, chocolate relleno y bombón de chocolate se comercialicen surtidos, sus denominaciones de venta podrán sustituirse por las denominaciones «chocolates surtidos» o «chocolates rellenos surtidos» o una denominación similar. En este caso, podrá haber una única lista de ingredientes para el conjunto de productos que compongan el surtido.

Para el cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado deberá indicar el contenido de manteca de cacao.

Chocolate en polvo, chocolate en polvo para beber, chocolate familiar en polvo, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado, chocolate., chocolate con leche, chocolate familiar con leche, chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza, deberá indicar el contenido de materia seca total de cacao mediante la mención «cacao:... % mínimo».

Para los chocolates a la taza y familiar a la taza deberá incluirse la expresión «para su consumo cocido» acompañando a la denominación que incluirá el término a la taza.



Dirección General de Contratación, Patrimonio y Tesorería
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA

Comunidad de Madrid

Subdirección General de la Coordinación de la Contratación Pública

Asimismo, el etiquetado de los artículos correspondientes al chocolate en polvo para beber, chocolate familiar en polvo, cacao azucarado y cacao en polvo azucarado se complementará con la mención «magro» o «desgrasado» cuando el cacao sea magro o esté desgrasado, con arreglo a lo estipulado en su definición, en este caso, también deberá indicar el contenido de manteca de cacao.

Las denominaciones de venta «chocolate», «chocolate con leche» y «cobertura de chocolate» podrán completarse mediante menciones o calificativos referentes a criterios de calidad, siempre que los productos contengan:

- En el caso del chocolate, como mínimo un 43 % de materia seca total de cacao, de la cual al menos un 26 % será de manteca de cacao.
- En el caso del chocolate con leche, como mínimo, un 30 % de materia seca total de cacao y un 18 % de extracto seco procedente de la leche obtenido de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, del cual al menos un 4,5 % será materia grasa láctea.
- En el caso de la cobertura de chocolate, como mínimo, un 16 % de materia seca y desgrasada de cacao.

Para el caso de *los derivados del cacao y chocolate y sucedáneos de chocolate* las denominaciones de venta que figuran en el apartado IV se aplicarán a los productos que en él figuran y deberán ser utilizadas en los artículos objeto del pliego para su comercialización.

Para los productos sucedáneos del chocolate y confitería de sucedáneos de chocolate sus etiquetas podrán llevar en la cara principal el nombre comercial o de fantasía que elija el fabricante, inmediatamente debajo, la mención «sucedáneo de chocolate».

En los casos en que se haga uso de un nombre comercial o de fantasía, éste irá en la cara principal o anverso de la envoltura, quedando terminantemente prohibida la utilización de las palabras «cacao» o «chocolate», así como también los grupos de sílabas o letras que puedan recordar aquellas palabras («choco», «choc», «late», «cao», etc.). No obstante, la palabra «cacao» podrá figurar en la lista de ingredientes.

Se permite el uso de la denominación «al chocolate», «de chocolate» o «con chocolate», en los productos alimenticios que, no dando lugar a confusión con el chocolate definido en la reglamentación de cacao y chocolate, contengan un mínimo del 8 % de componentes de cacao en los productos sólidos y de 5 % en los demás, calculado sobre materia seca. En caso de no alcanzarse estos límites, podrá emplearse la denominación «al cacao».

En el supuesto de los derivados de cacao, chocolate y sucedáneos de chocolate no se acompañará a su denominación una mención respecto a las siguientes materias comestibles añadidas:

- La leche y los productos lácteos cuando el producto final contenga menos de los fijados por su reglamentación para ambos ingredientes.
- El café y los licores, cuando la cantidad de cada uno de ellos es inferior al 1 % de la masa total del producto final.

Los demás productos alimenticios añadidos en forma tal que prácticamente no se puedan discernir, cuando la cantidad de cada uno de ellos sea inferior al 5 % de la masa total del producto final.

Lista de ingredientes: irá precedida de la leyenda “Ingredientes” o de una mención apropiada que incluya tal palabra, que estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden

decreciente de sus pesos y ajustándose a lo especificado en sus disposiciones reguladoras. A estos efectos se entiende por ingrediente toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizado en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado, o eventualmente de una forma modificada.

En la lista de ingredientes se deben destacar las sustancias que causan alergias o intolerancias conforme se encuentra establecido en la reglamentación aplicable al respecto.

En los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm², puede omitirse la lista de ingredientes. No obstante, si no hay lista de ingredientes, es obligatorio indicar la presencia de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias en dicho alimento, mediante la inclusión de la palabra “contiene” seguida del nombre de la sustancia o producto que causa alergias o intolerancias.

Sin embargo no es preciso indicar la presencia de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias cuando la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.

Todos los ingredientes presentes en forma de nanomateriales artificiales deben indicarse claramente en la lista de ingredientes. Los nombres de dichos ingredientes deben ir seguidos de la palabra «nano» entre paréntesis.

Los nanomateriales artificiales no deben incluirse en la lista de ingredientes si están en forma de uno de los siguientes componentes:

- Aditivos alimentarios y enzimas alimentarias:
 - Cuya presencia en el alimento se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes del mismo, de acuerdo con el principio de transferencia contemplado en la reglamentación aplicable en materia de aditivos.
 - Que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos,
- Soportes y sustancias que no son aditivos alimentarios pero se utilizan del mismo modo y con el mismo fin que los soportes, y se emplean en las dosis estrictamente necesarias,
- Sustancias que no sean aditivos alimentarios, pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los coadyuvantes tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada.

No será obligatoria la lista de ingredientes en el *café de tueste natural*, *café molido de tueste natural* y en el *café soluble o café instantáneo*.

Para los *sucedáneos del café* no será obligatoria la lista de ingredientes cuando el producto se componga de uno sólo.

En el caso de los *azúcares* no hay lista de ingredientes salvo en el azúcar glasé, azúcar de fantasía y la dextrosa en polvo.

En los artículos de chocolate definidos como *chocolate*, *chocolate con leche*, *chocolate familiar con leche*, *chocolate blanco*, *chocolate a la taza* y *chocolate familiar a la taza* que contengan materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao podrán comercializarse, siempre que en su etiquetado figure la mención bien visible y claramente legible «contiene grasas vegetales además de manteca de cacao». Dicha indicación deberá aparecer en el mismo campo visual que la lista de ingredientes, claramente diferenciada de dicha lista, en caracteres de al menos igual tamaño, en negrita y cerca de la denominación de venta. No obstante este requisito, la denominación de venta también puede aparecer en otro lugar.

El etiquetado de los productos de cacao y de chocolate definidos como *chocolate en polvo*, *chocolate en polvo para beber*, *chocolate*, *chocolate con leche*, *chocolate a la taza* y *chocolate familiar a la taza*,



Dirección General de Contratación, Patrimonio y Tesorería
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA

Comunidad de Madrid

Subdirección General de la Coordinación de la Contratación Pública

deberá indicar el contenido de materia seca total de cacao mediante la mención «cacao:... % mínimo».

El etiquetado de los artículos correspondientes al *cacao magro en polvo*, *cacao magro*, *cacao desgrasado*, deberá indicar el contenido de manteca de cacao.

Para los productos *derivados de cacao y chocolate* y *sucedáneos de chocolate* se habrá de indicar el contenido en materia seca total de cacao por medio de la mención obligatoria “cacao... %”.

Contenido neto: se expresará utilizando como unidades de medida kilogramo o gramo para los productos sólidos y litros, centilitros o mililitros para los líquidos.

En el caso de que los productos se vendan por unidades, no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior del envase en que se encuentren acondicionados, o en su defecto venga indicada en el etiquetado.

En el caso de no ser así:

- Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta, mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. Estas indicaciones no serán obligatorias cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior y cuando pueda verse claramente desde el exterior por lo menos una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.
- Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales del producto que no se consideren unidades de venta, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales.

La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos envasados cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos.

Para los azúcares envasados de peso inferior a 20 gramos no es necesario indicar el peso neto en el etiquetado.

Como los artículos pueden ser sólidos o líquidos se equipará a efectos de cumplimentar las ofertas las unidades de peso a las unidades de volumen (p. ej. KG = L).

Marcado de fechas: en los productos objeto de este pliego se indicará la fecha de duración mínima mediante las leyendas “consumir preferentemente antes del...”, cuando la fecha incluya la indicación del día o “Consumir preferentemente antes del fin de...” en los demás casos. En los productos cuya duración sea inferior a 3 meses bastará indicar el día y el mes. En los productos cuya duración sea superior a 3 meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año. En los productos cuya duración sea superior a 18 meses, bastará indicar el año.

En el caso de los *azúcares* en estado sólido y aquellos productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados no será precisa la indicación de la fecha de duración mínima.

Lote: 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 consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación, entendiéndose

como tal la cantidad de productos obtenida en circunstancias prácticamente idénticas.

Condiciones de conservación: en el etiquetado se indicarán las instrucciones para la conservación de los productos, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

Modo de empleo: se hará constar en aquellos casos en que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

Identificación de la empresa: nombre o razón social o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea y en todo caso su domicilio. En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea se deberá indicar el país de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio. Los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea, deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios Internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

Información complementaria obligatoria: el etiquetado de los *edulcorantes de mesa* que contengan polioles y/o aspartamo deberá incluir las siguientes advertencias:

- Polioles: “el consumo excesivo puede producir efectos laxantes”.
- Aspartamo: “constituye una fuente de Fenilalanina”.

En el caso de un envase múltiple que se vaya a vender a una colectividad y consista en artículos envasados individualmente, las menciones obligatorias deben figurar directamente en el envase múltiple o en una etiqueta fijada al mismo.

Información nutricional:

El etiquetado nutricional obligatorio debe incluir toda la información siguiente: el valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

El valor energético debe figurar tanto en kJ (kilojulios) como en kcal (kilocalorías).

El valor en kilojulios debe figurar en primer lugar, seguido por el valor en kilocalorías (puede utilizarse la abreviatura kJ/kcal).

Asimismo debe incluir la cantidad de los eventuales nutrientes sobre los que se haya hecho una declaración nutricional o de otras sustancias sobre las cuales se haya hecho una declaración nutricional o de propiedades saludables.

El orden de presentación de la información será el siguiente:

- Valor energético.
- Grasas de las cuales se expresarán las saturadas.
- Hidratos de carbono de los cuales se expresarán los azúcares.
- Proteínas.
- Sal.

Pueden expresarse también como porcentaje de las ingestas de referencia indicadas por 100 g o por 100 ml. Además o en lugar de una indicación de este tipo por 100 ml o por 100 g, los porcentajes de las ingestas de referencia pueden expresarse por porción o unidad de consumo.

Cuando los porcentajes de las ingestas de referencia se expresen por 100 g o por 100 ml, la información nutricional deberá incluir la siguiente indicación: “Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2 000 kcal)”.

Si el espacio lo permite, la información se presentará en forma de tabla con las cifras en columna. Puede utilizarse un formato lineal si el espacio no permite esta disposición.

Las normas sobre el tamaño de letra mínimo en función de la superficie de los envases son aplicables a la información nutricional.

En los casos en que el valor energético o la cantidad de nutrientes de un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: "contiene cantidades insignificantes de..." que aparecerá indicada al lado de la información nutricional.

Pueden usarse otras formas de expresión y presentación en gráficos o símbolos, a condición de que:

- No induzcan a engaño al consumidor,
- Su desarrollo sea el resultado de la consulta de un amplio abanico de grupos interesados,
- Estén destinadas a facilitar la comprensión del consumidor sobre la importancia del alimento en relación con el aporte energético y de nutrientes de una dieta,
- En el caso de otras formas de expresión, deben de estar basadas en las ingestas de referencia armonizada establecida o, a falta de ellas, en dictámenes científicos generalmente aceptados sobre ingestas de energía o nutrientes.
- Sean objetivas y no discriminatorias.
- No supongan obstáculos a la libre circulación de mercancías.

La información nutricional obligatoria también puede completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias: ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poli insaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas y minerales.

El orden de presentación de la información, en su caso, será el siguiente:

- Valor energético.
- Grasas, de las cuales se especificará: saturadas, mono insaturadas y poli insaturadas.
- Hidratos de carbono, de los cuales se especificará: azúcares, polialcoholes y almidón.
- Fibra alimentaria.
- Proteínas.
- Sal.
- Vitaminas y minerales.

La información se presentará en forma de tabla con las cifras en columna. Puede utilizarse un formato lineal si el espacio no permite la presentación de la información en formato tabular.

Estos nutrientes se deben declarar en gramos (g) por 100 g o por 100 ml y se pueden declarar además por porción o por unidad de consumo del producto.

Cualquiera de las vitaminas o minerales enumerados en el cuadro que figura a continuación puede indicarse en la etiqueta en caso de que esté presente en cantidades significativas. Se considera cantidad significativa lo siguiente:

- El 15 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en las disposiciones reguladoras suministrados por 100 g o 100 ml en el caso de los productos que no sean bebidas,
- El 7,5 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en las disposiciones reguladoras cuadro suministrados por 100 ml en el caso de las bebidas.
- El 15 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en las disposiciones reguladoras por porción, si el envase solamente contiene una porción.

Las vitaminas y los minerales deben declararse utilizando las unidades especificadas en las disposiciones reguladoras, y como porcentaje de los valores de referencia especificados en el mismo cuadro, por 100 g o por 100 ml.

Esta información puede proporcionarse además por porción o por unidad de consumo.

Las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos a partir de:

- El análisis de los alimentos.

- El cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados.
- Los datos generalmente establecidos y aceptados.

El valor energético se debe calcular utilizando los factores de conversión incluidos en el reglamento de información al consumidor.

La unidad de consumo debe ser fácil de reconocer para el consumidor y significa una unidad que puede consumirse individualmente. No representa necesariamente una porción.

Pueden utilizarse símbolos o pictogramas para definir la porción o la unidad de consumo. Deben estar cuantificadas en la etiqueta. Si se utilizan símbolos o pictogramas, su significado para el consumidor debe ser claro y no inducir a engaño.

Las normas de etiquetado nutricional serán aplicables a partir del 13 de diciembre de 2016. Los productos comercializados o etiquetados antes de esa fecha podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias.

No obstante, si las empresas optan por facilitar información nutricional de forma voluntaria en sus artículos producidos entre el 13 de diciembre de 2014 y el 12 de diciembre de 2016, deberán cumplir las normas sobre presentación y contenido establecidas en el Reglamento IAC.

Cuando en un artículo se opte por adoptar el nuevo etiquetado nutricional antes del 13 de diciembre de 2014, en lugar de seguir las normas relativas al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios anteriormente vigentes, tendrá que cumplir con todas ellas.

Los productos alimenticios ecológicos objeto de tratamiento en este pliego llevarán incorporados etiquetas ecológicas amparadas legislativamente por organismos internacionales.

- A nivel europeo cabe destacar la “eurohoja”. Es el logotipo creado por la Comisión y de uso obligatorio que certifica aquellos productos ecológicos envasados que se han sido elaborados en alguno de los Estados miembros de la UE y que cumplen las normas establecidas.
- En España, cada Comunidad Autónoma controla los productos alimenticios certificados ecológicos y otorga el uso de la etiqueta de agricultura ecológica.

Entre las principales garantías que certifica se encuentra el no uso de fertilizantes o plaguicidas de síntesis.

Los productos alimenticios sin gluten objeto de tratamiento en este pliego llevarán incorporados los símbolos identificativos o declaraciones:

- Controlado por FACE. Será utilizado por las empresas que elaboran productos alimenticios aptos para celíacos (dietas sin gluten) y desean garantizar a los consumidores el cumplimiento de unas buenas prácticas de autocontrol y asegurar la calidad de sus productos por medio de la certificación.
- Espiga barrada. Es el símbolo internacional sin gluten. Se encuentra regulado por la AOECS (Asociación de Celíacos Europeos) quien delega en sus asociaciones miembros la concesión del uso y su control. En la actualidad, las industrias que deseen utilizar este símbolo, deben certificarse en el “Sistema de Licencia Europeo” (ELS).
- Declaraciones autorizadas sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus condiciones.

Los productos alimenticios sin gluten objeto de tratamiento en este pliego, podrán llevar incorporados el sello “Fairtrade” o de la marca IFAT (productos comercializados según los estándares internacionales de Comercio Justo).

Los envases podrá llevar etiquetas de valorización de residuos desde el punto de vista ecológico tales como:

- Etiqueta de Punto Verde:
 - Indica que el embalaje es recogido y reciclado por un sistema integral de gestión.
 - Implica una garantía de recuperación e informa que el fabricante ha pagado para que el envase de ese producto se recicle y no contamine.
- Triángulo de Moebius (reciclado y/o reciclable): se usa para indicar que el envase o el producto es de material reciclado y también para indicar que el producto del envase es reciclable.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Los productos no podrán almacenarse ni transportarse junto con otros productos que puedan afectar a su salubridad o puedan contaminarlos, ni con cualquier otro producto que pueda perjudicar su calidad o transmitirle sabores u olores extraños o alterar las características de su composición o los caracteres organolépticos del producto.

Para el almacenamiento del *café y sucedáneos del café* se mantendrán la humedad, temperatura relativa y circulación de aire adecuada que eviten condiciones ambientales perjudiciales.

Para el transporte se utilizarán vehículos que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante el trayecto a realizar, la inalterabilidad de los productos transportados, evitando toda posible causa de contaminación. Los medios de transporte a utilizar se limpiarán y desinfectarán con la periodicidad adecuada, cuyas superficies interiores han de ser impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección y con uniones cóncavas en todos sus ángulos.

CONSIDERACIONES DOCUMENTALES

En relación a cada uno de los artículos objeto del pliego, cabe destacarse que se adjuntará a la oferta económica una ficha técnica en la que conste, como mínimo:

- La identificación del producto (con su denominación y origen) y las características técnicas (físico-químicas y microbiológicas).
- Lista de ingredientes, en su caso.
- Peso neto o volumen en función de su naturaleza.
- Descripción del envasado.
- Formato de commercialization.
- Condiciones de conservación e instrucciones de uso en su caso.

Las descripciones de los artículos dadas en las ofertas serán consecuentes con los datos contenidos en la pertinente documentación técnica.

Para la celebración de la Comisión Técnica en lugar de muestras, se podrá solicitar en su lugar una etiqueta del producto puesto en el mercado según la legislación aplicable.

Asimismo se podrán acompañar a las ofertas de:

- Los estudios, boletines analíticos e informes de carácter oficial que se hayan realizado sobre los productos ofertados en laboratorios acreditados para ello.
- Los resultados obtenidos en los dos últimos años de la aplicación del sistema de autocontrol (en base a los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico).
- Los certificados, en su caso, de la aplicación de las normas EN 29000 (como actuación complementaria) de la aplicación de las normas generales de higiene, de las normas ISO 9000 (gestión de la calidad), de las normas ISO 14000 (gestión medioambiental) y de las normas ISO 22000 (seguridad alimentaria) en el ejercicio de la actividad empresarial.

Los documentos mencionados en los tres últimos apartados deberán estar a disposición de la Junta Central de Compras durante la tramitación del expediente y la vigencia del contrato, en su caso.

Las empresas dispondrán de la documentación acreditativa (facturas) del origen de los artículos

suministrados a los centros que podrán ser requeridas por la Junta Central de Compras a efectos de la trazabilidad de los mismos.

En relación a los artículos de Comercio Justo, se tendrá a disposición de la Junta Central de Compras la documentación que haga referencia a la ostentación en los productos de las etiquetas reconocidas internacionalmente como signos distintivos para designar los productos de comercio justo sometidos al control y la regulación de IFAT u otras organizaciones, tales como FLO. En el supuesto de no ser así, deberán tener documentación que demuestre la equivalencia por cualquier medio de prueba adecuado

En relación a los artículos sin gluten, se tendrá a disposición de la Junta Central de Compras la documentación que haga referencia a la ostentación en los productos del etiquetado sin gluten.

En relación a los artículos ecológicos, se tendrá a disposición de la Junta Central de Compras la documentación que haga referencia a la ostentación en los productos del etiquetado ecológico.

Se podrá completar la información técnica con catálogos comerciales.

PARA TODOS LOS LOTES

Los productos se presentarán en envases adecuados y etiquetados conforme se ha contemplado en el pliego y en la legislación vigente aplicable.

Se ofertarán artículos para uso doméstico y para el canal HORECA. En aquellos supuestos en los cuales los artículos puedan ser utilizados mediante dispositivos automáticos para una adecuada dosificación, se deberá indicar dicha circunstancia.

Se ofertarán presentaciones comerciales para pequeños y grandes consumidores a diferentes precios, teniendo en cuenta el precio máximo contemplado en el pliego para el artículo tipo en el Anexo I.

Cuando un artículo tuviese distintas propiedades o características de las reflejadas como artículo tipo, a la hora de cumplimentar la oferta, ésta se deberá hacer únicamente en base a la función principal, para evitar duplicidades a la hora de realizar las ofertas.

En ningún caso, a denominación comercial del artículo ofertado dada por el fabricante puede suplantar al artículo conforme se encuentra especificado en la descripción del pliego de prescripciones técnicas. En el supuesto de introducir denominaciones comerciales en las descripciones de los artículos, se hará como un complemento informativo en las descripciones.

Las descripciones dadas en las ofertas se corresponderán con las dadas en las fichas técnicas y/o etiquetado.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Dada la variedad de productos y la amplia normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, envasado, etiquetado, almacenamiento y distribución de los productos objeto del pliego (tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario, como desde el punto de vista de la calidad comercial) se hace referencia a la legislación de carácter básico aplicable a los artículos del pliego (sin olvidar el gran número de modificaciones a las cuales se han vistos sometidas las normas).

- DECRETO 2484/1967, DE 21 DE SEPTIEMBRE por el que se aprueba el Código Alimentario Español.
- REAL DECRETO 2685/1976 de 16 de octubre por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.
- REAL DECRETO 1125/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria, para la elaboración, circulación y comercio de materiales poliméricos en relación con los productos alimenticios.

- REAL DECRETO 1354/1983, de 27 de abril, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio el té.
- REAL DECRETO 3177/1983, de 16 de noviembre, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de aditivos alimentarios.
- REAL DECRETO 3176/1983, de 16 de noviembre, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de especies vegetales para infusiones.
- REAL DECRETO 2323/1985, de 4 de diciembre, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de la achicoria y otros sucedáneos del café.
- REAL DECRETO 2362/1985, de 4 de diciembre, autoriza comercialización de mezclas de solubles con solubles de sucedáneos.
- REAL DECRETO 1261/1987, de 11 de Septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.
- REAL DECRETO 475/1988, de 13 mayo. Límites máximos permitidos de las aflatoxinas B1, B2, G1 y G2, en los destinados al consumo humano.
- REAL DECRETO 822/1990, de 22 de junio por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate.
- REAL DECRETO 823/1990, de 22 de junio, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados del cacao, derivados del chocolate y sucedáneos de chocolate.
- REAL DECRETO 397/1990, de 16 de marzo, sobre condiciones generales de materiales de uso alimentario distinto de poliméricos.
- R.D. 1211/1990, de 28 de septiembre, por el que se aprueba el reglamento de la Ley de Ordenación del Transporte Terrestre.
- REAL DECRETO 1477/1990, de 2 de noviembre Reglamentación Técnico Sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción.
- REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones y marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- REAL DECRETO 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba el etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- REAL DECRETO 280/1994, de 18 de febrero, por el que se establecen los límites máximos y el control de residuos de plaguicidas en productos vegetales.
- REAL DECRETO 1413/1994, de 25 de Junio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias sobre los materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario.
- REAL DECRETO 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración en productos alimenticios.
- REAL DECRETO 2002/1995, de 7 de diciembre, que aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados así como sus condiciones de utilización.
- LEY 11/1997, de 24 de abril, por la que se regulan los envases y los residuos de envases.
- R.D. 782/1998, de 30 de abril por el que se aprueba el reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/1997, de envases y residuos de envases.
- REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, que aprueba la norma general de etiquetado, presentación, publicidad de productos alimenticios.
- DECRETO 10/2001, de 25 de enero, de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid.
- REAL DECRETO 142/2002, de 1 febrero Aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 956/2002, de 13 de septiembre, por el que se aprueban las sustancias que pueden añadirse para fines de nutrición específicos en los preparados alimenticios destinados a una alimentación especial (dietéticos).
- Real Decreto 293/2003, de 7 de marzo. Utilización de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- REAL DECRETO 1052/2003, de 1 de agosto, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria

- de determinados azúcares destinados a la alimentación humana.
- REAL DECRETO 1055/2003, de 1 de agosto, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.
 - REGLAMENTO (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
 - REGLAMENTO 396/2005, de 23 de febrero, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
 - REGLAMENTO (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 - REGLAMENTO (CE) 1895/2005, de 18 de noviembre, de la Comisión, relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticio.
 - REGLAMENTO 1924/2006, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
 - REGLAMENTO (CE) 834/2007, de 28 de junio, por el que se regula la producción y etiquetado de los productos ecológicos y deroga Reglamento (CEE) núm. 2092/91.
 - REGLAMENTO (CE) 282/2008, de 27 de marzo, por el que se regula los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y modifica Reglamento (CE) núm. 2023/2006, de 22-12-2006.
 - REAL DECRETO. 866/2008, 23 de mayo. Aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan las condiciones de ensayo.
 - REGLAMENTO (CE) 889/2008, de 5 de septiembre por el que se aplica el Reglamento (CE) núm. 834/2007, de 28-6-2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.
 - REAL DECRETO. 1801/2008, de 3 noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
 - REGLAMENTO (CE) 1235/2008, de 8 de diciembre por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 834/2007 que refiere a las importaciones de productos ecológicos procedentes de terceros países.
 - REGLAMENTO (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (aplicable en función del Reglamento 1333/2008).
 - REGLAMENTO (CE) nº 1333/2008, de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios.
 - REGLAMENTO (CE) nº 1334/2008, de 16 de diciembre, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.
 - REGLAMENTO (CE) 41/2009 de la Comisión, de 20 de enero de 2009. sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.
 - REAL DECRETO 299/2009, de 6 de marzo. Establece las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.
 - REAL DECRETO 1465/2009, de 18 de septiembre. Establece las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios.
 - REAL DECRETO 1466/2009, de 18 de septiembre. Establece las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.
 - REAL DECRETO 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
 - REGLAMENTO (UE) 10/2011, de 14 de enero, por el que se regulan los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - REGLAMENTO (UE) 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011, de ejecución del Reglamento (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.
 - REAL DECRETO 191/2011 de 18 de febrero, Registro General Sanitario de Empresas

Alimentarias y Alimentos.

- REAL DECRETO 846/2011, de 17 de junio, por el que se establecen las condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- REAL DECRETO 847/2011, de 17 de junio, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- REGLAMENTO (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 el Parlamento Europeo y por el que se derogan la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 90/496/CEE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del parlamento europeo y del Consejo, las Sobre información alimentaria facilitada al consumidor y que modifica los Reglamentos (CE) núm. 1924/2006 (LCEur 2006\3649), y (CE) núm. 1925/2006 (LCEur 2006\3650), del Parlamento Europeo y del Consejo, y deroga la Directiva 87/250/CEE (LCEur 1987\1368), de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE (LCEur 1990\1080), del Consejo, la Directiva 1999/10/CE (LCEur 1999\590), de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE (LCEur 2000\1093), del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE (LCEur 2002\1988), y 2008/5/CE (LCEur 2008\141), de la Comisión, y el Reglamento (CE) núm. 608/2004 (LCEur 2004\1414), de la Comisión.
- REGLAMENTO (UE) nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) Nº 788/2012 de la Comisión, de 31 de agosto de 2012, relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2013, 2014 y 2015 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal o sobre los mismos y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.
- REGLAMENTO (UE) 1151/2012, de 21 de noviembre, regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- REAL DECRETO 1676/2012, de 14 de diciembre. Aprueba la norma de calidad para el café.
- REAL DECRETO 176/2013, de 8 de marzo. Deroga total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 828/2014 DE LA COMISIÓN de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Madrid,

ENTERADO Y CONFORME:
EL ADJUDICATARIO

EL TÉCNICO DE APOYO DE CONSUMO
DE LA JUNTA CENTRAL DE COMPRAS

Firmado digitalmente por JOSE LUIS GOMEZ SORIA
Organización: COMUNIDAD DE MADRID
Fecha: 2016.05.19 13:57:42 CEST
Huella dig.: cff6bdc94f50b7b76512f79e72114fb503ca27a

Fdo.: