
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS. ACUERDO MARCO. EXP 05-DT-00003.0/2015 PARA EL SUMNISTRO DE “PRODUCTOS DESHIDRATADOS, PRODUCTOS DIETÉTICOS, ALIMENTACIÓN INFANTIL, SALSAS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS - 10 LOTES

El objeto de este pliego es la definición y enumeración de los productos deshidratados, dietéticos, salsas, especias y condimentos en él contemplados, así como los requisitos legales de carácter técnico que, según las normas que se citan al final de este pliego, deberán cumplir tanto los productos como las empresas que se seleccionen como proveedores de dichos productos para su suministro a los centros y/o unidades administrativas de la Comunidad de Madrid.

LOTE 1.- CALDOS, CONSOMÉS, CREMAS, SOPAS Y PURÉ DE PATATA DESHIDRATADOS

1.1 Caldos y consomés: son productos líquidos claros y poco espesos, obtenidos:

- a) Cocinando con agua alguno de los siguientes ingredientes: cloruro sódico, grasas comestibles, extractos de carne, y, en su caso, vegetales, productos pesqueros, hidrolizados proteicos, condimentos, aromas y especias y sus extractos o destilados naturales u otros productos alimenticios para mejorar su sabor y los aditivos autorizados por la legislación vigente.
- b) Reconstituyendo una mezcla equivalente de ingredientes deshidratados, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización.

1.2. Sopas: son productos más o menos líquidos o pastosos obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos y consomés, pero pudiendo llevar además incorporado pastas alimenticias, harinas, sémolas, otros productos amiláceos y cantidades variables de otros productos alimenticios de origen animal y, en su caso, vegetal.

1.3. Cremas: son productos de textura fina y viscosa obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos, consomés y sopas.

Las formas de presentación de los caldos, sopas y cremas objeto de este pliego son caldos, consomés, sopas y cremas deshidratados, que se definen como productos secos que, después de su preparación, según las instrucciones de utilización y con o sin calentamiento previo, se transforman en preparados alimenticios que se ajustan a los productos definidos anteriormente.

1.4.- Puré de patata deshidratado: es el producto obtenido a partir de la patata (*Solanum tuberosum* L) seleccionada, cortada, pelada y deshidratada, que se reconstituye con agua o con leche, con o sin calentamiento previo, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización.

Requisitos de los productos elaborados.

Los caldos, consomés, sopas y cremas cumplirán los siguientes requisitos:

1. Requisitos de composición de los productos terminados: los productos terminados y listos para su consumo, según las instrucciones de utilización, cumplirán los siguientes requisitos de composición:

a) El caldo y el consomé de carne se prepararán utilizando carne de vacuno y, en su caso, extracto de carne de vacuno, con o sin la utilización de otras carnes o extractos de carnes que no sean de vacuno:

1.- El caldo de carne contendrá por cada litro: carne de vacuno, expresada como carne fresca: 10 g como mínimo o extracto de carne: 0,67 g como mínimo (35 mg creatinina, como mínimo). Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

2.- El consomé de carne contendrá por cada litro: carne de vacuno, expresada como carne fresca: 15 g como mínimo o extracto de carne: 1 g como mínimo (52 mg creatinina, como mínimo). Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

b) El caldo de ave se preparará usando carne de ave, grasa de ave, canales evisceradas frescas de ave o extracto de carne de ave. El caldo de ave contendrá por cada litro:

Nitrógeno total: 100 mg como mínimo. Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

c) Otros caldos, sopas y cremas contendrán por cada litro:

Nitrógeno total: 200 mg como mínimo.

Nitrógeno amínico: 120 mg como mínimo.

Cloruro sódico: 12,5 g como máximo.

LOTE 2.- POSTRES DESHIDRATADOS

Son productos deshidratados compuestos al menos por fécula o almidón, azúcar o edulcorantes, colorantes y aromas que se reconstituyen con agua o con leche, con o sin calentamiento previo, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización.

LOTE 3.- VEGETALES DESHIDRATADOS.

Serán productos de todas las clases y variedades seleccionados, cortados, pelados y deshidratados que cumplan lo especificado en las normas de Calidad correspondientes para la categorización de cada una de las especies vegetales ofertadas, y siempre que en su procedencia se ajusten como mínimo a la categoría comercial "primera".

Los productos se encontraran libres de gérmenes patógenos y no habrán sido tratados con óxido de etileno, ni sometido a radiaciones.

El contenido en humedad de los vegetales deshidratados no superará el 10 % excepto en productos especiales como la pera o el arroz en que podrán superarse estos límites siempre que se indique esta circunstancia.

En los productos se garantizará una completa y correcta rehidratación.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL

LOTE 4 Y 5 .- ALIMENTOS DE TEXTURA MODIFICADA DESTINADOS A ADULTOS, DESHIDRATADOS Y LISTOS PARA EL CONSUMO

Son aquellos productos alimenticios destinados a adultos con problemas de masticación o deglución que están destinados a satisfacer sus requerimientos nutricionales .y que por su composición peculiar o por el particular proceso de su fabricación se distinguen claramente de los productos alimenticios de consumo corriente, generalmente enriquecidos con vitaminas, minerales y/o proteínas y otros nutrientes

.Estos productos se entregarán debidamente envasados y etiquetados..

Los envases o embalajes podrán ser de hojalata, vidrio, cerámica, papel o material macromolecular, así como de cualquier otro material previamente autorizado..

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 y se comercializarán indicando que responden a dicho objetivo

Se **excluyen** de este acuerdo marco los productos dietéticos de usos médicos especiales, por lo que se ofertarán exclusivamente a los lotes 4 y 5 los alimentos de textura modificada deshidratados o listos para el consumo que se recogen en el anexo 1 al pliego de cláusulas administrativas particulares y que agrupa:

- Alimentos de textura modificada deshidratados a base de verduras, carnes o pescados
- Postres dietéticos a base de frutas deshidratados
- Postres dietéticos deshidratados
- Productos complementarios de la dieta deshidratados: Son productos alimenticios, cuyo fin es complementar la dieta normal y consistente en fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias que tengan un efecto nutricional en forma simple o combinada. En lo que respecta a vitaminas y minerales solo podrán utilizarse en la fabricación de los complementos alimenticios las vitaminas y minerales recogidas en los anexos I y II del Real decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, que regula los complementos alimenticios
- Papillas de cereales para adultos son los productos elaborados a base de granos de cereales sanos, limpios y de buena calidad, molidos y preparados mediante técnicas específicas, a las que se puede añadir otros productos como frutas, miel, etc y que se preparan mediante adición de leche fría o templada hasta su total disolución
- Alimentos de textura modificada listos para su consumo a base de verduras, carnes o pescados,
- Postres dietéticos a base de frutas listos para el consumo
- Postres dietéticos listos para el consumo

Estos alimentos dietéticos no están incluidos en el ámbito de aplicación establecido por el Reglamento 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso, por lo que se ajustarán a lo establecido en los Reglamento 1924/2006, sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, Directiva 2002/42/CE sobre complementos alimenticios, Reglamento 1925/2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias a los alimentos. Algunos de ellos, en función de la naturaleza del producto, deberán cumplir lo establecido en el Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre que establece las normas de higiene para la elaboración, distribución, y comercio de comidas preparadas y en su caso, las condiciones generales que establece el Real Decreto 1809/1991 para los productos destinados a una alimentación especial.

LOTE 6.- ALIMENTOS INFANTILES

1.- PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS DE CONTINUACIÓN

- **Los preparados para lactantes** son los productos alimenticios destinados a la alimentación especial de los lactantes durante los primeros meses de vida, que satisfagan por sí mismos sus necesidades nutritivas hasta la introducción de una alimentación complementaria adecuada. Se elaborarán a partir de fuentes proteicas definidas y de otros ingredientes alimenticios cuya adecuación para la alimentación especial de los lactantes desde el nacimiento haya sido determinada mediante datos científicos generalmente aceptados. Deberán ajustarse a los criterios de composición y especificaciones definidos en la reglamentación técnico sanitaria específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación

- **Los preparados de continuación** son los productos alimenticios destinados a la alimentación especial de los lactantes cuando se introduzca una alimentación complementaria apropiada que constituyan el principal elemento líquido de una dieta progresivamente diversificada de estos lactantes. Se elaborarán a partir de fuentes proteicas y de otros ingredientes alimenticios, cuya adecuación para la alimentación especial de los lactantes de más de seis meses haya sido determinada mediante datos científicos generalmente aceptados.

Deberán ajustarse a los criterios de composición y especificaciones definidos en la normativa reguladora vigente de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación

2.- ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES Y ALIMENTOS INFANTILES PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD:

Los alimentos elaborados a base de cereales y los alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad son los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, que satisfacen las necesidades específicas de los lactantes y niños de corta edad en buen estado de salud, destinados a los lactantes durante el período del destete y a los niños de corta edad, como complemento de su dieta y/o para su progresiva adaptación a los alimentos normales

1.- Los alimentos elaborados a base de cereales se dividen en cuatro categorías:

- Cereales simples reconstituidos o que deben reconstituirse con leche u otro líquido alimenticio adecuado

- Cereales con adición de otro alimento rico en proteínas reconstituidos o que deben reconstituirse con agua u otro líquido que no contenga proteínas

- Bizcochos o galletas, que pueden consumirse directamente o, una vez pulverizados, con adición de agua, leche u otro líquido adecuado.

Estos alimentos se prepararán básicamente a partir de uno o varios cereales o raíces feculentas, previamente triturados. La cantidad de cereal y/o raíz feculenta será como mínimo del 25 % en peso de la mezcla final seca.

Se incluyen en este grupo:

- Papilla de cereales sin gluten (desde los cuatro meses); elaborada a partir de una mezcla de cereales hidrolizados (arroz y maíz) sin gluten, generalmente enriquecida con vitaminas y minerales.

- Papilla de multicereales (desde los seis meses); elaborada a partir de una mezcla de cereales hidrolizados (trigo, arroz, cebada, centeno y maíz), generalmente enriquecida con vitaminas y minerales.

- Papilla de 8 cereales con miel (desde los seis meses); elaborada a partir de una mezcla de cereales hidrolizados (trigo, arroz, cebada, centeno y maíz, mijo y sorgo), generalmente enriquecida con vitaminas y minerales.

- Papilla de cereales de arroz (desde los cuatro meses): elaborada a partir de una mezcla de cereales hidrolizados (arroz), generalmente enriquecida con vitaminas y minerales.

- Galletas infantiles a base de cereales de diferentes tipos

2.- Alimentos infantiles distintos de los alimentos elaborados a base de cereales

Se incluyen en este grupo los tarritos o "potitos o tarritos" de carne, pescado, frutas y verduras así como los zumos infantiles

Los tarritos o potitos constituyen una alimentación complementaria a la lactancia que se incorpora a partir del cuarto o sexto mes del niño con el objeto de completar el aporte de energía y nutrientes que requiere el bebé. Se ofertarán potitos para diferentes edades, con texturas diferentes y preparados con frutas, verduras, carne y pescado..., cocidos, listos para su consumo y al vacío.

Los requisitos relativos a los nutrientes se refieren a los productos listos para su consumo, tal y como se comercializan.

1 Proteínas:

1º) Los productos en cuya denominación se mencionen como únicos ingredientes la carne, el pollo, el pescado, los despojos u otra fuente tradicional de proteínas deberán cumplir los siguientes requisitos:

- La carne, el pollo, el pescado, los despojos o la otra fuente tradicional de proteínas deberá constituir, en total, como mínimo el 40 % del peso total del producto.
- La carne, el pollo, el pescado, los despojos o la otra fuente tradicional de proteínas deberá constituir individualmente y por separado como mínimo el 25 % del peso total de las fuentes de proteínas mencionadas..
- El contenido en proteínas de las fuentes mencionadas será como mínimo de 1,7 gr/100kcal (7g/100kcal)

2º) Los productos en cuya denominación se mencionen en primer lugar la carne, el pollo, el pescado, los despojos u otra fuente tradicional de proteínas, individualmente o en combinación, independientemente de que el producto se presente o no como una comida completa, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- La carne, el pollo, el pescado, los despojos o la otra fuente tradicional de proteínas deberá constituir, en total, como mínimo el 10 % del peso total del producto
- La carne, el pollo, el pescado, los despojos o la otra fuente tradicional de proteínas deberá constituir individualmente y por separado como mínimo el 25 % del peso total de las fuentes de proteínas mencionadas.
- El contenido en proteínas de las fuentes mencionadas será como mínimo de 1 gr/100kcal (4g/100kcal)

3º) Los productos en cuya denominación se mencionen pero no en primer lugar la carne, el pollo, el pescado, los despojos u otra fuente tradicional de proteínas, individualmente o en combinación, independientemente de que el producto se presente o no como una comida completa, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- La carne, el pollo, el pescado, los despojos o la otra fuente tradicional de proteínas deberá constituir , en total, como mínimo el 8 % del peso total del producto
- La carne, el pollo, el pescado, los despojos o la otra fuente tradicional de proteínas deberá constituir individualmente y por separado como mínimo el 25 % del peso total de las fuentes de proteínas mencionadas.
- El contenido en proteínas de las fuentes mencionadas será como mínimo de 0,5 gr/100kjul (2,2g/100cal)
 - El contenido en proteínas total del producto de todas las fuentes será como mínimo 0,7 gr/100kjul (3g/100kcal)

4º) Los productos que se designan en el etiquetado como una comida completa, pero en su denominación no se menciona la carne, el pollo, el pescado, los despojos u otra fuente tradicional de proteínas, deberán cumplir que el contenido en proteínas total del producto de todas las fuentes será como mínimo 0,7 gr/100kjul (3g/100kcal)

5º) Los productos salados en cuya denominación se menciona el queso junto con otros ingredientes independientemente de que el producto se presente o no como una comida completa, deberán cumplir el siguiente requisito:

- El contenido en proteínas de origen lácteo será como mínimo de 0,5 gr/100Kjul (2,2 gr/100Kcal)
- El contenido total en proteínas de todas las fuentes en el producto será como mínimo 0,7 gr/100Kjul (3 gr/100Kcal)

Se autoriza la adición de aminoácidos únicamente para mejorar el valor nutritivo de la proteína presente y sólo en la proporción necesaria para tal fin.

2. Hidratos de carbono.

La cantidad total de hidratos de carbono presentes en los zumos de fruta y de verduras, los néctares, los platos exclusivamente de fruta y los postres y las cremas no será superior a:

- 10 g/100 ml para los zumos de verduras y las bebidas a base de los mismos.
- 15 g/100 ml para los zumos de frutas y néctares y las bebidas a base de los mismos
- 20 g/100 g para los platos exclusivamente de frutas
- 25 g/100 g para los postres y las cremas
- 5 g/100 g para las demás bebidas no lácteas

3. Grasas

Para los productos que contienen carne, pollo, pescado despojos u otra fuente tradicional de proteínas, pero no como únicos ingredientes o cuando la carne o el queso son los únicos ingredientes o aparecen mencionados en primer lugar en la denominación del producto, la cantidad total de grasa de todas las fuentes será como máximo de 1,4 g/100 kj (6 g/100 kcal)

Para el resto de los productos, la cantidad total de grasa de todas las fuentes será como máximo de 1,1 g/100 kj (4,5 g/100 kcal)

4. Sodio

El contenido total de sodio será como máximo de 48 mg/100 kj (200 mg/100 kcal) o de 200 mg/100 g, excepto cuando el único ingrediente mencionado en la denominación del producto sea el queso, en cuyo caso el contenido en sodio sea como máximo de 70 mg/100 kj (300 mg/100 kcal).

No se podrán añadir sales sódicas a los productos a base de fruta, los postres y las cremas excepto por necesidades tecnológicas.

5. Vitaminas

- Vitamina C; el contenido final de vitamina C, en los zumos de fruta, los néctares y los zumos de verdura será como mínimo de 6 g/100 kj (25mg/100 kcal) o de 25 mg/100 g.

- Vitamina A; no se añadirá vitamina A a los alimentos infantiles excepto a los zumos de verdura.

- Vitamina D; no se añadirá vitamina D a los alimentos infantiles

LOTE 7.- SALSAS

DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS Y CARACTERÍSTICAS.

Se entiende por salsas, aquellos preparados alimenticios resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.

Clasificación.-Entre los distintos tipos de salsas se distinguen:

1. Tomate frito
2. Ketchup, catsup o catchup.
3. Mayonesa o mahonesa y salsa fina.
4. Mostaza.
5. Otros tipos de salsas.

Tomate frito.- es el producto formulado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante el tratamiento térmico adecuado. La salsa será prácticamente homogénea y sin grumos y el sabor, olor y aspecto serán los característicos de esta salsa.

Ketchup, catsup o catchup.-Es el producto preparado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) tal como se definen en el Código Alimentario Español sazonado con sal, vinagre, azúcares y especias envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados.

El sabor, olor y aspecto serán los característicos de esta salsa. El color será el rojo típico del producto elaborado a partir de los derivados del tomate, obtenidos a partir de los frutos maduros. En todo caso cumplirán las normas de calidad vigentes.

Mayonesa o mahonesa y salsa fina.- Son los productos en forma de emulsión, constituidos, básicamente, por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el apartado correspondiente a materias primas, envasados en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.

Aspecto y color emulsión homogénea, de consistencia variable y de color uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso.

Sabor característico dependiendo de los ingredientes utilizados

Mostaza.-Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización (grano entero, grano machacado o harina de mostaza) sazonado con vinagre, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el apartado correspondiente a materias primas, envasado en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservado. Color amarillo o marrón, más o menos intenso del producto elaborado a partir de la semilla de mostaza.

Sabor, olor y aspecto característicos de la mostaza.

El producto deberá presentar una consistencia homogénea, tolerándose una ligera separación de suero.

Otros tipos de salsas.- En este grupo, se incluyen las salsas que respondiendo al concepto general definido no se ajustan a las características de los tipos definidos anteriormente

Su denominación deberá ser el nombre consagrado por el uso, o, en su defecto, una denominación de fantasía, si bien, en este caso deberá de estar acompañada de una descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa para permitir al usuario, conocer la naturaleza real del mismo y distinguirla de aquellos otros con los que pueda confundirse.

La composición de las salsas que no se ajusten a las características de los tipos especificados anteriormente, deberá corresponderse con la composición de los ingredientes declarados en la etiqueta

MATERIAS PRIMAS.-En la elaboración de las salsas, además de las materias primas que se especifican en las definiciones de cada tipo de salsas, podrán ser utilizadas las siguientes:

Sal, azúcares diversos, almidones, féculas, jarabe de glucosa, gelatinas, ajos, cebollas y otras hortalizas, o sus extractos naturales, hidrolizados proteicos, proteínas vegetales, huevos, ovo-productos, leche, aceites vegetales, zumo de limón, vino, vinagre, especias diversas y sustancias aromatizantes y cualquier otra autorizada, sin que esta lista tenga carácter limitativo.

El aceite utilizado en la elaboración de estas salsas deberá cumplir los requisitos exigidos por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles. Tanto las materias primas como los productos elaborados estarán exentos de agentes patógenos u otros agentes extraños.

LOTE 8.- ESPECIAS, LEVADURA, COLORANTES Y BICARBONATO

a)ESPECIAS.

DEFINICIONES Y CLASIFICACIÓN

Especia o condimento aromático.- Se designa con el nombre de especia o condimento aromático a las plantas o partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas, con el fin de incorporarles estas características, haciéndoles más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos. Tienen la consideración de condimentos naturales la sal y el vinagre, que son objeto de consideraciones específicas.

Clasificación y denominación de las especias objeto de este pliego:

1. Bulbos:

Ajo.- Bulbos sanos y limpios del "Allium sativum", Linneo, que pueden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados y liofilizados.

2. Corteza:

Canela.- Corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica, procedente del "Cinnamomum zeylanicum", Blume: "Cinnamomum Casia", Blume, y "Cinnamomum Burmani", Blume, y otras especias. Se ofertarán en rama y molida

3. Flores y partes florales:

Azafrán.- Estigmas desecados del "Crocus sativus", Linneo, filamentos flexibles, resistentes, de color y aroma característicos. Se ofertará en rama y molido

Clavo.- Botón floral maduro y desecado del "Caryophyllus aromaticus", Linneo. Se ofertará en rama y molido

4. Frutos:

Alcaravea.- Frutos sanos y limpios del "Carum carvi", denominado también comino alemán o de prado.

Anís.- Frutos sanos, limpios y desecados del "Pimpinella anisum", Linneo, de color amarillo pardo y olor y sabor muy aromáticos.

Cilantro.- Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del "Coriandrum sativum", Linneo, globosos, amarillos o pardo oscuros.

Comino.- Frutos sanos, limpios y desecados del "Cominum cyminum", Linneo, "comino ordinario" o "largo". Se ofertarán en grano y molidos

Enebro.- Arcéstides carnosas, maduras y sanas, limpias y desecadas del "Juniperus communis", Linneo.

Pimentón.- Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento "Capsicum annum", Linneo, o "Capsicum longum", D.C., o parte de los mismos. Se podrán distinguir los tipos: dulce, agri dulce y picante.

Pimienta blanca.- Fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio, procedente de "Piper nigrum", Linneo. Se ofertará en grano y molida

Pimienta de Cayena.- Frutos enteros y desecados del "Capsicum frutescens", Linneo; "Capsicum

Pimienta negra.- Fruto incompletamente maduro y desecado procedente del "Piper nigrum". Linneo. Se ofertará en grano y molida

Pimienta verde. Fruto totalmente sin madurar y desecado procedente del "Piper nigrum". Linneo.

Vainilla.- Fruto incompletamente maduro, fermentado y desecado, de la "Vainilla planifolia", Andrews, y de la "Vainilla pompona", Schiede.

5. Hojas y sumidades (ápices o extremos superiores de las plantas):

Albahaca. Es una hierba aromática anual de la familia de las lamiáceas

Espliego.- Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de "Lavandula spica", Linneo.

Estragón.- Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de la "Artemisia dracunculus", Linneo.

Laurel.- Hojas sanas, limpias y desecadas, del "Laurus nobilis", Linneo.

Mejorana.- Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o desecadas, del "Origanum mejorana", Linneo. Mejorana cultivada o de jardín, y "Thymus mastichina", Linneo. Mejorana silvestre.

Orégano.- Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del "Origanum vulgare", Linneo; "Origanum virens", Hoffgg.

Perejil.- Plantas sanas y limpias, frescas, desecadas y deshidratadas "Petroselinum sativum", Hofpm.

Romero.- Hojas y sumidades floridas de "Rosmarinus officinalis", Linneo, recogidas en el período de floración.

Tomillo.- Planta y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del "Thymus vulgaris", Linneo; del "Thymus zygis", Linneo, y "Thymus piperella", Linneo.

6. Semillas:

Ajonjolí o sésamo.- Semillas sanas y limpias del "Sesamun orientale" y del "Sesamun Indicum".

Nuez moscada.- Semilla desprovista de arilo de la "Myristica fragans", Houttyl.

b) COLORANTE ALIMENTARIO

Se definen los colorantes como las sustancias que dan color a un alimento o le devuelven su color original; pueden ser componentes naturales de los alimentos y sustancias naturales que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismas ni se emplean como ingredientes característicos de los alimentos. Se considerarán colorantes en el sentido del presente Reglamento los preparados obtenidos a partir de alimentos y otros materiales comestibles naturales de base mediante una extracción física, química, o física y química, que lleva a la separación de los pigmentos respecto de los componentes nutritivos o aromáticos.

c) LEVADURA:

- Levadura de panadería: es el nombre común para las cepas de levadura utilizadas comúnmente como un agente de levadura para pan y productos de panadería, donde los azúcares fermentables presentes en la masa se convierten en dióxido de carbono y etanol. La levadura de panadero es de la especie *Saccharomyces cerevisiae*
- Gasificantes o impulsores (comercialmente conocidos como levadura química), Son productos utilizados para dar esponjosidad a las masas de repostería debido a la capacidad de liberar dióxido de carbono, al igual que las levaduras en los procesos de fermentación alcohólica, Están compuestos generalmente por una base débil (carbonato o bicarbonato y un ácido (generalmente ácido cítrico o tartárico)

LOTE 9.- SAL Y SUCEDÁNEOS DE LA SAL

A) DEFINICIÓN Y DENOMINACIONES PARA LA SAL COMESTIBLE

Es el producto cristalino constituido fundamentalmente por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios y que se conoce con el nombre de «sal comestible» o simplemente «sal».

Denominaciones.

Las distintas clases de sal se denominan como sigue:

1. **Sal gema.-** Es la sal procedente de yacimientos salinos naturales

2. Sal marina.- Es la sal procedente de la evaporación del agua del mar.

3. Sal de manantial.- Es la sal procedente de manantiales salinos obtenida por evaporación de las salmueras correspondientes.

4. Sal refinada.- Es la sal gema, sal marina o sal de manantial purificada por lavado o también por disolución seguida de cristalización. Si esta cristalización se lleva a cabo al vacío se denominará: Sal vacum.

5. Sal de salazón.- Es la sal comestible a la que se le tolera un contenido en magnesio superior al normal por ir destinada a la salazón.

6. Sal de mesa.- Es la sal refinada cuyo tamaño de gránulo es igual o inferior a 2,0 mm., humedad 0,5 por 100 como máximo y que puede contener alguno o algunos de los agentes antiapelmazantes autorizados.

7. Sal de cocina.- Es la sal refinada definida en el punto anterior, cuya humedad no excede del 5,0 por 100.

8. Sales especiales.- Son aquellas constituidas por sal refinada, a las que se les ha agregado diversas sustancias autorizadas y que se declararán en la rotulación de los envases.

Entre ellas se distinguen las siguientes:

- **Sal yodada.-** Es la sal a la que se le ha añadido yoduro potásico, u yodato potásico, u otro derivado yodado autorizado por la Dirección General de Salud Pública, en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga 60 mg. de yodo por kilogramo de sal, admitiéndose una tolerancia del 15 por 100.
- **Sal fluorada.-** Es la sal a la que se le ha añadido fluoruro sódico u otro derivado fluorado autorizado, en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga entre 90 y 225 miligramos de flúor por kilogramo de sal.
- **Sal yodo fluorada.-** Es la sal que contiene, conjuntamente, los compuestos de yodo y flúor, autorizados, en los límites establecidos en la Reglamentación Técnico sanitaria
- **Otras sales.-** Son las que, elaboradas con sal comestible se les puede añadir otras sustancias alimenticias que en su día puedan autorizarse.

Las sales especiales precisarán autorización, previa a su comercialización

Características de los productos terminados.

Los caracteres y composición de la sal comestible, cualquiera que sea su origen, serán los siguientes:

- Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.
- Su residuo insoluble en agua no será mayor de 5 gramos por kilogramo de sal.
- El contenido de cloruro sódico no debe ser inferior al 97 de la materia seca, con exclusión de los aditivos.
- Se tolera la presencia de sales magnésicas, calculadas en óxido de magnesio, hasta el 2 sobre el producto seco, cuando el producto vaya destinado a la salazón.
- El contenido de nitritos, nitratos y sales amónicas no excederá, expresado en nitrógeno, de 20 mg. por kilogramo de sal, excepto en el caso de la sal nitrada.

- El producto envasado y dispuesto para el consumo no contendrá más de 20.000 gérmenes banales por gramo y estará libre de agentes patógenos.

B) SUCEDÁNEOS DE LA SAL

Son aderezos con un contenido reducido de sodio destinados a emplearse en los alimentos en sustitución de la sal, destinados a regímenes especiales en razón de su bajo contenido en sodio:.

La composición de los sucedáneos de la sal deberá ser:

- sales de potasio, calcio o amonio y/o sales de magnesio de los ácidos adípico, glutámico, carbónico, succínico, láctico, tartárico, cítrico, acético, clorhídrico y ortofosfórico
- y/o sales de colina de los ácidos acético, carbónico, láctico, tartárico, cítrico o clorhídrico
- ácidos libres adípico, glutámico, cítrico, láctico o málico.

Además podrán contener:

- Sílice coloidal o silicato de calcio
- Diluyentes

El contenido en sodio de los sucedáneos de sal no será mayor de 120 mg/100 gr de la mezcla sucedánea de la sal.

LOTE 10.- VINAGRE, AGRIO DE LIMÓN Y DÚOS ACEITE/VINAGRE

DEFINICIÓN Y DENOMINACIONES DEL VINAGRE.

Vinagre es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario

Se ofertarán los siguientes tipos de vinagre, cuyas denominaciones son:

1. **Vinagre de vino.** Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino,
2. **Vinagre de frutas o vinagre de bayas.** Es el producto obtenido a partir de frutas o bayas mediante fermentación alcohólica y acética
3. **Vinagre de sidra.** Es el producto obtenido a partir de la sidra mediante fermentación acética.
4. **Vinagre de alcohol.** Es el producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola.
- 5 **Vinagre balsámico** . Es el producto obtenido por adición de mosto de uva, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado al vinagre de vino, dando lugar a un vinagre dulce con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l procedente exclusivamente de los mostos indicados

Los vinagres deberán presentar una acidez total expresada en gramos de ácido acético por litro con un mínimo de acidez de 60gr/l para el vinagre de vino y de 50gr/l para el resto de los vinagres

Los vinagres con denominación de origen , se registrarán además por lo establecido en sus correspondientes normas reguladoras

AGRIO DE LIMÓN

Se define como el aderezante a base de zumo de limón concentrado obtenido a partir de zumo de limón, por eliminación física de una parte determinada del agua. siendo dicha eliminación de al menos un 50 por 100.

ETIQUETADO

El etiquetado de los alimentos objeto de esta pliego deberá cumplir el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión y el Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, que aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y Publicidad de los productos alimenticios envasados, y las normas específicas aplicables a cada uno de los productos de este pliego.

El etiquetado de todos los productos de este pliego deberá figurar íntegramente en idioma castellano, según se establece en el art. 18 del Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y el art. 15 del Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

El etiquetado de los mismos deberá incluir los siguientes datos:

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

- Para los caldos, sopas o cremas cuyos caracteres de gusto y aroma se deban exclusivamente a la acción de los agentes aromáticos y saborizantes, deberá expresarse esta circunstancia en el envase con el empleo de la expresión: "caldo sabor..." o "sopa sabor..." o "crema sabor..."

- Para el caso de los preparados para regímenes dietéticos y/o especiales, la denominación deberá ir acompañada de la mención de sus características nutricionales especiales.

- En la denominación de la sal refinada se podrá añadir el origen de la misma: gema, marina o de manantial.

- Para los sucedáneos de la sal, la denominación será "sucedáneo de la sal pobre en sodio" o "sal dietética pobre en sodio"

- La denominación de venta del vinagre se corresponderá con la establecida en las definiciones y denominaciones anteriormente definidas. En el caso del vinagre de frutas o de bayas, la denominación será la de "vinagre de ...", seguido del nombre de la fruta de procedencia, o "vinagre de frutas" o "vinagre de bayas", si procede de la mezcla de varias frutas seguido del nombre de la materia prima.

Se indicará el grado de acidez seguido del símbolo "%" o "°".

Se podrá incluir en el etiquetado de los vinagres, las siguientes indicaciones facultativas:

- Dulce: Vinagre con un contenido de materias reductoras mínimo de 150 gr/l
- Semidulce. Vinagre con un contenido de materias reductoras entre 60 y 150 gr/l
- Añejo. Vinagre sometido a un proceso de envejecimiento mínimo de 12 meses en recipientes de madera de roble

B) 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 la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. A estos efectos se entiende por ingrediente, toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada 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. Cuando se trata de productos alimenticios concentrados o deshidratados, destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua, los ingredientes podrán mencionarse por orden decreciente de sus proporciones en el producto alimenticio reconstituido. La lista de ingredientes deberá ir acompañada en estos casos de expresiones tales como "Ingredientes del producto reconstituido" o "Ingredientes del producto ya preparado para el consumo".

No precisarán lista de ingredientes, los productos constituidos por un sólo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente o siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

C) Todo ingrediente o sustancia que cause alergias o intolerancias que se utilice en la fabricación o la elaboración del alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada (y que figure en el anexo II del REGLAMENTO (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, Sobre información alimentaria facilitada al consumidor), no siendo necesaria esta mención en los casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.

D) 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 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.

E) fecha de duración mínima o en su caso la fecha de caducidad.

Las fecha de duración mínima se indicará 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 acompañadas o de la propia fecha o la referencia al lugar donde está la fecha.

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 aquellos productos microbiológicamente perecederos y que por ello puedan suponer un riesgo inmediato para la salud, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad expresada mediante la leyenda "fecha de caducidad" seguida de la misma fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente año. La fecha de caducidad se indicará en cada porción individual envasada.

F) 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. Se indicará conforme con lo dispuesto en el R. D. 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio

G) 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.

H) Modo de empleo: Se hará constar en aquellos casos en que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo. Para el caso de los productos deshidratados, en el etiquetado deberán figurar las recomendaciones sobre el modo de dilución o de reconstitución

I) 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 errores 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.

Etiquetado específico de los preparados para lactantes y preparados de continuación

Además de los datos obligatorios del etiquetado de los productos alimenticios, establecidos en REGLAMENTO (UE)1169/2011, de 25 de octubre de 2011, Sobre información alimentaria facilitada al consumidor, los preparados para lactantes y de continuación se denominarán preparados para lactantes y preparados de continuación respectivamente. Sin embargo los elaborados totalmente a partir de proteínas de la leche de vaca se denominarán **leche para lactantes** y **leche de continuación**

En su etiquetado, deberán figurar los siguientes datos:

- El valor energético disponible expresado en kilojulios y kilocalorías y el contenido de hidratos de carbono, proteínas y grasas, expresados en forma numérica por cada 100 ml del producto listo para el consumo.

- La cantidad media de cada sustancia mineral y de cada vitamina y cuando proceda de colina, inositol, y carnitina, expresados en forma numérica por cada 100 ml de producto listo para el consumo.
- Las instrucciones relativas a la correcta preparación, almacenamiento y la eliminación del producto y una advertencia para los riesgos para la salud, en el caso de una preparación y un almacenamiento inadecuados

El etiquetado no disuadirá de la lactancia materna, quedando prohibido el uso de términos como "humanizado", "maternizado", "adaptado" u otros similares.

En el etiquetado de los alimentos para lactantes deberá figurar además:

- Una indicación precisando que el producto es adecuado para la alimentación especial de lactantes desde el nacimiento, cuando no sean amamantados.
- Una indicación relativa a la superioridad de la lactancia materna y la recomendación de que el producto ha de utilizarse únicamente por consejo de personas independientes cualificadas en medicina, nutrición o farmacia, o de otros profesionales encargados de la asistencia materna e infantil, precedidas de la mención "Aviso importante" u otra equivalente.

En el etiquetado de los preparados de continuación, deberán figurar además los siguientes datos:

- Una indicación precisando que el producto es adecuado, únicamente, para la alimentación especial de niños mayores de seis meses, que sólo debe ser parte de una dieta diversificada y que no debe utilizarse como sustitutivo de la leche materna, durante los primeros seis meses de vida y que la decisión de iniciar la alimentación complementaria, incluida cualquier excepción respecto a los seis meses de edad, debe adoptarse únicamente siguiendo el consejo de personas, independientes, cualificadas en medicina, nutrición o farmacia o de otros profesionales encargados de la asistencia materna e infantil, basándose en las necesidades específicas de crecimiento y desarrollo del lactante en cuestión
- Podrán figurar además de la información numérica, información sobre las vitaminas y minerales.

Etiquetado específico de los alimentos elaborados a base de cereales y los alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad

Además de los datos obligatorios del etiquetado de los productos alimenticios, establecidos en REGLAMENTO (UE)1169/2011, de 25 de octubre de 2011, los alimentos infantiles elaborados a base de cereales y los alimentos para lactantes y niños de corta edad, en su etiquetado deberán figurar los siguientes datos:

- La edad a partir de la que podrá consumirse el producto, teniendo en cuenta su composición, textura y otras propiedades particulares. La edad indicada será como mínimo de cuatro meses para cualquier producto.
- La presencia o ausencia de gluten cuando la edad indicada para el consumo del producto sea inferior a seis meses.
- El valor energético disponible expresado en kilojulios y kilocalorías y el contenido en proteínas, hidratos de carbono, y lípidos, expresados en forma numérica, por cada 100 gr o 100 ml del producto en su forma de comercialización, y cuando proceda, por la cantidad de producto propuesta para el consumo

- La cantidad media de cada uno de los minerales y vitaminas expresada en forma numérica por cada 100 gr o 100 ml de producto en su forma de comercialización o cuando proceda en la cantidad de producto propuesta para el consumo.
- En caso necesario, las instrucciones sobre la correcta preparación del producto, subrayando la importancia de ajustarse a la mismas.

Etiquetado nutricional

El etiquetado nutricional se ajustará a lo establecido en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

Los elementos a declarar de forma obligatoria son:

- el valor energético
- las grasas,
- ácidos grasos saturados,
- los hidratos de carbono,
- los azúcares,
- las proteínas
- la sal;

Todos estos elementos deberán presentarse en el mismo campo visual. Además, podrá repetirse en el campo visual principal la información relativa al valor energético sólo o junto con las cantidades de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal. La declaración habrá de realizarse obligatoriamente "por 100 g o por 100 ml

Se definen las declaraciones nutricionales como aquellas que sugieran, afirmen o den a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas con motivo de :

- Aporte energético (valor calórico), que proporciona, que proporciona en valor reducido o incrementado o que no proporciona
- Los nutrientes u otras sustancias que contiene, que contiene en proporciones reducidas o que no contiene

Solo se admitirán las **declaraciones nutricionales** enumeradas en el anexo al 1924/2006, sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos:

BAJO VALOR ENERGÉTICO: Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo valor energético, así como efectuarse cualquier otra declaración

que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 40 kcal (170 kJ)/100 g en el caso de los sólidos o más de 20 kcal (80 kJ)/100 ml en el caso de los líquidos.

Para los edulcorantes de mesa se aplicará un

límite de 4 kcal (17 kJ) por porción, con propiedades edulcorantes equivalentes a 6 g de sacarosa (una cucharadita desacarosa aproximadamente).

VALOR ENERGÉTICO REDUCIDOS: olamente podrá declararse que un alimento posee un valor energético reducido, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el valor energético se reduce, como mínimo, en un

30 %, con una indicación de la característica o características que provocan la reducción del valor energético total del alimento.

SIN APOORTE ENERGÉTICO: Solamente podrá declararse que un alimento carece de aporte energético, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Para los edulcorantes de mesa se aplicará un límite de 0,4 kcal (1,7 kJ) por porción, con propiedades edulcorantes equivalentes a 6 g de sacarosa (una cucharadita de sacarosa aproximadamente).

BAJO CONTENIDO DE GRASA. Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de grasa, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 3 g de grasa por 100 g en el caso de los sólidos o 1,5 g de grasa por 100 ml en el caso de los líquidos (1,8 g de grasa por 100 ml para la leche semidesnatada).

SIN GRASA: Solamente podrá declararse que un alimento no contiene grasa, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,5 g de grasa por 100 g o 100 ml. No obstante, se prohibirán las declaraciones expresadas como «X % sin grasa».

BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS: Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de grasas saturadas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans en el producto no es superior a 1,5 g/100 g para los productos sólidos y a 0,75 g/100 ml para los productos líquidos, y en cualquier caso la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans no deberá aportar más del 10 % del valor energético

SIN GRASAS SATURADAS: Solamente podrá declararse que un alimento no contiene grasas saturadas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la suma de grasas saturadas y de ácidos grasos trans no es superior a 0,1 g por 100 g o 100 ml.

BAJO CONTENIDO DE AZÚCARES: Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de azúcares, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 5 g de azúcares por 100 g en el caso de los sólidos o 2,5 g de azúcares por 100 ml en el caso de los líquidos

SIN AZÚCARES: Solamente podrá declararse que un alimento no contiene azúcares, así como efectuarse cualquier declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,5 g de azúcares por 100 g o 100 ml.

SIN AZÚCARES AÑADIDOS Solamente podrá declararse que no se han añadido azúcares a un alimento, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto ningún monosacárido ni disacárido, ni ningún alimento utilizado por sus propiedades edulcorantes. Si los azúcares están naturalmente presentes en los alimentos, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: «CONTIENE AZÚCARES NATURALMENTE PRESENTES».

BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL

Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de sodio/sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,12 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml. Por lo que respecta a las aguas distintas de las aguas minerales naturales cuya composición se ajuste a las disposiciones de la Directiva 80/777/CEE, este valor no deberá ser superior a 2 mg de sodio por 100 ml.

MUY BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL

Solamente podrá declararse que un alimento posee un contenido muy bajo de sodio/sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,04 g de sodio, o valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml. Esta declaración no se utilizará para las aguas minerales naturales y otras.

SIN SODIO o SIN SAL

Solamente podrá declararse que un alimento no contiene sodio o sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,005 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g.

SIN SODIO O SIN SAL AÑADIDOS

Solamente podrá declararse que no se han añadido sodio o sal a un alimento, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto sodio o sal, ni ingrediente alguno con sodio o sal añadidos, y siempre que el producto no contenga más de 0,12 g de sodio, o su valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml.».

FUENTE DE FIBRA

Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de fibra, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo 3 g de fibra por 100 g o, como mínimo, 1,5 g de fibra por 100 kcal.

ALTO CONTENIDO DE FIBRA

Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de fibra, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo 6 g de fibra por 100 g o 3 g de fibra por 100 kcal.

FUENTE DE PROTEÍNAS

Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de proteínas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si las proteínas aportan como mínimo el 12 % del valor energético del alimento.

ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS

Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de proteínas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si las proteínas aportan como mínimo el 20 % del valor energético del alimento.

FUENTE DE [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] Y/O [NOMBRE DE LOS MINERALES]

Solamente podrá declararse que un alimento es una fuente de vitaminas y/o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el

producto contiene como mínimo una cantidad significativa tal como se define en el Anexo de la Directiva 90/496/CEE o una cantidad establecida por las excepciones concedidas en virtud del artículo 6 del Reglamento (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, [sobre la adición de vitaminas, minerales y otras determinadas sustancias a los alimentos].

ALTO CONTENIDO DE [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] Y/O [NOMBRE DE LOS MINERALES]

Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de vitaminas y/o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo dos veces el valor de la «fuente de [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] y/o [NOMBRE DE LOS MINERALES]».

CONTIENE [NOMBRE DEL NUTRIENTE U OTRA SUSTANCIA]

Solamente podrá declararse que un alimento contiene un nutriente u otra sustancia, para los que no se establezcan condiciones específicas en el presente Reglamento, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto cumple todas las disposiciones aplicables previstas en el presente Reglamento, y en particular en el artículo 5. Por lo que respecta a las vitaminas y minerales, se aplicarán las condiciones correspondientes a la declaración «fuente de».

MAYOR CONTENIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]

Solamente podrá declararse que se ha incrementado el contenido de uno o más nutrientes, distintos de vitaminas o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto cumple las condiciones previstas para la declaración «fuente de» y el incremento de su contenido es de, como mínimo, el 30 % en comparación con un producto similar.

CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]

Solamente podrá declararse que se ha reducido el contenido de uno o más nutrientes, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la reducción del contenido es de, como mínimo, el 30 % en comparación con un producto similar, excepto para micronutrientes, en los que será admisible una diferencia del 10 % en los valores de referencia establecidos en la Directiva 90/496/CEE, así como para el sodio, o el valor equivalente para la sal, en que será admisible una diferencia del 25 %.

«Solamente podrá declararse "contenido reducido de grasas saturadas", así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si:

- a) la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans en el producto objeto de la declaración es, como mínimo, un 30 % inferior a la de un producto similar, y
- b) el contenido de ácidos grasos trans en el producto objeto de la declaración es igual o inferior al de un producto similar.

Solamente podrá declararse "contenido reducido de azúcares", así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el aporte energético del producto objeto de la declaración es igual o inferior al de un producto similar.».

LIGHT/LITE (LIGERO)

Las declaraciones en las que se afirme que un producto es «light» o «lite» (ligero), y cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, deberán cumplir las mismas condiciones que las establecidas para el término «contenido reducido»; asimismo, la declaración deberá estar acompañada por una indicación de la característica o características que hacen que el alimento sea «light» o «lite» (ligero).

NATURALMENTE/ NATURAL

Cuando un alimento reúna de forma natural la condición o las condiciones establecidas en el presente Anexo para el uso de una declaración nutricional, podrá utilizarse el término «naturalmente/natural» antepuesto a la declaración.

FUENTE DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3

Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de ácidos grasos omega-3 o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico por 100 g y por 100 kcal, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico por 100 g y por 100 kcal.

ALTO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3

Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de ácidos grasos omega-3 o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico por 100 g y por 100 kcal, o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico por 100 g y por 100 kcal.

ALTO CONTENIDO DE GRASAS MONOINSATURADAS

Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de grasas monoinsaturadas o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si al menos un 45 % de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20 % del valor energético del producto.

ALTO CONTENIDO DE GRASAS POLIINSATURADAS

Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de grasas poliinsaturadas o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si al menos un 45 % de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de grasas poliinsaturadas y las grasas poliinsaturadas aportan más del 20 % del valor energético del producto.

ALTO CONTENIDO DE GRASAS INSATURADAS

Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de grasas insaturadas o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si al menos un 70 % de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de grasas insaturadas y las grasas insaturadas aportan más del 20 % del valor energético del producto.».

Los alimentos para diabéticos,:

a) Aquellos alimentos que incorpore sorbitol como edulcorante, figurará necesariamente en la etiqueta las siguientes expresiones “sólo para adultos”, “ingestión máxima de sorbitol: 25 g/día” y “contenido de sorbitol en esta unidad:....g”

b) Aquellos alimentos que incorporan aspartamo, figurará necesariamente en su etiqueta, las siguientes expresiones: "Edulcorante artificial Aspartame, no apto para fenilketonúricos", "ingesta máxima diaria de aspartame, 40 mg/kg de peso corporal"

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 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

Los establecimientos de las empresas licitadoras deberán estar inscritas al menos como almacenistas, en el Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEA) en una o varias de las siguientes claves de acuerdo con la actividad que realice la empresa alimentaria licitadora y los lotes a los que licite:

- clave 26 (comidas preparadas; alimentación especial y complementos alimenticios) en las categorías de fabricación o elaboración o transformación y/ o envasado y/o almacenamiento
- y/o clave 24 (condimentos y especias) en las categorías de fabricación o elaboración o transformación y/ o envasado y/o almacenamiento
- y/o clave 40 (al menos como almacenista polivalente)

No se admitirán a licitación aquellas empresas cuyo registro sanitario incluya únicamente la actividad de distribución (por ser empresas dedicadas a la comercialización de productos alimenticios que no entran físicamente en las instalaciones de la empresa).

En relación a cada uno de los artículos que se oferten, los licitadores deberán adjuntar, en el sobre de documentación técnica una ficha técnica en la que conste al menos la siguiente información:

- La identificación del producto y características técnicas del mismo (físicoquímicas y microbiológicas)
- La empresa elaboradora con su domicilio
- Lista de ingredientes.
- Peso neto o volumen, en función de su naturaleza
- Condiciones de conservación e instrucciones de uso en su caso
- Descripción del envase que los contenga
- Formato de comercialización y formato mínimo de venta.
- Todo ingrediente o sustancia que cause alergias o intolerancias

Además deberán presentar

- Copia de la etiqueta en aquellos productos ofertados a los lotes 4 y 5 (alimentos de textura modificada) y lote 6 (alimentos infantiles)
- :Comunicación de la puesta en el mercado al Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos de los preparados para lactantes ofertados (lote 6) y de aquellos productos alimenticios destinados a una alimentación especial ofertados a los lotes 4 y 5 que lo precisen

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.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Dada la amplia variedad de materias primas y productos intermedios (utilizados en la elaboración) y a la diversa naturaleza de los productos finales, así como la amplia normativa aplicable al ejercicio de la actividad de elaboración, almacenamiento, envasado, etiquetado y transporte 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 productos alimenticios de este pliego. No hay que olvidar las modificaciones a las cuales se han visto sometidas determinadas normas contempladas (que no han sido incluidas en la relación).

- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, que regula determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Real Decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas. derogado parcialmente por el Real decreto 176/2013, de 8 de marzo, que deroga total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios
- 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 3484/2000, de 29 de diciembre que establece las normas de higiene para la elaboración, distribución, y comercio de comidas preparadas
- El Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE,

2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) N° 41/2009 y (CE) N° 953/2009 de la Comisión, publicado el 29 de junio de 2013, deroga con efectos desde el 20 de julio de 2016 el concepto de alimento para usos nutricionales especiales presente en la Directiva 2009/39/CE

- Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Real Decreto 490/1998, de 27 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.
- Real Decreto 867/2008): destinados a lactantes sanos desde su nacimiento hasta la introducción de la alimentación complementaria modificado por Real Decreto 165/2014, de 14 de marzo,
- Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa derogado parcialmente por el real decreto 176/2013, de 8 de marzo por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre por el que se aprueba la Reglamentación Técnico- Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias derogado parcialmente por el real decreto 176/2013, de 8 de marzo por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, que establece los criterios de identidad y pureza de los aditivos que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios
- Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril por el que se aprueba la Reglamentación Técnico- Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles. derogado parcialmente por el real decreto 176/2013, de 8 de marzo por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios
- Real Decreto 661/2012, de 13 de abril que establece la Norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres
- Real decreto 1477/1990, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aromas que se utilizan y de los materiales de base para su producción.
- Real decreto 2001/1995, de 7 de diciembre que aprueba la lista positiva de aditivos colorantes y sus modificaciones para su uso en la elaboración de productos alimenticios así como sus condiciones de utilización.

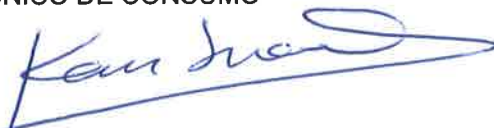
- Real decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de los aditivos y sus modificaciones
- REGLAMENTO (UE)1169/2011, de 25 de octubre de 2011, Sobre información alimentaria facilitada al consumidor y que modifica los Reglamentos (CE) núm. 1924/2006 (LCEur 2006\3649), 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
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) N° 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) N° 1935/2004, de 27 de octubre, sobre los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Reglamento (CE) N° 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 930/1992 de 12 de julio sobre Propiedades nutritivas de los alimentos.
- Real decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, que regula los complementos alimenticios
- 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 397/1990, de 16 de marzo, sobre condiciones generales de materiales de uso alimentario distinto de poliméricos
- Decreto 10/2001, de 25 de enero (BOCM; de 7 de febrero) de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid
- 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.
- 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.
- 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 191/2011, de 18 de febrero , de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) modificada por Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto
- Real. Decreto. 1094/1987 de 26 de junio de 1987 por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de cereales en copos

o expandidos derogado parcialmente por el Real decreto 176/2013, de 8 de marzo, que deroga total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios

Madrid, 15 de enero de 2016

ENTERADO Y CONFORME
EL ADJUDICATARIO

LA TÉCNICO DE CONSUMO



Fdo.

Fdo. Karin Suanzes Hernández