



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
Junta Central de Compras

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO DEL ACUERDO MARCO DE LAS CONSERVAS, MERMELADAS, ZUMOS, MIEL, AHUMADOS, SALAZONES Y PLATOS PREPARADOS. 11 LOTES

CONSERVAS VEGETALES

DEFINICIONES, DENOMINACIONES

En función del origen y tratamiento cabe resaltar las siguientes definiciones y denominaciones a los efectos de los artículos contemplados en el presente pliego:

Conservas

Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal (las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos y los hongos comestibles, enteros o partidos) con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados.

Semiconservas

Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal (contemplados en el apartado anterior) con o sin adición de otras sustancias alimenticias o alimentarias permitidas, estabilizados para un tiempo limitado por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes adecuados.

En función de su forma de preparación y composición:

Compota

Es la conserva de frutas u hortalizas, enteras o partidas en trozos, a las que se les ha incorporado solución azucarada con una graduación final inferior a 14ºBrix.

Conservas de frutas con edulcorantes artificiales

Son elaboraciones de conservas de frutas en las cuales los azúcares han sido sustituidos por edulcorantes artificiales autorizados. Deberán cumplir todas las demás condiciones generales y específicas del producto de que se trate, así como lo previsto en su caso en las normas reguladoras de la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.

Confitura

Es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada de azúcares, así como de pulpa o de puré, de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, se podrá obtener confitura de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas. La cantidad de pulpa o de puré utilizada para la elaboración de 1000 g de producto acabado no será inferior a 350g en general (250g en el supuesto de las grosellas rojas y negras, las serbas, los agavanzos y los membrillos; 150g en el caso del jengibre; 160g en el caso de los anacardos; 60g en el caso de la granadilla)

Confitura extra

Es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, la confitura extra de agavanzos y la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y grosellas rojas podrá proceder total o parcialmente de puré no concentrado de estas frutas. Podrá obtenerse confitura extra de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas. No podrán emplearse las siguientes frutas como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates. La cantidad de pulpa para la elaboración de 1.000g de producto acabado no deberá ser inferior a 450g en general (350 g en el caso de las grosellas rojas y negras, las serbas, la uva espina, los agavanzos y los membrillos; 250g en el caso del jengibre; 230g en el caso de los anacardos; 80g en el caso de la granadilla).

Conservas de hortalizas



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
Junta Central de Compras

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando las hortalizas con o sin líquido de gobierno. Podrán presentarse en piezas enteras o trozos. No obstante, cuando los trozos sean irregulares, sólo podrán ampararse en la categoría segunda.

Cremas de frutas, hortalizas y tubérculos

Es el producto obtenido mediante la cocción de la pulpa tamizada con o sin adición de azúcares, especias y/o agentes aromáticos autorizados hasta conseguir una masa de consistencia homogénea.

Cóctel de frutas

Es la mezcla de diferentes frutas cortadas en cubos principalmente y envasadas con un jarabe de cobertura igual que el de las frutas en almíbar.

Frutas en almíbar

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de almíbar como líquido de gobierno. Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos regulares. En ningún caso se emplearán edulcorantes artificiales. La graduación final del producto será, como mínimo de 14ºBrix.

Frutas al agua

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de agua como líquido de gobierno. Los frutos o partes de los frutos mantendrán su forma y consistencia en el producto terminado. Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos.

Macedonia de frutas

Es la mezcla de diferentes frutas en almíbar de igual naturaleza que el contemplado para las frutas.

Mermelada

Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000g de producto acabado no será inferior a 300g. El contenido en materia seca soluble será el mismo que para la extra.

Mermelada extra

Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas o trituradas a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000g de producto acabado no será inferior a 500g. El contenido en materia seca soluble, será $\geq 40\%$ y $< 60\%$.

Mezcla de verduras

Es el producto obtenido a partir de hortalizas, legumbres, tubérculos y/u hongos enteros o troceados conservado por tratamiento térmico. En este caso puede adicionársele un líquido de gobierno, compuesto esencialmente por agua y sal común. La mezcla de verduras recibe también las denominaciones comerciales siguientes: menestra, verdura para sopa, sopa juliana, verdura para paella, sanfaina y macedonia de verduras (Esta enumeración no tiene carácter limitativo).

Pasta, carne o dulce de fruta

Es el producto preparado con fruta tamizada y adición de azúcares, y llevada por cocción hasta la consistencia sólida. Tendrá una graduación mínima final de 55ºBrix.

Pulpa

Es el producto constituido por frutas y/u hortalizas enteras, partidas, troceadas, trituradas y/o desechadas con o sin agua. Cuando las frutas y/u hortalizas son cocidas previamente y después se tamizan, reciben el nombre de pulpa tamizada.

Pulpa de frutas en su jugo

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos sin adición de líquido de gobierno. Podrán presentarse en frutos enteros, en trozos, triturados, tamizados y en forma de cremogenados o cremas.



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
Junta Central de Compras

Triturados, purés, pastas y concentrados de tomate, de hortalizas en general y de hongos o setas

Son las semiconservas y/o conservas en cuya elaboración se han empleado las operaciones de trituración y, en su caso, las de tamizado y concentración.

TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN

Los tratamientos aplicados para su elaboración a efectos del pliego para estos artículos serán:

Térmico, por el que produce la conservación por el calor. Consiste en someter los alimentos a la acción del calor a temperatura y tiempos suficientes para reducir o eliminar la acción de los microorganismos y enzimas, mediante procedimientos de esterilización y pasteurización.

Encurtido, por el que se garantice la estabilidad del producto hasta la venta al público, al someter los alimentos frescos, tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación láctica, a la acción del vinagre o ácido acético de origen vínico con o sin adición de sal azúcares u otros condimentos y especias.

Otros procedimientos distintos de los anteriores, pero autorizados por la autoridad competente, con el fin de obtener estabilizados o conservaciones semejantes.

FACTORES GENERALES DE CALIDAD DE LAS CONSERVAS

Defecto tolerable

Todo aquel que no afecte gravemente al aspecto o comestibilidad del producto, admitiéndose en las proporciones que fijan los límites y tolerancias establecidos en las normas de calidad específicas. Su determinación se hará, de no existir indicación en contra, en porcentaje de unidades de masa que contengan dicho defecto en relación con el peso escurrido, o al contenido neto en caso de no existir líquido de gobierno.

Defecto excluyente

El que afecta gravemente al producto haciéndolo impropio para el consumo (para dichos defectos no habrá tolerancia).

Caracteres organolépticos

Serán los típicos, entendiéndose como tal, el color, el olor o sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso al que ha sido sometida la materia prima.

Caracteres aceptables

Cuando el color, el olor o el sabor presentan diferencias de escasa importancia respecto al típico y son debidas a defectos de la materia prima empleada o del proceso de fabricación.

Caracteres anormales o extraños

Cuando el color, el olor o sabor presentan diferencias respecto a lo que es típico lo suficientemente llamativas, como para considerar que sus características no se corresponden con las propias de la elaboración o incluso que pueden llegar a resultar desagradables (siendo por tanto defectos excluyentes).

Defectos superficiales

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

Textura

Se considera defecto de textura la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto, como consecuencia de no haberse recolectado en el momento oportuno, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades impropias para la conserva. La estimación de este parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores fisiológicos que permiten juzgar su grado de desarrollo.



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
Junta Central de Compras

- *Textura típica*: cuando presenta la característica del producto elaborado.
- *Textura aceptable*: cuando sin ser típica, conserva las condiciones suficientes para su comestibilidad normal.
- *Textura anormal*: cuando la textura sea tan deficiente que hace desagradable su comestibilidad, siendo considerado defecto excluyente.

Integridad

Las partes vegetales conservarán su integridad y mantendrán su forma y cierta consistencia en el producto terminado. Dicha circunstancia será aplicada tanto a la fruta u hortaliza entera, como a las divisiones de éstas en partes regulares, cuando ésta sea la forma de su presentación. Serán consideradas defectuosas las piezas malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas, etc.

Homogeneidad

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

Para los diversos productos elaborados no se permitirá la mezcla de distintas variedades de un mismo componente dentro de un mismo envase. En los envases que tengan parte del producto visible, éste deberá ser representativo del conjunto (conforme a la elaboración de que se trate).

La *uniformidad de tamaño* se estimará mediante la relación entre los tamaños «medios máximos» y «medios mínimos». Por dichos tamaños se entenderá el valor medio de las piezas de apariencia mayor o menor respectivamente, que supongan el 20% en masa o en número de las contenidas en el envase, cuando éste sea de formato igual o menor de 850 ml o el 10% cuando el envase sea mayor. Cuando el envase tenga menos de 10 unds se tomarán los suficientes envases hasta completar como mínimo diez unidades.

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

Turbidez

Es el grado de transparencia del líquido de gobierno, midiéndose con el turbidímetro de Kertesz.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS CONSERVAS

Acidez

En las *conservas de frutas* el pH no será > 4,5.

En las *conservas de hortalizas*, en que la esterilización térmica no se realice en autoclave o por proceso que garantice los mismos resultados. El pH no será > 4,5.

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

Sólidos solubles

Se expresará en grados BRIX.

Se medirá mediante lectura refractométrica referida a 20°C del producto homogeneizado o del líquido de gobierno, si lo tiene.

La confitura, la marmalade y la crema de castañas deberán tener un contenido de materia seca soluble, igual o superior al 60 %, excepto para los productos en los que los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes. Para estos artículos, en el caso de las mezclas de frutas, los contenidos mínimos establecidos para las diferentes especies de frutas, se reducirán proporcionalmente a los porcentajes utilizados.

Metales pesados



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
Junta Central de Compras

Las conservas no contendrán más cantidad de residuos de metales pesados (plomo, cobre, arsénico, estaño) que los límites máximos señalados en la normativa vigente aplicable, tanto con carácter general, como con carácter específico.

CATEGORÍAS COMERCIALES DE LAS CONSERVAS

Para distinguir las distintas calidades dentro de un mismo tipo de elaboración, se establecen categorías comerciales. Para ello, habrá de emplearse necesariamente uno de los términos que en este apartado se relacionan para las mismas y que dentro de cada categoría se consideran sinónimos, sin abreviaturas.

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

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

Las categorías comerciales a efectos del pliego son:

- *Extra:* son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un esmerado proceso de elaboración dando por resultado un producto de calidad superior. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría, y sí a la siguiente, será del 5% en masa.
- *Primera:* son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración, dando como resultado un producto de buena calidad. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría y sí a la inmediata inferior será del 10% en masa.

MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Para la elaboración de conservas vegetales se utilizarán fundamentalmente, con carácter general, los siguientes productos de origen vegetal y sus derivados, conforme a las siguientes definiciones:

Fruta

La fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales en el grado de madurez apropiada después de lavada, pulida y despuntada. A los efectos de este pliego serán consideradas como tales las frutas, conforme a su naturaleza, contempladas en el Código Alimentario Español (excepto los frutos secos envasados como tales). Por ejemplo, las frutas carnosas y los frutos oleaginosos (aceitunas).

Cereales

Las plantas gramíneas y a sus frutos maduros, enteros y sanos, contempladas en el Código Alimentario Español, tales como el maíz.

Hortalizas

Cualquier planta herbácea hortícola que se pueda utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinado. A los efectos de este pliego se considerarán hortalizas los frutos, bulbos, coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tallos jóvenes, contempladas en el Código Alimentario Español.

Legumbres


las semillas limpias, sanas y separadas de la vaina procedentes de las plantas de la familia de las leguminosas, adecuadas para la alimentación, contempladas en el Código Alimentario Español, tales como la judía, la lenteja, el garbanzo.

Tubérculos

las partes de tallos subterráneos o raíces de algunas plantas, sanos, maduros, limpios de tierra y de otras impurezas, aptos para el consumo humano, contempladas en el Código Alimentario Español, tales como patatas, boniatos, batatas, chufas.

Hongos y setas comestibles

Las variedades de consumo espontáneas o cultivadas.

	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 Junta Central de Compras

Otros ingredientes

Aditivos, agua, agentes aromáticos, grasas y aceites comestibles, vinos, aguardientes, licores, vinagres, zumos, azúcares, sal o condimentos en función del tipo de producto.

Específicamente, para la elaboración de las confituras, mermeladas y crema de castañas, se entenderá por:

Fruta

La fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada, después de lavada, pulida y despuntada. Quedan asimilados a la fruta, para la aplicación de la norma, el tomate, las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, la zanahoria, la batata, el pepino, la calabaza, el melón y la sandía; bajo el término jengibre se designan las raíces comestibles de dicha planta, en fresco o en conserva (pudiéndose secar o conservarse en almíbar).

Pulpa (de fruta)

La parte comestible de la fruta entera, en su caso sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que puede estar cortada en trozos o triturada, pero no reducida a puré.

Puré (de fruta)

La parte comestible de la fruta entera, en caso necesario sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que se ha reducido a puré mediante tamizado o cualquier otro procedimiento similar.

Extractos acuosos (de fruta):

El extracto acuoso de frutas que, a reserva de las pérdidas inevitables según las buenas prácticas de fabricación, contiene todos los constituyentes solubles en agua de las frutas utilizadas.

Azúcares


Los definidos en la normativa aplicable en vigor, el jarabe de fructosa, los azúcares extraídos de frutas, el azúcar moreno.

Otros ingredientes:

miel (según se define en la normativa aplicable en vigor) en todos los productos en sustitución total o parcial de los azúcares; zumo de frutas (únicamente en la confitura); zumo de cítricos, en los productos obtenidos a partir de otras frutas (únicamente en las confituras); zumo de frutas rojas (únicamente en las confituras elaboradas a partir de agavanzos, fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas, ciruelas y ruibarbo); zumo de remolachas rojas (únicamente en la confitura elaborada a partir de fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas); aceites esenciales de cítricos (en la marmalade) y aceites y grasas comestibles como agentes antiespumantes (en todos los productos); pectina líquida en todos los productos; cortezas de cítricos, en las confituras, hojas de «*pelargonium odoratissimum*»: en las confituras, cuando se obtengan a partir de membrillos; espirituosos, vino y vino generoso, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla así como la vainillina en todos los productos.

Todas las materias primas e ingredientes deberán ajustarse a lo preceptuado en sus disposiciones reguladoras tanto de carácter técnico sanitario como de calidad en su caso.

La fruta, la pulpa, el puré y los extractos acuosos podrán ser objeto de los siguientes tratamientos: tratamiento por calor, refrigeración o congelación, liofilización, concentración, tratamiento de las materias primas con anhídrido sulfuroso (excepto en la confitura extra) y en los niveles máximos establecidos en la norma mediante la cual se 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 uso. Los albaricoques y las ciruelas destinados a la elaboración de confitura podrán ser objeto asimismo de tratamientos de deshidratación, además de la liofilización. Las cortezas de cítricos podrán conservarse en salmuera.

	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 Junta Central de Compras

Exclusivamente para las mermeladas, respecto a sus exigencias y tolerancias, definiciones de las materias primas, los tratamientos autorizados para ellas y las sustancias que pueden añadirse, se estará a lo dispuesto en la norma de calidad que le es de aplicación a dichos artículos.

ACEITUNAS

DEFINICIONES, DENOMINACIONES

Aceituna de mesa

El fruto de variedades determinadas del olivo cultivado (*Olea europea sativa* Hoffg. Link.) sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, una vez sometido a las elaboraciones adecuadas previstas, proporcione un producto listo para el consumo y de buena conservación.

Por su coloración se clasifican en:

Verdes

Son las obtenidas de frutos recogidos en el ciclo de maduración antes del envero y cuando han alcanzado tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas y no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural. La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.

De color cambiante

Obtenidas de frutos con color rosado, rosa, vino o castaño recogidos antes de su completa madurez.

Negras naturales.

Obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según zona de producción y época de la recogida color negro rojizo, negro violáceo, violeta, negro verdoso o castaño oscuro.

Negras

Son las aceitunas obtenidas de frutos que, no estando totalmente maduros, han sido oscurecidos mediante oxidación y han perdido el amargor mediante el tratamiento con lejía alcalina, debiendo ser envasadas en salmuera y preservadas mediante esterilización con calor o mediante cualquier otro procedimiento autorizado que garantice su conservación.

Procesos básicos de elaboración y conservación

Elaboración:

Aderezo

Es el proceso por el que las aceitunas son tratadas con una lejía alcalina y acondicionada posteriormente en salmuera en la que sufren una fermentación completa o parcial.

Curado en salmuera

Es el proceso por el que las aceitunas son tratadas directamente con una salmuera, donde sufren una fermentación completa o parcial.

Oxidación


Es el proceso por el cual las aceitunas de los tipos verdes y de color cambiante, que en una fase previa se conservan en salmuera fermentadas o no, se oxidan en medio alcalino.

Deshidratación.

Es el proceso por el que las aceitunas pierden parte de su humedad por colocación en sal seca y/o aplicando calor o cualquier otro proceso tecnológico

Otros procesos de elaboración

Las aceitunas pueden elaborarse de formas diferentes o complementarias de las antes indicadas, siempre que los frutos utilizados respondan a las definiciones generales establecidas en su reglamentación. Las denominaciones empleadas para estas especialidades deben ser lo suficientemente explícitas para no suscitar

	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 Junta Central de Compras

confusión en cuanto al origen y naturaleza del producto y en especial con respecto a las denominaciones establecidas en la reglamentación.

Conservación

Las aceitunas dispuestas para el consumo, se podrán conservar por alguno de los siguientes métodos:

Características propias de la conservación

La conservación es como consecuencia de modificaciones físico-químicas debidas a la presencia de ciertas sustancias como sal, ácidos, especias, etc., añadidas o formadas en el proceso de elaboración.

Atmósfera protectora

Es la eliminación total o parcial del aire y la sustitución total o parcial por gases inertes autorizados.

Vacío

Es la eliminación total o parcial del aire.

Adición de conservadores

Las aceitunas se conservan mediante la adición de aditivos autorizados en la legislación vigente.

Pasteurización

Es el proceso de conservación por el que se someten a tratamiento térmico adecuado y mediante el cual se destruyen en las aceitunas de mesa las formas vegetativas de los microorganismos de naturaleza patógena y banal.

Esterilización

Es el proceso de conservación por el que se someten a tratamiento térmico adecuado y mediante el cual se destruyen o inactivan en las aceitunas de mesa todas las formas de vida de los microorganismos patógenos y no patógenos y sus toxinas.

Estos procesos de conservación podrán aplicarse separada o conjuntamente y sumar sus efectos.

Denominación de producto

Las aceitunas de mesa a efectos del pliego, pueden denominarse de una de las siguientes formas:

Aceitunas con hueso o enteras

Son las que conservan su forma original y a las que no se les ha sacado el hueso.

Aceitunas deshuesadas

Son las aceitunas a las que se ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.

Aceitunas rellenas

Son aceitunas deshuesadas, rellenas con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, aceituna, cáscaras de naranja o limón, avellana, alcaparra, etc.) o rellenas por el sistema de inyección con pastas preparadas para relleno (anchoa, atún, salmón, etc.) y el hueco cerrado con tapón. En este caso, la denominación del producto se completará con el nombre del relleno.


Aceitunas en rodajas

Son aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en segmentos de espesor relativamente uniforme.

Aceitunas machacadas o partidas

Obtenidas de frutos enteros sometidos a un procedimiento destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso que permanece entero.

Aceitunas aderezadas o aliñadas

	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 Junta Central de Compras

Son las aceitunas que han sido sometidas a un tratamiento especial que se confiere añadiendo al líquido de gobierno productos aromáticos vegetales (que no se consideran ni total ni parcialmente materia extraña a la misma), y eventualmente vinagre

Ingredientes

En las elaboraciones de las aceitunas de mesa se emplearán de los siguientes productos que deberán cumplir los requisitos que les exijan, en su caso, sus reglamentaciones específicas: aceituna, agua, sal, vinagre, aceite de oliva, azúcares alimenticios, cualquier producto alimenticio, especias, plantas o cualquier otro producto aromático o sus extractos naturales de acuerdo con la legislación vigente. Solamente se podrán utilizar en la elaboración de los productos los aditivos autorizados, conforme a lo dispuesto en la normativa específica.

Características de los productos terminados

Las aceitunas de mesa, tras su selección y procesado, deberán presentarse sanas, limpias, exentas de olor y sabor anormales, exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad y con una adecuada conservación. Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal. Con homogeneidad del tamaño dentro de su variedad, para las enteras, deshuesadas y rellenas. De color uniforme, de acuerdo con las coloraciones definidas, salvo las aliñadas. Exentas de gérmenes patógenos y de sus toxinas o de cualquier otra fuente contaminante. En el caso de aceitunas fermentadas y conservadas mediante características propias, pueden detectarse los microorganismos que intervienen en el proceso de fermentación.

Según los defectos y tolerancias que figuran en la legislación aplicable son de interés a efectos del pliego las categorías comerciales siguientes:

Extra

Se considerarán comprendidas dentro de esta categoría las aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad y un grado de madurez adecuado. En esta categoría sólo podrán comercializarse las aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas y rellenas.

Primera o «I» o selecta

En esta categoría se incluyen las aceitunas de buena calidad, con un grado de madurez adecuado y que presenten las características de su variedad.

ZUMOS DE FRUTAS

DEFINICIONES Y DENOMINACIONES


Las denominaciones que fija el Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre se aplicarán a los productos que figuran en el pliego y deberán utilizarse para designarlos comercialmente.

Como alternativa a estos nombres de producto, en dicho Real Decreto se incluye una lista de denominaciones particulares que podrán utilizarse en la lengua y en las condiciones especificadas en el mismo.

Cuando el producto proceda de una sola especie de fruta, la palabra “fruta” se sustituirá por el nombre de la misma.

En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón, de lima, o de ambos, en las condiciones estipuladas en dicho Real Decreto, la denominación se compondrá de una lista de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas incluidos, tal como se indique en la lista de ingredientes. No obstante, en el caso de los productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas puede sustituirse por la mención “varias frutas” o una indicación similar, o por el número de frutas utilizadas.

En el caso de mezclas de zumo de fruta y de zumo de fruta a partir de concentrado, y en el caso de néctar de frutas obtenido total o parcialmente a partir de uno o más productos concentrados, el etiquetado deberá incluir la indicación “a partir de concentrado(s)” o “parcialmente a partir de concentrado(s)”, según proceda. Esta

	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 Junta Central de Compras

indicación deberá figurar junto a la denominación de venta, en caracteres claramente visibles y que destaquen del fondo con nitidez.

En el caso del néctar de frutas, el etiquetado deberá incluir la indicación del contenido mínimo de zumo de frutas, de puré de frutas o de mezcla de estos ingredientes, mediante los términos «contenido de fruta: mínimo ... %». Esta mención deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta.

Zumo de fruta

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede

Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

En el caso de los cítricos, el zumo de frutas procederá del endocarpio. No obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero.

Cuando los zumos se obtengan a partir de frutas que incluyan pepitas, semillas y pieles, no se incorporarán en el zumo partes o componentes de las pepitas, las semillas o la piel. La presente disposición no se aplicará a los casos en que las partes o los componentes de las pepitas, las semillas o la piel no puedan eliminarse mediante las buenas prácticas de fabricación.

Está autorizada la mezcla de zumos de frutas y de puré de frutas en la producción del zumo de frutas.

Zumo de frutas concentrado

El producto obtenido a partir de zumo de una o varias especies de fruta por eliminación física de una parte determinada del agua. Cuando el producto esté destinado al consumo directo, la eliminación de agua será de al menos un 50 %.

Se podrán reincorporar al zumo de frutas concentrado el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

Zumo de fruta extraído con agua

El producto obtenido por difusión en agua de fruta pulposa entera cuyo zumo no puede extraerse por procedimientos físicos, ó de fruta entera deshidratada.

Zumo de frutas deshidratado/en polvo


El producto obtenido a partir de zumo de una o varias especies de fruta por eliminación física de la práctica totalidad del agua.

Néctar de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que se haya obtenido por adición de agua con o sin adición de azúcares y/o de miel a los productos definidos anteriormente, y/o al puré de frutas concentrado, y/o a una mezcla de estos productos, y sea conforme al Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre; sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) Nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006 (LCEur 2006, 3649y LCEur 2007, 43), relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, en el caso de la fabricación de néctares de frutas sin azúcares añadidos o con valor energético reducido, los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes, de conformidad con el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, de 16 de diciembre.

Se podrán reincorporar al néctar de frutas el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

Denominaciones particulares aplicables a determinados productos definidos anteriormente:

	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 Junta Central de Compras

«Vruchtendrank», para el néctar de frutas.

«Süßmost». La denominación «Süßmost» solo se podrá emplear juntamente con las denominaciones de venta «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar» para:

a) El néctar de frutas obtenido exclusivamente a base de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no consumibles en estado natural en razón de su elevada acidez natural.

b) El zumo de fruta obtenido a partir de manzanas o de peras, cuando proceda con adición de manzanas, pero sin azúcares añadidos.

«Succo e polpa» o «sumo e polpa», para el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado.

«Æblemost», para el zumo de manzana sin adición de azúcar.

«Sur ... saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo sin adición de azúcares obtenido a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco; «Sød ... saft» o «sødet ... saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo de esta misma fruta, con adición de más de 200 gramos de azúcar por litro.

«Äpplemust», para el zumo de manzana sin adición de azúcar.

«Mosto», sinónimo de zumo de uva.

«Smiltsērķšķu sula ar cukuru» o «astelpaju mahl suhkruga» o «słodzony sok z rokitnika», para zumos obtenidos a partir de «seabuckthorn» con un máximo de 140 gramos de azúcar añadida por litro.

Zumo de uva

El producto líquido no fermentado, pero capaz de fermentar, obtenido por los tratamientos adecuados para ser consumido en su estado, que se obtiene o a partir de uva fresca o de mosto de uva, definidos en el Reglamento (CEE) 822/87; o por reconstitución del mosto de uva concentrado, obtenido de acuerdo con la definición mencionada en dicho reglamento; o de zumo de uva concentrado, obtenido restituyendo la proporción de agua extraída al zumo en el proceso de concentración. El agua que se añada debe presentar unas características apropiadas, en particular, desde los puntos de vista químico, microbiológico y organoléptico, de forma que se garanticen las cualidades esenciales del zumo y restituyendo también su aroma por medio de sustancias aromatizantes recuperadas al concentrar el zumo de uva de que se trata o el zumo de la misma especie y que presentan características organolépticas y analíticas equivalentes a las del zumo obtenido a partir de uvas de la misma especie.

Zumo de uva concentrado


El zumo de uva sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial de zumo de uva, realizada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que cumpla los parámetros establecidos por la legislación vigente respecto a refractometría.

INGREDIENTES, TRATAMIENTOS Y SUSTANCIAS AUTORIZADAS

Composición

La especie correspondiente al nombre botánico que figura en el Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, se utilizará en la preparación de zumos de frutas, purés de frutas y néctares de frutas que lleven la denominación del producto correspondiente a la fruta o el nombre común del producto. Para las frutas de especies que no figuran en el anexo V, se utilizará el nombre botánico o común correcto.

El nivel Brix para el zumo de frutas será el valor del zumo tal como se extrae de la fruta y no podrá modificarse, excepto si se mezcla con el zumo de una fruta de la misma especie.

	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 Junta Central de Compras

El nivel mínimo de grados Brix se establece en el mencionado Real Decreto para el zumo de frutas reconstituido y el puré de frutas reconstituido excluye los sólidos solubles de todo ingrediente o aditivo que haya podido añadirse en su caso.

Ingredientes

A los productos contemplados en las denominaciones, sólo se les podrán añadir los siguientes ingredientes:

- Vitaminas y minerales autorizados por el Reglamento (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006 (LCEur 2006, 3650) , sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

- Aditivos alimentarios autorizados por el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, de 16 de diciembre y, además:

+ A los zumos de frutas, los zumos de frutas a partir de concentrado y los zumos de frutas concentrados: los aromas, las pulpas y las células restituidos.

+ Al zumo de uva: sales de ácidos tartáricos restituidas.

+ A los néctares de fruta: aromas, pulpas y células restituidas; azúcares y/o miel en una cantidad no superior al 20 % en peso respecto al peso total de los productos acabados, y/o edulcorantes. Solamente podrá declararse que no se han añadido azúcares a un néctar de frutas, 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, incluidos los edulcorantes definidos en el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, de 16 de diciembre. Si los azúcares están naturalmente presentes en los néctares de frutas, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: «contiene azúcares naturalmente presentes».

+ A determinados productos del Anexo III del Real Decreto: azúcares y/o miel.

+ A los zumos definidos con el fin de corregir el sabor ácido: zumo de limón y/o de zumo de lima y/o de zumo concentrado de limón y/o de zumo concentrado de lima, en una cantidad no superior a 3 gramos por litro de zumo, expresada en ácido cítrico anhidro.

+ Al zumo de tomate y al zumo de tomate a partir de concentrado: sal, especias y hierbas aromáticas.

Tratamientos

A los productos definidos solo se les podrán aplicar los tratamientos siguientes y añadir las sustancias siguientes:

- Procedimientos mecánicos de extracción
- Procedimientos físicos habituales, incluida la extracción (difusión) de agua «in line» de la parte comestible de fruta distinta de las uvas para la elaboración de zumos de fruta concentrados, siempre que los zumos de fruta resultantes cumplan los requisitos del anexo I.A, punto 1.
- Para los zumos de uva en los que se haya efectuado la sulfitación de las uvas mediante dióxido de azufre, se permite la desulfitación por procedimientos físicos, siempre que la cantidad total de SO₂ presente en el producto acabado no supere los 10 mg/l.
- Preparados enzimáticos: pectinasas (para la descomposición de la pectina), proteinasas (para la descomposición de las proteínas) y amilasas (para la descomposición del almidón) conformes con el Reglamento (CE) Nº 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias.
- Gelatina alimentaria.
- Taninos.



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
Junta Central de Compras

- Sílice coloidal.
- Carbón vegetal.
- Nitrógeno.
- Bentonita como arcilla absorbente.
- Coadyuvantes de filtración químicamente inertes y agentes de precipitación (incluyendo perlita, diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble, polivinilpolipirrolidona, poliestireno) conformes con el Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004 (LCEur 2004, 3222) , sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Coadyuvantes de adsorción químicamente inertes conformes con el Reglamento (CE) N.º 1935/2004, de 27 de octubre, y utilizados para reducir el contenido de limonoides y naringina del zumo de cítricos sin afectar de manera significativa los contenidos de glucósidos limonoides, ácidos o azúcares (incluidos los oligosacáridos) o el contenido en minerales.

Materias primas

- Todas las frutas con independencia de su especie vegetal. Los tomates también se consideran una fruta. La fruta estará en buen estado, debidamente madura, y fresca o conservada mediante procedimientos físicos o por tratamientos, incluidos los tratamientos posteriores a la cosecha aplicados de conformidad con la legislación de la Unión.
- Puré de frutas: el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido mediante procedimientos físicos adecuados, por ejemplo tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de frutas enteras o peladas sin eliminar el zumo.
- Puré de frutas concentrado: el producto obtenido a partir del puré de frutas por eliminación física de una proporción determinada del agua que lo constituye. El puré de frutas concentrado podrá contener aromas reconstituidos mediante procedimientos físicos apropiados, definidos en el anexo I.B.3, que deberán proceder de la misma especie de fruta.
- Aroma: Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento(CE) N° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 (LCEur 2008, 2198) , sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos, los aromas para la reconstitución se obtienen durante la transformación de la fruta mediante procedimientos físicos apropiados. Estos procedimientos físicos se pueden utilizar con el fin de preservar, conservar o estabilizar la calidad del aroma e incluirán el prensado, la extracción, la destilación, el filtrado, la adsorción, la evaporación, el fraccionamiento y la concentración. El aroma se obtiene a partir de las partes comestibles de la fruta; no obstante, también puede obtenerse a partir del aceite de presión en frío de cáscaras de cítricos y de compuestos de huesos de frutas.
- Azúcares:
 - o Los azúcares definidos en el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto (RCL 2003, 2004) , por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.
 - o El jarabe de fructosa.
 - o Los azúcares obtenidos de frutas.
 - o Miel. El producto definido en el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto (RCL 2003, 2026) , por



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
Junta Central de Compras

el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel.

- Pulpa o células. Los productos obtenidos de la parte comestible de fruta de la misma especie sin eliminar el zumo. Además, en lo referente a los cítricos, la pulpa y las células son los sacos de zumo obtenidos del endocarpio.

Requisitos particulares aplicables a los néctares de frutas

Néctares de frutas a partir de:	Contenido mínimo de zumo y/o de puré (% del volumen de producto acabado)
I. Frutas de zumo ácido no consumibles en estado natural	
Fruto de la pasión	25
Hierba mora de Quito	25
Grosellas negras	25
Grosellas blancas	25
Grosellas rojas	25
Grosellas silvestres	30
«Seabuckthorn»	25
Endrinas	30
Ciruelas	30
Ciruelas silvestres	30
Serbas	30
Agavanzas	40
Cerezas ácidas	35
Otras cerezas	40
Arándanos o mirtilos	40
Granos de saúco	50
Frambuesas	40
Albaricoques	40
Fresas	40



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
Junta Central de Compras

Moras	40
Arándanos rojos	30
Membrillos	50
Limonos y limas	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25
II. Frutas pobres en ácido o con mucha pulpa o muy aromatizadas, con zumo no consumible en estado natural	
Mangos	25
Plátanos	25
Guayabas	25
Papayas	25
Lichis	25
Acerolas	25
Guanábanas	25
Corazón de buey o cachimán	25
Chirimoyas	25
Granadas	25
Anacardos	25
Cajas	25
Imbu	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25
III. Frutas de zumo consumible en estado natural	
Manzanas	50
Peras	50
Melocotones	50
Cítricos, salvo limones y limas	50



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
Junta Central de Compras

Piñas	50
Tomates	50
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	50


Niveles mínimos de grados Brix para el zumo de frutas reconstituido y el puré de frutas reconstituido

la fruta	Nombre botánico	Niveles mínimos de grados Brix
Manzana (*)	Malus domestica Borkh.	11,2
Albaricoque (**)	Prunus armeniaca L.	11,2
Plátano (**)	Musa x paradisiaca L. (con exclusión de los plátanos hortaliza).	21,0
Grosella negra (*)	Ribes nigrum L.	11,0
Uva (*)	Vitis vinifera L. o sus híbridos Vitis labrusca L. o sus híbridos.	15,9
Pomelo (*)	Citrus x paradisi Macfad.	10,0
Guayaba (**)	Psidium guajava L.	8,5
Limón (*)	Citrus limon (L.) Burm. f.	8,0
Mango (**)	Mangifera indica L.	13,5
Naranja (*)	Citrus sinensis (L.) Osbeck.	11,2
Fruto de la pasión (*)	Passiflora edulis Sims.	12,0
Melocotón (**)	Prunus persica (L.) Batsch var. Persica.	10,0
Pera (**)	Pyrus communis L.	11,9
Piña (*)	Ananas comosus (L.) Merr.	12,8
Frambuesa (*)	Rubus idaeus L.	7,0
Cereza agria (*)	Prunus cerasus L.	13,5
Fresa (*)	Fragaria x ananassa Duch.	7,0
Tomate (*)	Lycopersicon esculentum Mill.	5,0
Mandarina (*)	Citrus reticulata Blanco.	11,2

Parámetros mínimos de autenticidad y calidad de los zumos

Mediante el Real Decreto 1518/2007 se establecen los parámetros analíticos mínimos de calidad en zumos de frutas y otros vegetales previstos en el pliego y los métodos de análisis aplicables a los mismos, a fin de asegurar su autenticidad y su calidad teniendo en cuenta su composición.

Los parámetros grado brix, maltosa e isomaltosa previstos deben considerarse como parámetros absolutos de autenticidad y calidad para los que no deben admitirse tolerancias.

	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 Junta Central de Compras

El resto de los parámetros contenidos en dicha norma se refieren a criterios relevantes de autenticidad y calidad, que deberían cumplir como mínimo cualquiera de los productos contemplados.

El cumplimiento de estos parámetros mínimos, no implica que no tengan que ajustarse también a otros que afecten a su autenticidad y calidad, y especialmente los recogidos en la Norma del «Codex Alimentarius» y en el Código de Prácticas para evaluación de zumos de frutas y vegetales de la Asociación de la Industria de Zumos y Néctares de Frutas y Vegetales de la Unión Europea (AIJN).

Especial referencia al zumo de uva

Los productos definidos (en el caso del concentrado una vez reconstituidos) deberán cumplir las siguientes especificaciones técnicas: el grado brix será $> 16^{\circ}$ a 20°C ; la densidad relativa $20/20^{\circ}$ será $> 1,065$; el índice de formol será > 9 ; el contenido en cenizas será $> 1,4\text{ gr/l}$; la acidez total estará comprendida entre 3,5 y 10 gr/litro (expresada en ácido tartárico); el contenido en alcohol será $< 1^{\circ}$; el contenido en azúcares totales será $> 140\text{ gr/l}$ expresado en glucosa; la relación glucosa/fructosa estará comprendida entre 0,95 y 1,05; el contenido en fósforo será superior a 40 mgr/l; el contenido en nitrógeno total será superior a 250 mgr/l; el contenido en potasio será superior a 400 mgr/l; el contenido en sulfatos será $< 1\text{ gr/l}$, expresado en sulfato potásico; el contenido en magnesio será superior a 30 mgr/l; el contenido en prolina será $> 150\text{ mgr/l}$; el contenido en arsénico $< 0,3\text{ ppm}$; el contenido en plomo $< 0,5\text{ ppm}$; el contenido en cobre será $< 5\text{ ppm}$; el contenido en zinc será $< 5\text{ ppm}$.

En la fabricación del zumo de uva se utilizarán los coadyuvantes tecnológicos y los aditivos previstos en la legislación vigente al respecto.

Para su elaboración se podrán aplicar los siguientes procedimientos: tratamientos térmicos, centrifugación, la filtración, el disulfitado por procedimientos físicos, la clarificación por medio de caseína, clara de huevo y otras albúminas animales; la desacidificación parcial, por medio de tartrato neutro de potasio o de carbonato de calcio (pudiendo contener este último pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos D-tartárico y L-málico). Para la elaboración de zumo de uva concentrado podrá llevarse a cabo los tratamientos y procedimientos enumerados en el artículo anterior, la deshidratación parcial del zumo de uva mediante un tratamiento o un proceso físico con exclusión del fuego directo y la restitución de sus aromas por medio de sustancias aromáticas recuperadas al efectuarse la concentración del zumo de uva base o de zumo de uva de la misma especie (esta adición será obligatoria para los zumos de uvas concentrados destinados al consumo directo).

MIEL

DEFINICIONES, DENOMINACIONES

Miel

la sustancia natural dulce producida por la abeja «Apis mellifera» a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

Las principales variedades de miel son las siguientes

Según su origen:


- **Miel de flores o miel de néctar**

La que procede del néctar de las plantas.

- **Miel de mielada**

La que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (hemípteros) presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas.

Según su elaboración o su presentación o tratamiento

	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 Junta Central de Compras

- **Miel escurrida**

La que se obtiene mediante el escurrido de los panales desoperculados, sin larvas.

- **Miel centrifugada**

La que se obtiene mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

- **Miel prensada**

La obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado, de hasta un máximo de 45 °C.

- **Miel filtrada**

La que se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

La miel estará compuesta esencialmente de diferentes azúcares, sobre todo de fructosa y glucosa, así como de otras sustancias, como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de su recolección.

El color de la miel podrá variar, desde un tono casi incoloro a un tono pardo oscuro. Podrá tener una consistencia fluida, espesa o cristalizada (en parte o en su totalidad). El sabor y el aroma podrán variar en función del origen vegetal.

A la miel como tal, o cuando se utilice en un producto cualquiera destinado al consumo humano, no se le podrá añadir ningún ingrediente alimentario, incluidos los aditivos alimentarios, ni ninguna otra sustancia aparte de miel. Deberá estar exenta, en la medida de lo posible, de materias orgánicas e inorgánicas ajenas a su composición. No debe tener un gusto o un olor extraños; ni haber comenzado a fermentar ni presentar un grado de acidez modificado artificialmente, ni haberse calentado de manera que las enzimas naturales se destruyan o resulten poco activas.

Sin perjuicio de lo dispuesto respecto a la miel filtrada, no se podrá retirar de la miel el polen ni ninguno de sus componentes específicos, excepto cuando resulte inevitable en el proceso de eliminación de la materia orgánica o inorgánica ajena a la miel.

En el momento de su comercialización como tal, o de su uso en cualquier producto destinado al consumo humano, la miel debe responder a las características de composición establecidas respecto al contenido de azúcares, de agua, de sólidos insolubles en agua, ácidos libres; asimismo deberá cumplir los parámetros fijados en relación a la conductividad eléctrica y al índice diastásico y al contenido en hidroximetilfurfura, determinados después de la elaboración y mezcla en la norma reguladora de la calidad de la miel.

Respecto al contenido de azúcares

El contenido de fructosa y glucosa (de ambos) será para la miel de flores $\geq 60\text{g}/100\text{g}$; para la miel de mielada y la mezcla de miel de mielada con miel de flores $\geq 45\text{g}/100\text{g}$; el contenido de sacarosa para las mieles en general será $\leq 5\text{g}/100\text{g}$ y para las provenientes de la falsa acacia de los cítricos, la alfalfa, la sulla, el eucalipto rojo, la eucryphia lucida y milligani, será $\leq 10\text{g}/100\text{g}$ para las provenientes de espliego y borraja será $\leq 15\text{g}/100\text{g}$.


Respecto al contenido de agua

En general, será $\leq 20\%$; para la miel de brezo "calluna", será $\leq 23\%$.

Respecto al contenido de sólidos insolubles en agua

En general será $\leq 0,1\text{g}/100\text{g}$ y para la miel prensada será $\leq 0,5\text{g}/100\text{g}$.

Respecto a la conductividad eléctrica

	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 Junta Central de Compras

La miel de mielada, la miel de castaño y las mezclas de éstas excepto con las mieles de madroño, argaña, eucalipto, tilo, brezo, manuka y árbol de té \leq de 0,8 ms/cm; para las mieles no contempladas anteriormente y sus mezclas será \geq de 0,8 ms/cm.

Respecto a los ácidos libres

En general no más de 50 mequiv/1000 g. *El índice diastásico* (según la escala de schade) después de su elaboración y mezcla será ≥ 8 ; para las mieles con bajo contenido enzimático (p. Ej. Mieles de cítricos) y un contenido de (hmf) \leq a 15 mg/kg será ≥ 3 .

El contenido en hidroximetilfurfural (hmf), después de su elaboración y mezcla será ≤ 40 mg/kg; para las mieles de origen declarado procedentes de regiones de clima tropical y sus mezclas será \leq de 80 mg/kg.

COMIDAS PREPARADAS

Son productos obtenidos por mezcla o condimentación de alimentos de origen animal y/o vegetal con o sin adición de otras sustancias autorizadas contenidas en envases apropiados herméticamente cerrados según el procedimiento de conservación utilizado y dispuestos para ser consumidos ya directamente o previo simple calentamiento o tras un tratamiento doméstico adicional.

Comida preparada

La elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado de uno o a varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentadas. Se presentará envasada y dispuesta para su consumo, bien directamente o bien tras un calentamiento o un tratamiento culinario adicional.

Comida preparada con tratamiento térmico

La comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (aumento de temperatura tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento). Todos los artículos del pliego pertenecerán a este grupo.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

En su elaboración se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que cumpla con los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes.

Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y suministrados a los centros dependientes de la Comunidad en Madrid, en condiciones tales, que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.

La recepción, selección, preparación y, si procede, limpieza de las materias primas se realizará, siempre que sea posible, en un local o espacio reservado para tal fin.

Cuando tales operaciones se realicen en el mismo espacio que el dedicado a la elaboración propiamente de las comidas preparadas, se realizarán de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con otros alimentos en distinto momento de la elaboración y separadas por las operaciones de limpieza y desinfección de las superficies y útiles de trabajo en contacto con los alimentos.

La descongelación se realizará en refrigeración. No obstante, los responsables de los establecimientos podrán establecer otro método siempre y cuando exista evidencia científica y técnica de las garantías de seguridad y salubridad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, haya sido verificado por la autoridad competente.

Una vez descongelados los productos alimenticios, se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.

Las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se podrán recongelar.



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
Junta Central de Compras

El fraccionamiento de materias primas, con la finalidad de ser utilizados, se realizará en función de las necesidades de trabajo, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de los mismos.

Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, salvo las que vayan a ser refrigeradas o hayan sido sometidas a tratamiento de conservación (p. ej. pasteurización) como son el caso que nos ocupa.

Las comidas preparadas destinadas a ser conservadas o servidas a temperatura regulada se someterán cuanto antes, una vez concluida la fase final de la elaboración, a los tratamientos adecuados para alcanzar las temperaturas establecidas al respecto.

Los aditivos utilizados en la elaboración de comidas preparadas se ajustarán a la normativa vigente que le sea de aplicación.

PRODUCTOS PESQUEROS TRANSFORMADOS

DEFINICIONES, DENOMINACIONES

Productos pesqueros

Los animales o partes de los animales marinos o de agua dulce, incluidas sus huevas y lechazas. Los productos de la pesca y de la acuicultura que sirven de base como materia prima empleada en la elaboración de los productos pesqueros transformados del presente pliego, vendrán definidos por todas y cada una de las características organolépticas e higiénico-sanitarias que le son propias.

Productos frescos

Los productos pesqueros que desde su captura no han sido sometidos a ningún proceso de conservación. No se considera proceso conservador al desangrado, descabezado, eviscerado, ni la adición preventiva de hielo, con o sin sal, o el mantenimiento en estado de refrigeración. Los productos frescos, además de destinarse al consumo directo, son la materia prima base empleada en la elaboración de productos transformados.

Productos preparados

Los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica tales como el eviscerado, el descabezado, corte en rodajas, fileteado y picado.

Productos transformados

Los productos pesqueros que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico (o a una combinación de estos procedimientos) previo a su consumo, aplicado a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros productos alimenticios.

Productos en salazón

Los sometidos a la acción prolongada de la sal común, en forma sólida o en salmuera.

Productos ahumados

Los que previamente salados o no, son sometidos a la acción del humo de madera u otros procedimientos autorizados.

Productos desecados

Los sometidos a la acción del aire seco hasta conseguir un grado de humedad inferior al 15%.

Productos seco-salados

Los sometidos a la acción de la sal común y del aire seco hasta conseguir un grado de humedad no inferior al 30% y no superior al 50%.



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
Junta Central de Compras

Productos en conserva

Los que con o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han introducido en envases cerrados herméticamente y han sido sometidos a un tratamiento físico apropiado (p. ej. tratamiento térmico) para destruir o inactivar cualquier germen patógeno y todo esporo de microorganismo patógeno que pudiera proliferar, de tal forma que se asegure su conservación como producto no perecedero, sea cual sea la temperatura en que el producto esté destinado a ser almacenado.

Productos en semiconserva

Los productos que con o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han estabilizado mediante un tratamiento apropiado para un tiempo limitado (inferior al de las conservas) y se mantienen en recipientes impermeables al agua a presión normal. En sentido general se pueden considerar semiconservas los productos en salazón, los productos ahumados, los productos desecados y los productos seco-salados.

Productos despiezados

Los sometidos a la operación de despiece, consistente en la separación de diversas partes del producto considerado, siguiendo criterios anatómicos, con el fin de obtener productos comerciales. Los productos obtenidos tendrán siempre una forma anatómica típica.

Productos troceados

Los sometidos a la operación de troceado, consistente en la obtención de piezas a partir del producto considerado o de sus despieces, siguiendo criterios convencionales. En todo caso las piezas tendrán una estructura anatómica identificable.

Productos picados

Los pequeños trozos obtenidos a partir del producto considerado o de sus despieces o trozos mayores. En todo caso, estos pequeños trozos tendrán una estructura tisular típica, propia de la especie que provienen.

Productos en pasta

Los que han sido sometidos a una operación de trituración de una o varias especies de productos de la pesca o de sus despieces o trozos, conteniendo mezclados otros ingredientes alimenticios no pesqueros. A este grupo pertenecen los surimis, en sus distintas presentaciones (barritas, gulas, etc.).

Respecto a las partes integrantes de los productos de la pesca:

- **Alas o aletas:** los apéndices carnosos situados en la línea media o en los bordes laterales del cuerpo de los cefalópodos, decápodos y elasmobranquios.
- **Bocas o patas:** los apéndices locomotores, tenazas o pinzas de los crustáceos.
- **Rejos o patas:** los tentáculos de los cefalópodos.
- **Cabeza:** la parte anterior del cuerpo de los pescados seccionados a nivel del hueso occipital y de las primeras vértebras cervicales.
- **Carne o vianda:** las partes blandas de los moluscos bivalvos y gasterópodos.
- **Colas:** los productos obtenidos por cortes perpendiculares a la columna vertebral en la porción caudal del cuerpo. Irán siempre con la sección correspondiente de espina dorsal. En el supuesto de los crustáceos es el abdomen o pleón, obtenido por separación del cefalotórax del animal entero.
- **Anillas y coronas:** los cortes perpendiculares efectuados en el manto de los cefalópodos.
- **Falda o ventresca:** las masas musculares que delimitan la cavidad abdominal de los peces.
- **Filetes:** las masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante los cortes anatómicos correspondientes.
- **Huevas:** las masas ováricas de las hembras de los peces recubiertas de colema, con oviductos y parte del útero.
- **Huevos:** los gametos sin fecundar obtenidos de las hembras de peces y crustáceos.
- **Lomos:** las masas musculares de la porción dorsal de los peces.
- **Rodajas:** los productos obtenidos por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral, provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal. En los



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
Junta Central de Compras

cefalópodos decápodos, las rodajas pueden ir acompañadas de la parte correspondiente de los tentáculos.

- **Tubos, vainas o planchas:** el manto o cuerpo de los cefalópodos decápodos, desprovistos de alas, patas, cabeza y vísceras; podrá ir seccionada la porción distal de la vaina.
- **Migas:** las porciones pequeñas que conservan la estructura tisular muscular de los productos de la pesca de que provienen.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Requisitos especiales para la producción de los productos pesqueros transformados

En el supuesto de que se aplique un tratamiento para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos o si este tratamiento reviste importancia para la conservación del producto, deberá ser científicamente reconocido. El responsable del establecimiento productor llevará un registro de los tratamientos aplicados y, en función del mismo, deberá registrarse y controlarse el tiempo, la temperatura de los tratamientos térmicos, la concentración de la sal, el pH y el contenido en agua.

En la elaboración de dichos productos se emplearán como materias primas básicas los productos pesqueros. El resto de materias primas e ingredientes (sin carácter limitativo), como son los aceites y grasas, verduras y hortalizas, leche y derivados lácteos, harina y derivados, azúcares, especias, aromas, etc..., han de cumplir las condiciones sanitarias de calidad y pureza exigidas en las disposiciones específicas que les sean de aplicación. Dentro de este amplio listado cabe destacarse el agua (calidad y potabilidad) y los aditivos (lista positiva de aditivos). Las proporciones de los ingredientes vendrán definidas, en su caso, por las normas de calidad. De no ser así, vendrán definidos por los imperativos tecnológicos, la buena práctica de fabricación y las declaraciones de calidad del producto.

En relación al producto ahumado

Los productos tendrán consistencia firme al tacto y a la presión con los dedos; no deben trasudar agua; no presentarán manchas, colores, olores, sabores anormales; no presentarán manchas rojizas o verdosas y zonas micóticas. Los materiales empleados para la producción de humo se utilizarán de forma que no contaminen los productos pesqueros. Se prohíbe utilizar para la producción del humo, madera que haya sido pintada, barnizada, encolada, o que hayan sufrido cualquier tratamiento químico para su conservación. Una vez ahumados, los productos se enfriarán rápidamente para su conservación antes de su envasado.

En relación al producto salado y en salazón

El producto debe tener consistencia firme al tacto; el aroma, color y sabor peculiares en función de la especie y el proceso de preparación (salado, prensado, y madurado). Se realizarán en lugares distintos y suficientemente separados de aquellos en los cuales se efectúen las demás operaciones, debiéndose limpiar antes de proceder a la misma. La sal utilizada estará limpia y se almacenará de forma que se evite todo riesgo de contaminación (no debiéndose utilizar más de una vez). Los recipientes utilizados en la salazón deberán estar fabricados con materiales que eviten toda contaminación de los productos durante esta operación y se limpiarán antes de proceder a ella.

En relación al producto seco-salado

No presentarán olores y sabores anormales, sangre coagulada, hongos, insectos (ácaros), etc., presentarán aromas y sabores propios del producto.


En relación al producto desecado

No presentarán manchas rojizas o verdosas y no presentarán zonas micóticas.

En los supuestos en los cuales los productos transformados se encuentren regulados por una norma de calidad, deberán cumplir lo preceptuado en dicha norma de calidad.

Especial referencia a la presencia de parásitos

Durante la producción serán sometidos a un control visual para detectarlos y retirarlos. No obstante, los manifiestamente parasitados, no deben ser comercializados. Los pescados y los productos a base de pescado para consumir prácticamente crudo, como el arenque, la caballa, el espadín, el salmón salvaje del Atlántico o del

	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 Junta Central de Compras

Pacífico, cuando se traten mediante ahumado en frío durante el cual la temperatura en el interior del pescado sea inferior a 60°C y el arenque en escabeche y/o salado, cuando este proceso no baste para matar las larvas de nematodos, deberán someterse a un tratamiento por congelación a una temperatura igual o inferior a -20°C en el interior del pescado, durante un periodo de al menos 24 h (aplicándose dicho tratamiento por congelación al producto crudo o al producto acabado).

Especial referencia a las sardinas

Por conservas de sardinas se entenderán los productos preparados a base de peces de la especie *sardina pilchardus*. Por conservas de productos tipo sardina se entenderán los productos comercializados y presentados del mismo modo que las sardinas en conserva, preparados a partir de peces de las siguientes especies: *sardinops melanostictus*, *s. neopilchardus*, *s. ocellatus*, *s. sagax*, *s. caerylus*; *sardinilla aurita*, *s. brasiliensis*, *s. maderensis*, *s. longiceps*, *s. gibosa*; *clupea harengus*, *s. sprattus*, *hyperlophus vittatus*, *nematalosa ulaminghi*, *etrumeus teres*, *elhmidium maculatum*, *engraulis anchoita*, *mordax*, *ringens* y *opisthonema oglium*.

Para una buena presentación comercial de las conservas los pescados deberán estar convenientemente descabezados (la cabeza se cortará perpendicularmente a la columna vertebral, cerca de las branquias), sin branquias, aleta caudal, vísceras distintas de los huevos, lechaza ni riñones, y según las presentaciones comerciales de que se trate, sin la columna vertebral ni la piel.

Podrán suministrarse en una de las siguientes presentaciones:

Sardinas sin espinas

Ajustándose a la definición dada y con eliminación suplementaria de la columna vertebral.

Sardinas sin piel y sin espinas

Ajustándose a la definición dada, pero con eliminación suplementaria de la columna vertebral y de la piel.

Filetes de sardinas

Masas musculares cortadas paralelamente a la columna vertebral, en toda la longitud del pescado o una parte del mismo, previa eliminación de la columna vertebral, de las aletas y del borde de la pared abdominal. Los filetes podrán presentarse con o sin piel.

Trozos de sardinas

Porciones de pescado, contiguas a la cabeza, con una longitud mínima de 3 cm, obtenidas a partir del producto base definido, mediante cortes perpendiculares a la columna vertebral.

Así como cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando se diferencia de las apuntadas.

Los productos contenidos en el envase después de la aplicación del tratamiento de esterilización, tendrán las siguientes características: separarse fácilmente unas de otras; tener unas dimensiones uniformes, y estar regularmente colocadas en el envase; estar exentas de roturas o desgarramientos importantes de la pared abdominal o de la carne; estar exentas de tejidos amarillos aunque podrá tener leves manchas. Respecto al medio de cobertura, deberá tener el color y la consistencia característicos de su denominación y de los ingredientes utilizados. En el caso de una cobertura de aceite, éste no podrá tener un exudado acuoso superior al 8% del peso neto. El producto deberá conservar el olor y el sabor característicos de la especie. No tendrá olores o sabores desagradables, en particular sabor amargo, herrumbroso o rancio. No deberá contener cuerpos extraños. En lo que se refiere a los productos con espinas, la columna vertebral deberá ser fácilmente separable de la carne y desmenuzable.

La denominación de venta que figure en los envases de las conservas de sardina se determinará en función de la relación existente entre el peso de las sardinas contenido en el recipiente, previa esterilización, y el peso neto expresado en gramos. Las conservas de productos tipo sardina podrán comercializarse bajo una denominación comercial consistente en la palabra "sardinas" unida al nombre científico de la especie (que deberá incluir en todos los casos el nombre genérico y el específico en latín, pudiéndose comercializar una especie bajo cada denominación comercial).

Especial referencia a las conservas de mejillones, almejas y berberechos



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
Junta Central de Compras

Los mejillones, almejas y berberechos en conserva, se obtendrán a partir de los moluscos de las especies cuyo nombre científico se señala a continuación, envasados con los medios de cobertura adecuados, en recipientes herméticos y esterilizados convenientemente por tratamiento térmico. El producto deberá recibir durante su elaboración un tratamiento térmico capaz de destruir o inactivar todas las formas de vida de los microorganismos patógenos, y sus formas de resistencia, de manera que garantice su inocuidad para el consumidor.

Nombre vulgar de la especie	Nombre científico de la especie	Denominación normalizada
Mejillón	Mytilus edulis	Mejillón
Mejillón	Mytilus gallo-provincialis	Mejillón
Almeja fina	Venerupis (Tapes) decussatus	Almeja
Almeja babosa	Venerupis (Tapes) pullastra	Almeja
Almeja rubia	Venerupis (Tapes) rhomboides	Almeja
Almeja margarita	Venerupis (Tapes) aureus	Almeja rubia
Almeja japónica	Venerupis (Tapes) japónica	Almeja japónica
Almeja chilena	Protothaca Thaca Amenoghimonya Antigua	Almeja chilena
Berberecho	Cerastoderma (Cardium) edule	Berberecho

Comercialmente los productos se designarán según la denominación normalizada, la preparación y su forma de presentación.

Las formas de presentación serán las siguientes:

Mejillón

Enteros desprovistos de sus conchas. Esta presentación para el etiquetado y rotulación del producto se denominará mejillón.

Almeja

Enteras desprovistas de su concha. Esta presentación para el etiquetado y rotulación del producto se denominará: almeja, almeja rubia, almeja chilena o almeja japónica según las especies empleadas.

Berberecho

Enteros, desprovistos de sus conchas. Esta presentación para el etiquetado y rotulación del producto se denominará: berberecho.


El producto deberá presentarse en uno de los siguientes medios de cobertura, con o sin la adición de ingredientes facultativos permitidos.

La denominación «al natural» podrá emplearse cuando el líquido de cobertura se ajuste a la definición más adelante apuntada, en una concentración inferior al 7 % de cloruro sódico y no lleve ningún otro ingrediente o aditivo.

Para el mejillón caben resaltar las siguientes presentaciones: aceite de oliva, aceites vegetales, escabeche, tomate, salsa picante, etc.

Para la almeja caben resaltar las siguientes preparaciones: aceite de oliva, aceites vegetales, salsas diversas, al limón, etc.

Para el berberecho se podrán presentar las siguientes preparaciones: salmuera, aceite de oliva, aceites vegetales, al limón, salsas diversas, etc.

	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 Junta Central de Compras

Los medios de cobertura deberán ser aptos para el consumo humano y cumplir con sus normas específicas y las de sus componentes, y especialmente con lo establecido en las reglamentaciones técnico-sanitarias sobre salsas, aceites comestibles y sal y salmueras comestibles.

Factores esenciales de composición y calidad

Materia prima

Los moluscos utilizados para conserva cumplirán las condiciones requeridas en la reglamentación técnico-sanitaria en vigor (cabe destacar al respecto las especificaciones microbiológicas y bioquímicas que para estos tipos de producto se señalan en la citada reglamentación). La materia prima podrá ser: molusco vivo, congelado, cocido y cocido congelado.

Ingredientes facultativos

La sal, las especias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, vinagre de vino o vinagre de orujo, hortalizas y frutas solamente para aromatización. Los ingredientes deberán ser aptos para el consumo humano y estar exentos de sabores, aromas u olores, anormales y cumplir las reglamentaciones específicas.

Para su elaboración

Los moluscos serán lavados con agua potable o de mar, limpia y desprovistos de lodo, debiendo eliminarse todas las adherencias blandas y lo propio deberá hacerse con las duras cuando sea posible, cuidando de no astillar los labios de las conchas por lavado vigoroso. Asimismo, se eliminará el viso en lo posible.

A continuación, se someterán a un tratamiento térmico autorizado para apertura de valvas. Seguidamente se podrá cocer, freír o aplicar otra técnica apropiada antes de proceder a su envasado que deberá hacerse adecuadamente y según la forma del envase y presentación deseada. Después del cerrado hermético, los envases se esterilizarán por calor, sometiéndolos de inmediato a posterior lavado y enfriamiento rápido.

Para los productos finales las características serán las siguientes:

Mejillones

Tamaño razonablemente uniforme; aspecto característico de la especie y envasado adecuadamente; el olor y el sabor será el característico del producto elaborado (estando exento de olores y sabores anormales) y la consistencia normal del tipo correspondiente; en las presentaciones enteras, las piezas de carne o vianda deberán ser completas (no se considerará incompleta la pieza que le falte parte del músculo abductor) y deberá cumplir las características fijadas en lo referente a su clasificación comercial; el color será el característico de la especie de procedencia.

Almejas y berberechos

Tamaño razonablemente uniforme; aspecto característico de la especie y envasado adecuadamente; el olor y el sabor será el característico del producto elaborado (estando exento de olores y sabores anormales); en lo referente a la textura y color, el molusco tendrá la firmeza propia de la especie madura. Para todos los artículos, el producto final estará libre de restos perceptibles de conchas y además exento de otras materias extrañas. No se considerará materia extraña los restos de viso.

Clasificación comercial

Para los tres moluscos se establecen tres tipos comerciales basados en las tallas de la carne o vianda de los mismos en relación asimismo con la masa de las piezas contenidas en el envase (en todos los casos el tamaño será homogéneo):

- **Para los mejillones**

- **Grande:** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas será superior a 7,5gr.
- **Mediano:** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas será superior a 5,5 gr.
- **Pequeño:** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas será inferior a 5,5gr.



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
Junta Central de Compras

- **Gigante (opcionalmente):** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas del envase sea superior a 9gr.
- **Para las almejas**
 - **Grande:** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas será superior a 5gr.
 - **Mediana:** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas será superior a 3gr.
 - **Pequeña:** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas será superior a 3gr.
 - **Gigante (opcionalmente):** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas del envase será superior a 7gr.
- **Para los berberechos**
 - **Grande:** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas del envase será superior a 1,7gr.
 - **Mediano:** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas será superior a 1,2 gr.
 - **Pequeño:** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas será inferior a 1,2 gr.
 - **Gigante (opcionalmente):** la masa media resultante de la relación entre el peso escurrido y el nº de piezas del envase será superior a 2gr.

Especial referencia a las conservas de bonito y al atún


Únicamente podrán utilizar la denominación de venta de “conservas de atún o de bonito” aquellas que cumplan las siguientes condiciones:

- **Conservas de atún:**
 - estar incluidas en los códigos NC 1604 14 10 y ex 1604 20 70,
 - estar preparadas exclusivamente con pescado de alguna de las especies reguladas al respecto.
- **Conservas de bonito:**
 - estar incluidas en los códigos NC 1604 14 90, ex 1604 20 50, 1604 19 30, ex 1604 20 70, ex 1604 19 99 y ex 1604 20 90,
 - estar preparadas exclusivamente con pescado de alguna de las especies reguladas al respecto.

No se admitirá la mezcla de especies de pescado diferentes en un mismo envase.

Cuando en la denominación de venta se incluya alguna de las indicaciones que se relacionan a continuación referentes a la presentación comercial del producto, dicha indicación deberá ajustarse a las siguientes:

- **«Bloque entero»:** masa muscular cortada en sentido transversal y presentada en forma de rodaja entera en un solo trozo o reconstituida mediante el ensamblado compacto de uno o varios trozos de carne.
 - La presencia de migas estará tolerada hasta un 18 % del peso de pescado.
 - No obstante, cuando la masa muscular se enlate cruda, estará prohibida la presencia de migas; no obstante, podrán añadirse fragmentos de carne si ello fuere necesario para completar el llenado del envase
- **«Trozos»:** fragmentos de carne que conserven la estructura muscular inicial y cuya dimensión menor no sea inferior a 1,2 centímetros.
 - La presencia de migas estará tolerada hasta un 30% del peso de pescado;
- **«Filetes»:** bandas musculares longitudinales extraídas de la masa muscular mediante cortes paralelos a la columna vertebral, bandas musculares procedentes de la pared abdominal. Estos filetes podrán denominarse también «ventrechas»;
- **«Migas»:** fragmentos de carne que conserven la estructura muscular inicial y de tamaño heterogéneo;
- **«Migajas»:** partículas de carne de dimensión uniforme que no constituyan una pasta.

	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 Junta Central de Compras

Estará permitida cualquier otra forma de presentación o de preparación culinaria fuera de las contempladas siempre y cuando se identifique claramente en la denominación de venta.

En caso de que el medio de cobertura que se utilice forme parte integrante de la denominación de venta, deberán cumplirse las siguientes condiciones:

- La designación «en aceite de oliva» se utilizará únicamente para los productos cuyo aceite sólo sea de oliva, sin mezcla alguna con aceites de otro tipo.
- La designación «al natural» se utilizará únicamente para los productos que se acompañen del jugo natural (líquido exudado por el pescado durante su cocción), una solución salina o agua, en su caso con adición de hierbas, especias o aromas naturales, tal como se definen en la Directiva 88/388/CEE.
- La designación «en aceite vegetal» se utilizará únicamente para los productos que vayan acompañados de aceites vegetales refinados, solos o mezclados;
- Todo medio de cobertura que se utilice deberá mencionarse de forma clara y explícita con su denominación comercial usual.

Sin perjuicio de lo dispuesto en las Directivas 79/112/CEE y 76/211/CEE, la denominación de venta que aparezca en los envases previos de las conservas de atún y de bonito deberá indicar lo siguiente:

- a) En el caso de las presentaciones referidas:
Tipo de pescado utilizado (atún o bonito).
Presentación en la que éste se comercialice, con arreglo a la indicación que corresponda de entre las contempladas; no obstante, esta precisión será facultativa si se trata de la presentación en bloque entero.
Designación del medio de cobertura utilizado, con arreglo a las condiciones especificadas.
- b) En el caso de cualquier otro tipo de presentaciones autorizadas, habrá que presentar:
Tipo de pescado utilizado (atún o bonito).
Indicación de las características específicas de la preparación culinaria.

La denominación de venta de las conservas de atún o de bonito definidas no podrá incluir simultáneamente en ningún caso las palabras «atún» y «bonito».

En caso de uso comercial establecido la denominación de venta podrá designar el tipo de pescado utilizado (atún o bonito) y la especie de que se trate con el nombre que el uso haya consagrado en el Estado miembro de la UE en el que se comercialicen los productos.


La denominación de venta «al natural» sólo podrá utilizarse para las conservas que se comercialicen en las presentaciones contempladas (bloque entero, trozos...) y con el medio de cobertura indicado.

Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias contempladas en la Directiva 79/112/CEE, la relación entre el peso de pescado contenido en el envase una vez esterilizado y el peso neto, expresados en gramos, deberá ser, como mínimo, igual a los siguientes valores:

- a) Para las presentaciones referidas:
 - 70% para el medio de cobertura mencionado
 - 65% para los demás medios de cobertura;
 - 25% para las presentaciones o preparaciones culinarias fuera de las contempladas.

ARTICULOS ESPECIALES

Son los artículos pertenecientes a los grupos anteriormente referidos, destinados a una alimentación especial, que por su composición peculiar o por el particular proceso de su fabricación, se distinguen claramente de los productos de consumo corriente y que son apropiados para el objetivo nutritivo señalado, comercializándose indicando que responden a dicho objetivo. Deberán satisfacer las necesidades nutritivas particulares de determinadas clases de personas cuyos procesos de asimilación o de metabolismo se encuentran alterados.

	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 Junta Central de Compras

De entre ellos y a efectos de interés del pliego hay que destacar **los artículos sin azúcar y los sin gluten**.

En el caso de los artículos sin gluten se podrán ofertar artículos de los tradicionalmente elaborados con harina, aptos para las personas que padecen p. ej. la enfermedad celíaca. Dicha enfermedad es una intolerancia permanente al gluten, proteína que se encuentra en el trigo, la cebada, el centeno, la avena y el triticale. 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.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS ESPECIALES

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. Estos productos deberán ajustarse igualmente a las disposiciones obligatorias aplicables a los productos alimenticios de uso común, salvo en los que respecta a las modificaciones que se hayan hecho a estos para adecuarlos a las exigencias previstas en este artículo.

Tanto los alimentos como las empresas cumplirán lo dictado en el 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 y todos los que lo modifican o complementan, en lo que afecte a los artículos sin gluten incluidos en el pliego.

Para los artículos sin azúcar se podrán ofertar artículos en función de su composición, elaborados destinados a las personas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de los glúcidos (diabéticos). Asimismo, se podrán ofertar los artículos sin azúcares añadidos.

Los fabricantes deben informar con claridad en la etiqueta de la composición de azúcares en sus productos. En atención al Reglamento 1924/2006 sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos deben diferenciar las siguientes denominaciones:

Sin azúcar: sólo podrá declararse que un alimento no contiene azúcar, así como efectuar cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,5 gramos de azúcar por 100 gramos o 100 mililitros.


Sin azúcares añadidos: podrá destacarse esta declaración en los alimentos que carezcan de monosacáridos (glucosa, fructosa), disacáridos (lactosa, sacarosa) y alimentos utilizados por sus propiedades edulcorantes. Si los productos tienen azúcares de manera natural, en el etiquetado debe constar que contienen "azúcares naturalmente presentes".

Composición y etiquetado de los productos sin gluten:

- 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 el 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.

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. 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

	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 Junta Central de Compras

comercializador de los mismos en España, según se establece en el Real decreto 191/2011, de 18 de febrero sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

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.

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:


En todos los casos, los envases se encontrarán en perfectas condiciones, no aceptándose para su suministro, ningún defecto como abolladuras, abombamientos, oxidaciones, etc.

Los materiales de envase para las conservas y semiconservas podrán ser de hojalata, vidrio, aluminio o materiales macromoleculares, cartón adecuadamente revestido y otros materiales autorizados, debiendo cumplir las exigencias consignadas en las normas que les sean de aplicación.

ETIQUETADO

El etiquetado de los alimentos objeto de este pliego deberá cumplir lo establecido en las disposiciones de etiquetado de los productos alimenticios que les 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.

	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 Junta Central de Compras

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

Categoría comercial

Se hará constar las designaciones de calidad establecidas en las correspondientes normas específicas y las especificadas en el presente pliego.


Lista de ingredientes

Identificación de la empresa

Contenido neto

Se expresará en unidades de volumen para los productos líquidos, y en unidades de masa para los demás. Para la expresión del peso neto del contenido se usarán como unidades, el centilitro, el mililitro, el kilogramo o gramo y en los envases que contengan líquido de cobertura, además, el *peso escurrido*. 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. No será obligatorio cuando el número total de envases individuales pueda verse y contarse fácilmente desde el exterior y pueda verse por lo menos la indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual. Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta, se indicará la cantidad neta total y el número total de envases.

Cuando el producto alimenticio se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio. Por líquido de cobertura se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso mezclados entre ellos, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias o materias edulcorantes y de zumo de frutas o de

	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 Junta Central de Compras

hortalizas en el supuesto de frutas y hortalizas. Opcionalmente se podrán incluir el número de piezas contenidas en los envases (p. ejem. en el supuesto de las conservas de mejillones, almejas, berberechos, de espárragos blancos enteros, de corazones de alcachofa).

Marcado de fechas

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 la normativa por la cual se regulan las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

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. A este respecto cabe destacar los productos en salazón, los desecados, los ahumados, los boquerones en vinagre, las semiconservas en aceite.

En estos productos, según el caso, se indicará su conservación en lugar seco, fresco o a temperatura regulada de refrigeración.

Modo de empleo

Se hará constar en aquellos casos en que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

Especial referencia al espárrago blanco

Deberá llevar en la etiqueta con caracteres tipográficos iguales que los del nombre, la razón social o la denominación utilizados en la identificación de la empresa y, en el mismo campo y ángulo visual la siguiente leyenda: en el caso de productos originarios de España la expresión «producto cultivado en (provincia, Comunidad Autónoma)»; en el caso de productos originarios de la Unión Europea, una indicación con la expresión «producto originario de (Estado miembro en el que se ha cultivado el producto)»; en el caso de productos originarios de países terceros, la expresión «producto originario de (país tercero en el que se ha cultivado el producto)».

Además, cuando el producto se haya envasado en España, en el envase deberá figurar el número de registro sanitario correspondiente a la fábrica en la que se haya elaborado el producto. Dicha indicación aparecerá troquelada si el envase es metálico, e impreso con tinta indeleble, antes de la esterilización, si es de vidrio.


Especial referencia a los zumos

Sin perjuicio de los requisitos de etiquetado, presentación y publicidad, establecidos para los productos alimenticios, a los productos definidos les serán de aplicación las condiciones siguientes:

- Las denominaciones dadas deberán utilizarse para designarlos comercialmente.
- Como alternativa a estos nombres de producto, se podrán usar las denominaciones particulares que podrán utilizarse en la lengua y en las condiciones especificadas.
- Cuando el producto proceda de una sola especie de fruta, la palabra «fruta» se sustituirá por el nombre de la misma.
- En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón, de lima, o de ambos, en las condiciones estipuladas, la denominación se compondrá de una lista de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas incluidos, tal como se indique en la lista de ingredientes. No obstante, en el caso de los productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la mención «varias frutas» o una indicación similar, o por el número de frutas utilizadas.

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.

	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 Junta Central de Compras

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.



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
Junta Central de Compras

- 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 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.

Cuando en un artículo se haya optado 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

	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 Junta Central de Compras

alimenticios anteriormente vigentes, tendrá que cumplir con todas ellas.

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.

ROTULACIÓN

Se hará constar en el embalaje exterior: la denominación del producto, el marcado de fechas, 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.

ALMACENAMIENTO

Los locales e instalaciones destinadas al almacenamiento de los artículos (en función de su propia naturaleza) cumplirán los requisitos establecidos en la legislación aplicable a cada uno de ellos en lo referente a aspectos tales como: amplitud, situación, higiene y limpieza, circulación del aire, sequedad, carencia de olores extraños, acción de la luz, etc.


Durante el almacenamiento, los artículos se mantendrán a las temperaturas de refrigeración estipuladas en la legislación aplicable en cada caso, en función de su propia naturaleza (semiconservas, ahumados, etc...). Los artículos almacenados cumplirán el régimen de incompatibilidades (teniéndose en cuenta su propia naturaleza, las características de los envases - embalajes, etc.) previsto en cada caso al amparo de la legislación vigente aplicable a cada uno de ellos.

TRANSPORTE

Los vehículos destinados al transporte de los artículos (en función de su propia naturaleza) cumplirán los requisitos establecidos en la legislación aplicable a cada uno de ellos en lo referente a aspectos tales como: requisitos técnicos y documentales de los vehículos (amplitud, materiales, superficies, dispositivos, tarjetas del transporte de mercancías, etc.), condiciones de higiene y limpieza, régimen de temperaturas, régimen de incompatibilidades.

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE CALIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES y ARTÍCULOS

Dada la variedad de artículos que son objeto de tratamiento en el pliego, de las diversas prácticas llevadas a cabo para su elaboración, envasado, almacenamiento. Importación 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.

	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 Junta Central de Compras

Las empresas licitadoras deberán cumplir lo establecido (asiento o comunicación) en el Registro Sanitario de Alimentos respecto a su clave correspondiente, teniéndose en cuenta la categoría y la actividad que desarrollen las empresas licitadoras en la comercialización de los propios artículos ofertados en función de su naturaleza y/o características.

Los artículos ofertados deberán provenir de empresas que cumplan lo establecido (asiento o comunicación) en el Registro Sanitario de Alimentos respecto a su clave correspondiente, 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.

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

Para el lote 1, clave 21 ó 40; para el lote 2, clave 21 ó 40; para el lote 3, clave 21 ó 40; para el lote 4, clave 21 ó clave 27 ó clave 40; para el lote 5, clave 23 ó 40, para el lote 6, clave 12 ó clave 40; para el lote 7 clave 12 ó clave 40; para el lote 8 clave 12 ó clave 40; para el lote 9 clave 26 ó clave 40; para el lote 10 clave 21 ó 23, ó 27 ó clave 40; para el lote 11, clave 21 ó 26 ó 40.

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán estar inscritas en sus correspondientes registros.

Las empresas suministradoras que elaboren los artículos dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios y productos finales utilizados. En el caso de tratarse de almacenistas y distribuidores dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen inmediato de dichos artículos.

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 que lleva 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 período de dos años, con el fin de ser presentados a solicitud de la Junta Central de Compras. Cuando del resultado de los controles efectuados se ponga de manifiesto la existencia de algún fraude o riesgo para la salud de los consumidores, se informará al Servicio de Coordinación de la Contratación Pública.

Los artículos contemplados en el pliego cumplirán los criterios microbiológicos, 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).

CONSIDERACIONES DOCUMENTALES

En relación a cada uno de los artículos contemplados en el pliego, se adjuntará en el sobre donde se contemple la inclusión de documentación técnica, fichas técnicas, aportadas en el mismo orden en el que se cumplimentan las ofertas, en las que consten, al menos, la siguiente información:

- Identificación del artículo, incluyendo su denominación y categoría comercial (en su caso).
- Identificación de la empresa elaboradora (conservera), origen (intracomunitario, nacional, por ejemplo, en la miel); cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.
- Características principales relativas a su elaboración, envasado, almacenamiento, transporte (manipulaciones, temperaturas, condiciones, etc.) y los controles aplicados.
- Características microbiológicas, físico – químicas, organolépticas y nutricionales.

	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 Junta Central de Compras

- Lista de ingredientes, en su caso.
- Presentación del producto, incluido el envase y embalaje: naturaleza, forma de presentación, peso (por ejemplo, peso neto y escurrido, en conservas y semiconservas) volumen, etc.
- Condiciones de conservación.
- Modo de empleo, en su caso.
- Características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo, en relación con su valor energético.
- Cuando se trate de artículos con indicación geográfica protegida se indicará la descripción del producto, zonas, características productivas, de alimentación (en su caso), medioambientales, etc.

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

En función de la naturaleza física y química de determinados artículos, sus formatos de presentación pueden ser expresados en unidades de peso o volumen. La oferta se expresará en la unidad determinada en el pliego por imperativo informático. Manteniéndose la equivalencia entre dichas unidades.

Todos los artículos ofertados se ofertarán amparados bajo una marca comercial o en su defecto, excepcionalmente ante su carencia, por el propio fabricante (cuando así se requiera a la hora de cumplimentar los modelos de proposición económica para cada lote). En ningún caso dicho dato podrá ser sustituido por un distribuidor o importador.

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 aportará la documentación que haga referencia a la marca IFAT o el Sello Fair Trade o la Coordinadora Estatal de Comercio Justo u otras pruebas que demuestren las características de un producto equivalente al requerido.

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.

	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 Junta Central de Compras

Se ofertarán artículos en presentaciones comerciales con su respectiva marca y formatos para uso doméstico y para el canal HORECA precios inferiores (si se han ofertado los mismos artículos en presentaciones comerciales y formatos de uso doméstico), teniendo en cuenta el precio máximo contemplado en el pliego para el artículo tipo publicado. En ningún caso, la 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.

Los artículos serán entregados, al menos, con la mitad de periodo de vida útil, teniéndose en cuenta el marcado de fechas de los mismos y su fecha de pedido.

Cuando se hace referencia a los pesos en las descripciones de las conservas que llevan líquido de cobertura se entiende que es respecto al peso escurrido.

Cuando se hace referencia al peso escurrido en el modelo de proposición económica, el precio máximo sin iva tiene que darse en relación al mismo.


No pueden darse duplicidades del mismo artículo a la hora de realizar la oferta, aunque un artículo en base a su composición pueda ser ofertado a dos códigos distintos.

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


LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

Dada la variedad de productos, la amplia normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, 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), tanto en el contexto de nuestro Estado como en el seno de la Unión Europea, se hace referencia a la legislación de carácter básico aplicable, ordenada por orden cronológico. (No hay que olvidar el gran número de modificaciones a las cuales se han visto sometidas las normas tanto en el nivel europeo como en el nacional).

- Decreto 2484/1967, DE 21 DE SEPTIEMBRE por el que se aprueba el Código Alimentario Español.
- Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre. Reglamentación Técnico-Sanitaria para elaboración, circulación y comercio de preparados para regímenes dietéticos y/o especiales.
- Real Decreto 2420/1978, de 2 de Junio, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de las conservas vegetales.
- Orden de 21 de junio de 1983, por la que se aprueban las características y formatos de los envases de conservas y zumos.
- 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 3177/1983, de 16 de noviembre, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de aditivos alimentarios.
- Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.
- Orden de 21 de Noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.
- Orden de 15 de octubre de 1985, por la que se aprueba la norma de calidad para el mejillón, la almeja y el berberecho en conserva.
- Real Decreto 1044/1987, de 31 de julio, que regula la elaboración del zumo de uva en armonización con la normativa comunitaria.
- REGLAMENTO (CEE) nº 2136/1989 del Consejo, de 21 de junio de 1989, por el que se establecen normas comunes de comercialización para las conservas de sardinas.
- Real Decreto 397/1990, de 16 de marzo, sobre condiciones generales de materiales de uso alimentario distinto de poliméricos.

	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 Junta Central de Compras

- Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo. Norma de calidad para confituras, jaleas y mermelada de frutas, crema de castaña y mermelada de frutas.
- Real Decreto 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, que aprueba la 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.
- REGLAMENTO (CEE) nº 1536/1992 por el que se aprueba normas comunes de comercialización para las conservas de atún y bonito.
- Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por la que se aprueba la norma sanitaria aplicable a la producción y comercialización de productos pesqueros y de la acuicultura.
- 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, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, que establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
- Real Decreto 2106/1996, de 20 de septiembre, que establece las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.
- Real Decreto 2107/1996, de 20 de septiembre, que establece las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios.
- LEY 11/1997, de 24 de abril, por la que se regulan los envases y los residuos de envases.
- Real Decreto 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.
- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, que regula las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, que establece las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, que establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- 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 1230/2001, de 8 de noviembre por el que se aprueba la reglamentación técnico –sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa.
- 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 140/2003, de 7 de febrero, que establece los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- 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 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, “mermeladas” de frutas y cremas de castañas.
- Real Decreto 946/2003, de 18 de julio por el que se establecen los requisitos específicos de etiquetado para el espárrago blanco en conserva.
- Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel.
- REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- REGLAMENTO (CE) Nº 1935/2004, de 27 de octubre, sobre los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- 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) Nº 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos

	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 Junta Central de Compras

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 (CE) 1924/2006, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

-Real Decreto núm. 1518/2007, de 16 de noviembre. Establece parámetros mínimos de calidad en zumos de frutas y los métodos de análisis aplicables.

-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.

-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) 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 176/2013, de 8 de marzo Deroga total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

-Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre. Establece normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

ENTERADO Y CONFORME:
EL ADJUDICATARIO

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

Fdo.: