

# *Etiquetado de conservas vegetales*





## *Etiquetado de conservas vegetales*

### **Real Decreto 2420/1978** **RTS para la elaboración y venta de** **conservas vegetales**

y su modificación  
Real Decreto 670/1990

### **Orden de 21 de noviembre de 1984** **Normas de calidad para las conservas** **vegetales**

y sus modificaciones  
Orden de 11 de febrero de 1987  
Real Decreto 670/1990  
Real Decreto 2001/1995  
Real Decreto 145/1997





## Definiciones

## Etiquetado de conservas vegetales

**SEMICONSERVAS:** “son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimentarias permitidas, **estabilizados para un tiempo limitado por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes adecuados**”

**CONSERVAS:** “son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimentarias permitidas, **sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados**”





## Definiciones

## Etiquetado de conservas vegetales

Los **TRATAMIENTOS TÉCNICOS AUTORIZADOS** son:

- **Técnico**, por el que se garantice una esterilización industrial o técnica, con envasado en recipientes herméticos.
- **Congelación**, por el que se garantice la estabilidad del producto hasta la venta al público, sometiendo a los alimentos a temperaturas inferiores a su punto de congelación.
- **Deshidratación**, por el que se garantice la alimentación de la humedad necesaria hasta conseguir una estabilidad del producto.
- **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.
- **Otros procedimientos distintos de los anteriores**, con el fin de obtener estabilizados o conservaciones semejantes.





## *Elaboraciones reguladas por esta reglamentación*

## *Etiquetado de conservas vegetales*

**SEMICONSERVAS Y CONSERVAS DE FRUTAS, CEREALES, HORTALIZAS, LEGUMBRES, TUBÉRCULOS, HONGOS O SETAS:** son las elaboraciones llevadas a cabo con los respectivos productos vegetales, enteros o partidos.

**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 si fuera el caso, las de tamizado y concentración.

**COMPOTA:** es la conserva de frutas u hortalizas, enteras o partidas en trozos, a los que se les ha incorporado solución azucarada, con una graduación final inferior a 14° brix.

**CONFITURA,** es el producto preparado con cocción de frutas u hortalizas, enteras, troceadas o trituradas, tamizadas o no, a las que se les ha incorporado azúcares, hasta conseguir un producto gelificado o casi gelificado. Tendrá una graduación mínima de 60° brix, y una proporción mínima de fruta del 40%, excepto para los cítricos que puede descender hasta el 30%.





## *Elaboraciones reguladas por esta reglamentación*

## *Etiquetado de conservas vegetales*

**MERMELADA:** es el producto preparado por cocción de frutas u hortalizas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se les han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semifluido o espeso. Tendrá una graduación mínima de 40° Brix, y una proporción mínima de fruta del 30%.

**PASTA, CARNE O DULCE DE FRUTA:** es el producto preparado con fruta tamizada y adición de azúcares, y llevada por cocción hasta consistencia sólida. Tendrá una graduación mínima de 55° Brix..

**JALEA:** es el producto preparado por cocción de zumos, frutas y hortalizas y azúcares hasta conseguir una consistencia de gel. Podrá llevar incluidos algunos trozos de frutas u hortalizas.

Las jaleas de frutos cítricos pueden llevar tiras de cortezas y se pueden obtener a partir de extractos de pulpas y cortezas de aquellos.

Tendrán una graduación mínima de 65° Brix y una proporción mínima de zumos de frutas del 40% para la totalidad de las frutas, excepto para los cítricos, que puede descender hasta el 30%.





## *Elaboraciones reguladas por esta reglamentación*

## *Etiquetado de conservas vegetales*

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

**CREMA 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.

**FRUTAS EN ALMÍBAR:** son los productos obtenidos a partir de frutas enteras, mitades, segmentos, tiras o cubos, rodajas o gajos, a los que se ha adicionado un jarabe de cobertura. La graduación final del producto será, como mínimo, de 14° Brix.

**MACEDONIA O ENSALADA DE FRUTAS:** es la mezcla de frutas diferentes en almíbar. Puede prepararse el producto congelado o deshidratado, sin que en estos casos lleve incorporado el almíbar.





## *Elaboraciones reguladas por esta reglamentación*

## *Etiquetado de conservas vegetales*

**CÓCTEL DE FRUTAS:** es la mezcla de diferentes frutas, cortadas en cubos principalmente y envasadas con un jarabe de cobertura (almíbar). Cuando el producto se presente congelado o deshidratado, podrá prepararse sin almíbar.

**FRUTA CONFITADA:** es el producto obtenido por cocción de los frutos en jarabes de concentraciones crecientes, hasta quedar impregnados de dicho jarabe.

**FRUTA GLASEADA Y/O ESCARCHADA:** es la fruta confitada recubierta de una capa exterior de azúcares de aspecto sólido.

**MEZCLA DE VERDURAS:** es el producto obtenido a partir de hortalizas, legumbres, tubérculos y/u hongos enteros o troceados. Su presentación puede variar desde la natural a la congelada, deshidratada y conservada por tratamiento térmico. Puede adicionársele un líquido de gobierno compuesto esencialmente por agua y sal común. La mezcla de verduras recibe también las siguientes denominaciones: menestra, verdura para sopa, sopa juliana, verdura para paella, sanfaina y macedonia de verduras.





## *Etiquetado y rotulación*

## *Etiquetado de conservas vegetales*

- 1. Marca registrada, o nombre, o razón social y domicilio**
- 2. Denominación del producto**, y si fuera el caso, forma de presentación y/o preparación. La denominación “al natural” sólo podrá aplicarse a las semiconservas vegetales elaboradas con los alimentos que los caracterizan, con la adición opcional de agua y/o con pequeñas cantidades de sal común, azúcar y los aditivos específicamente autorizados para estos casos.
- 3. Contenido neto**: en los envases que contengan líquido de cobertura, además, deberá indicarse el peso escurrido.
- 4. Número de Registro Sanitario**: cuando la elaboración de un producto sea realizada bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro, precedidos por la expresión “**fabricado por...**”
- 5. País de origen** (si es importado)
- 6. Relación de ingredientes y aditivos**





## Etiquetado y rotulación

## Etiquetado de conservas vegetales

### 7. Identificación de la fabricación o fecha de envasado o elaboración:

- en **envases metálicos**: la fecha de fabricación se inscribirá mediante troquelado de una letra que represente el año de fabricación
  - en **otros tipos de envases**, incluidas las tarrinas metálicas, la identificación podrá inscribirse también en la etiqueta de cierre de los envases, tapones o precintos
  - en las **semiconservas y productos congelados destinados a la venta al público** cualquiera que sea el tipo de envase, es obligatorio consignar un número comprendido entre el 1 y el 52, correspondiente al número de la semana, seguido de la letra correspondiente al año de fabricación.
- En las etiquetas de **semiconservas y conservas vegetales compuestas por dos o más productos vegetales**, las denominaciones de los mismos podrán sustituirse por la **expresión genérica** autorizada.
  - En las semiconservas que precisen la acción del frío para su conservación deberá indicarse claramente mediante la expresión **“manténgase en frío”** esta circunstancia.





## Categorías comerciales

## Etiquetado de conservas vegetales

- \* 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.

**EXTRA:** aquellos productos 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.

**PRIMERA:** aquellos productos 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.

**SEGUNDA:** aquellos productos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una somera selección, pero el producto resultante reúne las condiciones suficientes de presentación y comestibilidad.





## *Elaboraciones tipo*

## *Etiquetado de conservas vegetales*

**CONSERVAS DE HORTALIZAS:** elaboraciones obtenidas esterilizando las hortalizas con o sin líquido de gobierno. Podrán presentarse en piezas enteras o en trozos (cuándo los trozos sean irregulares, sólo podrán ampararse en la categoría segunda).

**PULPA DE FRUTAS EN SU JUGO:** 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.

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





## Elaboraciones tipo

## Etiquetado de conservas vegetales

**FRUTAS AL ALMÍBAR:** 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  $\geq 14^{\circ}$  Brix
- los almíbares se clasificarán atendiendo a su graduación en el producto terminado

Denominación	Grados BRIX
almíbar ligero	$14^{\circ} - 17^{\circ}$
almíbar	$17^{\circ} - 20^{\circ}$
almíbar denso	$\geq 20^{\circ}$





## Elaboraciones tipo

## Etiquetado de conservas vegetales

- en la etiqueta, y como leyenda específica, es obligatorio hacer constar la **graduación del almíbar**, siendo optativo el hacerlo de una de las siguientes formas:
  - \* según la clasificación anterior
  - \* marcando los límites dentro de los cuales está comprendida la graduación del almíbar de la forma siguiente:
    - “**almíbar comprendido entre \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_ ° BRIX**”
    - “**almíbar superior a \_\_\_\_\_ ° BRIX**”

**CONSERVAS DE FRUTAS CON EDULCORANTES ARTIFICIALES:** elaboraciones de conservas de frutas en los cuales los azúcares han sido sustituidos por edulcorantes artificiales autorizados y por tanto en su etiqueta se manifestará en sitio destacado y de forma suficientemente clara de tal modo que no pueda haber lugar a confusión.





## Elaboraciones tipo

## Etiquetado de conservas vegetales

### OTRAS ELABORACIONES:

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

**FRUTAS Y HORTALIZAS CONFITADAS:** producto obtenido por cocción de frutas y hortalizas en jarabes de concentraciones crecientes, hasta quedar impregnados en dicho jarabe. La concentración final del producto será como mínimo de 65° BRIX.

**FRUTAS Y HORTALIZAS GLASEADAS Y/O CONFITADAS:** producto obtenido de las frutas u hortalizas confitadas, recubierto de una capa exterior de azúcares de aspecto sólido.

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





## *Etiketado y rotulación*

## *Etiketado de conservas vegetales*

- 1. Denominación del producto:** será la denominación comercial designada en la correspondiente norma específica, completada en su caso por las leyendas específicas relativas a la denominación establecidas en la misma. La denominación “al natural” no podrá aplicarse más que a las conservas vegetales elaboradas con los alimentos que los caracterizan, con la adición opcional de agua y/o con pequeñas cantidades de sal común, azúcar y los aditivos específicamente autorizados para estos casos.
- 2. Categoría comercial:** queda expresamente prohibido el uso de adjetivos calificativos diferentes a dichas designaciones de calidad.
- 3. Lista de ingredientes**





## Etiquetado y rotulación

## Etiquetado de conservas vegetales

- 4. Peso neto o contenido neto y peso escurrido:** para los productos alimenticios sólidos envasados con líquido de cobertura o de gobierno deberá indicarse, además del peso neto o contenido, el peso escurrido. Ambas indicaciones irán precedidas, respectivamente, por las leyendas **“Peso neto o contenido neto”** y **“peso escurrido”**
- 5. Marcado de fechas:** **“consumir preferentemente antes de...”**. También podrá expresarse mediante un plazo de a partir de la fecha de envasado, siempre que las indicaciones correspondientes figuren juntas en la etiqueta.
- 6. Instrucciones para la conservación:** (si fueran necesarias)
- 7. Modo de empleo** (si fuera necesario)





## *Etiketado y rotulación*

## *Etiketado de conservas vegetales*

8. **Identificación de la empresa:** nombre o razón social o denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, el domicilio y el número de registro sanitario. Si se elabora bajo marca de distribuidor, además de sus datos, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido de la expresión “**fabricado por .....**”
9. **Lote**
10. **Información complementaria obligatoria:** aquellos parámetros a que obligan la norma técnica general y las normas específicas

### **RÓTULO**

- Denominación del producto o marca
- Número y contenido neto de los envases
- Nombre o razón social o denominación de la empresa
- Instrucciones para la conservación (si fuera necesario)

