

Decreto

n.º .../2024 del Ministro de Agricultura, de [fecha],

por el que se modifica el

Decreto n.º 152/2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, de 12 de noviembre de 2009, relativo a los requisitos obligatorios del *Codex Alimentarius Hungaricus*

De conformidad con la autorización concedida al amparo del artículo 76, apartado 2, punto 5, de la Ley XLVI de 2008 sobre la cadena alimentaria y su supervisión oficial y actuando en el ámbito de mis competencias, tal como se definen en el artículo 54, apartado 3, del Decreto n.º 182/2022 del Gobierno, de 24 de mayo de 2022, sobre las obligaciones y las competencias de los miembros del Gobierno, por el presente, decreto lo siguiente:

Artículo 1

En el artículo 2 del Decreto n.º 152/2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, de 12 de noviembre de 2009, relativo a los requisitos obligatorios del *Codex Alimentarius Hungaricus* (en adelante, el «Decreto»), se añade el siguiente apartado 21:

«21. Los productos que no cumplan lo dispuesto en el anexo 18, tal como se establece en el Decreto n.º .../2024 (...) del Ministro de Agricultura por el que se modifica el Decreto n.º 152/2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, de 12 de noviembre de 2009, relativo a los requisitos obligatorios del *Codex Alimentarius Hungaricus* (en adelante, el «Decreto modificativo 11»), pero que sean productos mencionados en el anexo 18 que cumplan las disposiciones aplicables el día anterior a la fecha de entrada en vigor del Decreto modificativo 11, podrán comercializarse hasta el último día del vigésimo cuarto mes siguiente a la fecha de entrada en vigor del Decreto modificativo 11, y podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de duración mínima o de caducidad.».

Artículo 2

En el artículo 3 bis del Decreto se añade la letra g) siguiente:

[El presente Decreto establece las disposiciones necesarias para la aplicación de:]

«g) el Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE;».

Artículo 3

Se añade el siguiente artículo 11 al Decreto:

«Artículo 11 Las disposiciones propuestas del artículo 2, apartado 21 y el artículo 11, así como las del anexo 18 de este Decreto, según lo establecido en el Decreto modificativo 11, han sido notificadas previamente con arreglo a los artículos 5 a 7 de la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información.».

Artículo 4

El anexo 18 del Decreto se sustituye por el anexo 1 del presente.

Artículo 5

El presente Decreto entrará en vigor el tercer día tras su publicación.

Artículo 6

Este proyecto de Decreto ha sido objeto de notificación previa de conformidad con los artículos 5 al 7 de la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información.

Reglamento 1-3-1999/4 del Código alimentario húngaro sobre el café, los sucedáneos del café y sus mezclas, los extractos de café y de achicoria y otras preparaciones de café y de sucedáneos del café

Parte A

DISPOSICIONES GENERALES

I.

1. El presente Reglamento se aplica al café, los sucedáneos del café y sus mezclas, tal como se definen en la parte B, los extractos de café y de achicoria y otros extractos de sucedáneos del café, las mezclas de café soluble instantáneo y el café especial. El Reglamento no se aplica al extracto de café seco (café torrefacto soluble) elaborado a partir de café tostado con azúcar.
2. En el caso de los productos comercializados en Hungría, las denominaciones de los productos a que se refiere el presente Reglamento solo pueden utilizarse si los productos cumplen los requisitos establecidos en la parte B.
3. Los productos producidos o comercializados en un Estado miembro de la Unión Europea o en Turquía, o producidos en un Estado de la AELC signatario del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, de conformidad con la legislación nacional aplicable en dicho Estado, no tendrán que cumplir los requisitos especificados en el presente Decreto si las legislaciones aplicables pertinentes ofrecen un nivel de protección equivalente al establecido en el presente Decreto en términos de protección de los consumidores.

II.

[A efectos del presente Reglamento, se aplicarán las siguientes definiciones:]

- 1) «aromas»: frutas, preparaciones vegetales, especias, extractos vegetales, azúcar, miel, otros alimentos, aromas con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, que se añaden al producto para conseguir su sabor característico;
- 2) «bebida de café»: la infusión de café tostado obtenida por extracción con agua o vapor;
- 3) «café verde descafeinado»: café verde del que se elimina la mayor parte del contenido de cafeína mediante extracción con el uso de disolventes autorizados, que posteriormente también se eliminan;
- 4) «café verde»: el fruto del cafeto, completamente limpiado de la pulpa y la cascarilla, y en la mayor medida posible, de la película plateada, mediante un proceso adecuado.

III.

1. El café verde destinado a la producción de café tostado y productos de café tostado tendrá un contenido de humedad no superior al 14 % en peso, un contenido de cafeína en la materia seca superior al 0,8 % en peso y un contenido de cloruro de ceniza no superior al 1,1 % en peso.

2. Cuando un producto enumerado entre los grupos de productos esté sujeto a un requisito de uso o contenido de azúcar, puede utilizarse un endulzante para producir una versión reducida de azúcar o de energía del producto de conformidad con los requisitos pertinentes.

Parte B

Grupos de productos

1. CAFÉ

1.1) Especificación, definición del grupo de productos

1.1.1. Café tostado

1.1.1.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 14.1.5.1.

1.1.1.2. El café tostado es un producto hecho mediante el tueste de un tipo de café verde o una mezcla de varios tipos de café verde para preparar una bebida de café, que por lo tanto se vuelve apta para el consumo humano, con un contenido de cafeína de más del 0,8 % sobre una base de materia seca.

1.1.1.3. Al producir café tostado, el café verde se limpia de cualquier materia extraña mediante un sistema de limpieza diseñado para este fin, y luego se mezcla de acuerdo con la receta del producto terminado.

1.1.1.4. El café verde preparado se tuesta a una temperatura adecuada con el uso de un dispositivo de tueste diseñado para este propósito, para crear el olor y el sabor distintivos del café. El café tostado a veces se muele para lograr un tamaño de partícula uniforme adecuado para la preparación.

1.1.1.5. El café tostado se comercializa en forma de granos o molido.

1.1.2. Café tostado descafeinado

1.1.2.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 14.1.5.1.

1.1.2.2. El café tostado descafeinado es un producto obtenido mediante el tueste café verde descafeinado, con un contenido de cafeína no superior al 0,1 % en materia seca.

1.1.3. Café tostado aromatizado

1.1.3.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 14.1.5.2.

1.1.3.2. El café tostado aromatizado es un producto en el que el café se aromatiza con un aroma durante o después del tueste.

1.2) Ingredientes que pueden utilizarse

1.2.1. Ingredientes que pueden utilizarse: café verde, café verde descafeinado.

1.2.2. Para el producto mencionado en el punto 1.1.3, también pueden utilizarse aromas además de los ingredientes mencionados en el punto 1.2.1.

1.3) Requisitos de calidad

1.3.1. Propiedades físicas y químicas

	A	B	C	D
1.	Característica	Granos de café tostado*	Café tostado molido*	Café tostado descafeinado, molido y en grano*
	Contenido de materias extrañas % (m/m), máximo	0,5	–	–
3.	Materia seca soluble en agua** % (m/m), mínimo	25,0	25,0	22,0
	Contenido de humedad % (m/m), máximo	5,0	5,0	5,0
5.	Contenido de cafeína** % (m/m), superior a	0,8	0,8	–
6.	Contenido de cafeína** % (m/m), máximo	–	–	0,1

* 1.3.1.1. Los requisitos establecidos en las columnas B a D se aplicarán también a los productos aromatizados.

** 1.3.1.2. sobre la base de la materia seca

1.3.2. Propiedades organolépticas

1.3.2.1. Color, exterior:

1.3.2.1.1. Los granos de café tostado deben tener la forma y el tamaño típicos de la composición y pueden variar en color de marrón claro a marrón oscuro, dependiendo del grado del tueste. Se permite una diferencia de color entre los granos.

1.3.2.1.2. El café tostado molido tiene una distribución de tamaño de partícula aproximadamente uniforme, que varía de marrón claro a marrón oscuro dependiendo del grado del tueste.

1.3.2.2. Sabor, olor:

1.3.2.2.1. El sabor y el olor de los granos de café tostado y el café molido son característicos de las variedades de café utilizadas.

1.3.2.2.2. El sabor y el olor del café aromatizado son característicos del aroma y del café utilizados.

1.4) Etiquetado

1.4.1. Denominación

1.4.1.1. Pueden utilizarse las denominaciones de productos mencionadas en el punto 1.1.

1.4.1.2. La referencia a la versión en grano o molido y el uso de la palabra «tostado» son obligatorios.

1.4.1.3. El uso de una denominación de fantasía está permitido como parte de la denominación. Como denominación de fantasía, el nombre geográfico solo puede utilizarse si el 100 % del café proviene de allí.

1.4.1.4. La ausencia de cafeína en el caso del café tostado descafeinado y el aroma en el caso del café tostado aromatizado se indicarán en el mismo campo visual que la denominación.

1.4.1.5. Ejemplos de denominación: «café tostado», «café tostado molido», «granos de café tostado Arábica 100 % de Brasil», «granos de café tostado descafeinado», «café tostado molido con aroma de avellana».

2. SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ Y MEZCLAS DE CAFÉ

2.1) Categoría de alimentos de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo 14.1.5.2.

2.2) Especificación, definición del grupo de productos

2.2.1. Sucedáneos del café

2.2.1.1. Los sucedáneos del café son productos obtenidos mediante el tueste de una o más partes de plantas. La infusión resultante obtenida por extracción con agua o vapor puede consumirse como bebida ~~sola o mezclada con una bebida de café.~~

2.2.1.2. Las materias primas limpiadas en el sistema de limpieza se tuestan por separado en el equipo de tueste diseñado para este propósito, a la temperatura y durante el tiempo necesarios para crear el sabor y el color correctos, y a veces se muelen hasta una finura uniforme en un dispositivo de molienda.

2.2.1.3. Los materiales tostados y otras sustancias se mezclan uniformemente en un aparato mezclador en la proporción adecuada para el producto, de acuerdo con la receta.

2.2.1.4. Se comercializa en grano, molido, granulado o prensado.

2.2.1.5. Variedades de sucedáneos del café:

2.2.1.5.1. Café de achicoria: producto obtenido mediante el picado y tueste de la achicoria seca.

2.2.1.5.2. Café de malta: producto elaborado a partir de cebada de calidad alimentaria mediante extracción (vaporización, remojo, secado) y tueste.

2.2.1.5.3. Mezcla de café de cereales: un producto compuesto predominantemente de cereales tostados, con un mínimo del 70 % de los mismos.

2.2.2. Sucedáneos del café endulzados

2.2.2.1. Los sucedáneos de café endulzados consisten en una mezcla de sucedáneo del café y azúcar.

2.2.3. Sucedáneos del café aromatizados

2.2.3.1. Los sucedáneos del café aromatizados son el café de achicoria, el café de malta o las mezclas de café de cereales hechas con el uso de un aroma.

2.2.4. Mezcla de café

2.2.4.1. Un producto hecho de uno o más tipos de café verde o café tostado o una mezcla de los mismos, así como sucedáneos del café, mezclados en diferentes proporciones, que es adecuado para preparar una bebida que se asemeja a una bebida de café. Se vende en forma molida.

2.2.5. Mezcla de café aromatizado

2.2.5.1. Las mezclas de café aromatizadas son productos en los que la mezcla de café está aromatizada con un aroma.

2.3) Ingredientes que pueden utilizarse

2.3.1. Achicoria seca

2.3.2. Azúcares, incluidos en particular: azúcar, dextrosa (glucosa)

2.3.3. Remolacha azucarera y su producto desecado

2.3.4. Rosa mosqueta

2.3.5. Cereales y pseudocereales, en particular: cebada y sus productos de transformación, trigo, centeno

2.3.6. Legumbres, en particular: guisantes, habas, habas de soja

2.3.7. Grasa vegetal

2.3.8. Café

2.3.9. Maíz

2.3.10. Sal

2.3.11. Semilla de uva

2.3.12. El cacao en polvo y los aromas también pueden utilizarse para los productos mencionados en los puntos 2.2.3 y 2.2.5, además de los ingredientes mencionados en los puntos 2.3.1 a 2.3.11.

2.3) Requisitos de calidad

2.3.1. Propiedades físicas y químicas

	A	B	C	D	E
1.	Característica	Café de achicoria*	Café de malta, mezcla de café de cereales*	Sucedáneo del café endulzado*	Mezcla de café*
	Contenido de materias extrañas % (m/m), máximo	—	0,5	—	—
	Contenido de humedad % (m/m), máximo	9,0	7,0	2,0	6,0
	Contenido de cenizas** % (m/m), máximo	7,5	6,5	2,2	-

5.	Materia seca soluble en agua** % (m/m), mínimo	66,0	50,0	86,0	30,0
	Contenido de cafeína** % (m/m), mínimo	—	—	—	0,3

* 2.3.1.1. Los requisitos establecidos en las columnas B a E se aplicarán también a los productos aromatizados.

** 2.3.1.2 calculado sobre la base de la materia seca

2.3.2. Propiedades organolépticas

2.3.2.1. Color, exterior:

2.3.2.1.1. Los sucedáneos del café molido tienen un tamaño de partícula homogéneo y varían en color de marrón claro a marrón oscuro, dependiendo del grado de tueste.

2.3.2.1.2. Los sucedáneos del café, ya sean granos enteros o picados de forma gruesa, en su mayoría contienen granos del mismo tamaño. Pueden variar en color de marrón claro a marrón oscuro.

2.3.2.1.3. Los sucedáneos del café no contendrán partes crudas o poco tostadas en comparación con el producto en su conjunto, ni partes carbonizadas o demasiado tostadas en comparación con el producto en su conjunto.

2.3.2.1.4. La mezcla de café tiene una distribución de tamaño de partícula casi uniforme, con un color consistente que va del marrón claro al marrón oscuro, dependiendo del grado de tueste. La mezcla de café aromatizado se distribuye uniformemente, y su color es típico de las sustancias utilizadas.

2.3.2.2. Sabor, olor:

2.3.2.2.1. El sabor y el olor de los sucedáneos del café son característicos de las materias primas o los aromas utilizados.

2.3.2.2.2. El sabor y el olor de la mezcla de café son característicos de las materias primas utilizadas. El sabor y el olor de la mezcla de café aromatizado son característicos de los aromas utilizados y de la propia mezcla de café.

2.4) Etiquetado

2.4.1. Denominación

2.4.1.1. Pueden utilizarse las denominaciones de productos mencionadas en el punto 2.2.

2.4.1.2. En el caso de las mezclas de café, la cantidad de sucedáneos del café utilizados se indicará en el mismo campo visual que la denominación. El uso de una denominación de fantasía está permitido como parte de la denominación. Por ejemplo: «mezcla de café con sucedáneo del café al 25 %», «mezcla de café con sucedáneo del café al 60 %».

2.4.1.3. En el caso de las mezclas de café aromatizadas, el aroma debe indicarse en el mismo campo visual que la denominación.

2.4.2. Otro etiquetado

2.4.2.1. El método de preparación de la bebida se indicará en el etiquetado.

3. EXTRACTO DE CAFÉ

3.1) Especificación, definición del grupo de productos

3.1.1. Extracto de café

3.1.1.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 14.1.5.1.

3.1.1.2. El extracto de café es un producto obtenido a partir de café tostado exclusivamente mediante extracción acuosa a diferentes concentraciones, excluyendo cualquier proceso de hidrólisis ácida o alcalina.

3.1.1.3. El extracto de café contiene los componentes solubles y aromáticos del café y puede contener aceites insolubles y trazas de otras sustancias insolubles del café que son técnicamente imposibles de eliminar.

3.1.1.4. El extracto de café es un concentrado; líquido y el extracto de café seco puede ser sólido.

3.1.1.5. Pueden añadirse azúcares al extracto de café líquido.

3.1.2. Extracto de café aromatizado

3.1.2.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 14.1.5.2.

3.1.2.2. Extracto de café aromatizado con aroma.

3.2) Ingredientes que pueden utilizarse

3.2.1. Ingrediente que puede utilizarse: café tostado.

3.2.2. Para el producto mencionado en el punto 3.1.1.5, también pueden utilizarse azúcares tostados o sin tostar, además del ingrediente mencionado en el punto 3.2.1.

3.2.3. Para el producto mencionado en el punto 3.1.2, también pueden utilizarse aromas además de los ingredientes mencionados en los puntos 3.2.1 a 3.2.2.

3.2.4. El extracto de café en forma sólida o concentrada, tal como se define en el punto 3.1.1.4, solo puede contener los componentes extraídos del café.

3.3) Requisitos de calidad

3.3.1. Propiedades físicas y químicas

3.3.1.1. El contenido de materia seca derivado del café debe ser:

3.3.1.1.1. al menos el 95 % en peso en el caso del extracto de café seco;

3.3.1.1.2. al menos el 70 % pero no más del 85 % en peso en el caso del concentrado de extracto de café;

3.3.1.1.3. al menos el 15 % pero no más del 55 % en peso en el caso del extracto de café líquido.

3.3.1.2. El extracto de café líquido definido en el punto 3.1.1.5 puede contener hasta un 12 % en peso de azúcares tostados o sin tostar.

3.4) Etiquetado

3.4.1. Denominación

3.4.1.1. Pueden utilizarse las siguientes denominaciones para los productos pertenecientes al grupo de productos:

3.4.1.1.1. «extracto de café» o «concentrado de café»;

3.4.1.1.2. «extracto de café soluble»;

3.4.1.1.3. «café soluble», «café soluble instantáneo» o «café instantáneo».

3.4.1.2. El etiquetado incluirá las palabras «descafeinado» o «sin cafeína» si el contenido de cafeína anhidra es inferior o igual al 0,3 % en peso de la materia seca derivada del café. Esta información debe estar disponible en el mismo campo visual que la denominación.

3.4.1.3. La denominación de los productos contendrá la siguiente expresión:

3.4.1.3.1. «concentrado» o «en forma de concentrado»; o

3.4.1.3.2. «líquido» o «en forma líquida»;

añadida.

3.4.1.4. El adjetivo «concentrado» puede añadirse a la denominación de un extracto de café líquido si el extracto de café tiene un contenido de materia seca, derivada del café, superior al 25 % en peso.

3.4.1.5. En el etiquetado del extracto líquido de café deben figurar las palabras «con azúcar», «conservado con azúcar», «con azúcar añadido» o «tostado con azúcar», en las que la palabra «azúcar» debe sustituirse por la denominación del tipo de azúcar utilizado. Esta información debe estar disponible en el mismo campo visual que la denominación.

3.4.2. Otro etiquetado

3.4.2.1. El etiquetado del concentrado de extracto de café y del extracto de café líquido indicará el contenido mínimo de materia seca derivada del café, expresado en porcentaje en peso, sobre la base del peso del producto acabado.

4. EXTRACTOS DE ACHICORIA Y OTROS EXTRACTOS DE SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ, MEZCLAS DE CAFÉ SOLUBLE INSTANTÁNEO

4.1) Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 14.1.5.2.

4.2) Especificación, definición del grupo de productos

4.2.1. Extracto de achicoria

4.2.1.1. El extracto de achicoria es un producto obtenido a partir de achicoria tostada mediante extracción acuosa a diferentes concentraciones, con exclusión de cualquier proceso de hidrólisis ácida o alcalina.

4.2.1.2. La achicoria es la raíz de *Cichorium intybus* L., que no se usa para cultivar achicoria para ensaladas, sino que generalmente se usa para hacer bebidas y se seca y se tuesta después de una limpieza adecuada.

4.2.1.3. El extracto de achicoria es un concentrado líquido y el extracto de achicoria seco puede ser sólido.

4.2.1.4. Pueden añadirse azúcares al extracto líquido de achicoria.

4.2.2. Extracto de sucedáneo del café, sucedáneo del café soluble instantáneo

4.2.2.1. Los extractos de sucedáneos del café y los sucedáneos del café soluble instantáneo son productos de gránulos pequeños o granulados obtenidos por deshidratación a partir del extracto acuoso de un sucedáneo del café, con excepción del extracto de achicoria definido en el punto 4.2.1.

4.2.2.2. Al producir extractos de sucedáneos del café, se prepara un extracto a partir de una mezcla tostada (preparada de acuerdo con la receta del producto) mediante extracción con agua caliente, que, después de la concentración, se pulveriza en equipos de secado por pulverización u otros equipos.

4.2.2.3. En la producción de sucedáneos del café soluble instantáneo, después de la pulverización del extracto de sucedáneo del café, el producto se granula en un vibrofluidizador u otro equipo hasta que se alcanza la superficie requerida.

4.2.3. Extracto de sucedáneo del café aromatizado, extracto de achicoria aromatizado

4.2.3.1. Extractos de sucedáneos del café y extractos de achicoria aromatizados con aromas.

4.2.4. Extracto de un sucedáneo del café endulzado

4.2.4.1. El extracto de un sucedáneo de café endulzado es una mezcla de extracto de sucedáneo del café y azúcar.

4.2.5. Mezcla de café soluble instantáneo

4.2.5.1. La mezcla de café soluble instantáneo es un producto soluble instantáneo en forma de gránulos o en polvo, obtenido por extracción acuosa de una mezcla de café, después de lo cual el extracto se seca por pulverización o liofilización y, a veces, se granula.

4.2.5.2. La mezcla de café soluble instantáneo también puede producirse mezclando posteriormente café soluble instantáneo y sucedáneos del café soluble instantáneo.

4.2.6. Mezcla de café soluble instantáneo aromatizado

4.2.6.1. La mezcla de café soluble instantáneo aromatizado es una mezcla de café soluble instantáneo aromatizado con aromas.

4.3) Ingredientes que pueden utilizarse

4.3.1. La achicoria seca es un ingrediente que puede utilizarse en el caso de los extractos de achicoria mencionados en el punto 4.2.1.

4.3.2. En el caso del extracto líquido de achicoria mencionado en el punto 4.2.1.4, también pueden utilizarse azúcares tostados o sin tostar además del ingrediente mencionado en el punto 4.3.1.

4.3.3. Los ingredientes para su uso en el caso de los productos mencionados en los puntos 4.2.2 y 4.2.4 son los mencionados en los puntos 2.3.1 a 2.3.11.

4.3.4. En el caso de los productos mencionados en los puntos 4.2.3 y 4.2.6, los aromas también pueden utilizarse además de los ingredientes mencionados en los puntos 2.3.1 a 2.3.11.

4.3.5. Para el producto mencionado en el punto 4.2.5, la cafeína también puede utilizarse además de los ingredientes mencionados en los puntos 2.3.1 a 2.3.11.

4.4) Requisitos de calidad

4.4.1. Propiedades físicas y químicas

4.4.1.1. Extractos de achicoria

4.4.1.1.1. El contenido de materia seca de la achicoria debe ser:

4.4.1.1.1.1. al menos el 95 % en peso en el caso del extracto de achicoria seco;

4.4.1.1.1.2. al menos el 70 % pero no más del 85 % en peso en el caso del extracto concentrado de achicoria;

4.4.1.1.1.3. al menos el 25 % pero no más del 55 % en peso en el caso del extracto líquido de achicoria.

4.4.1.1.2. Los extractos de achicoria en forma de extracto de achicoria seco o concentrado pueden contener hasta un 1 % en peso de materia seca no derivada de la achicoria.

4.4.1.1.3. Los extractos líquidos de achicoria pueden contener hasta un 35 % en peso de azúcares tostados o sin tostar.

4.4.1.2. Extractos de sucedáneos del café, mezclas de café soluble instantáneas descritas en los puntos 4.2.2 a 4.2.6

	A	B	C	D
1.	Característica	Extracto de sucedáneo del café, sucedáneo del café soluble instantáneo*	Extracto de un sucedáneo del café endulzado	Mezcla de café soluble instantáneo*
2.	Contenido de humedad % (m/m), máximo	5,0	5,0	6,0
3.	Contenido de cenizas** % (m/m), máximo	3,0	2,5	-
4.	Soluble en agua ** % (m/m), mínimo	95,0	95,0	95,0
5.	Contenido de cafeína** % (m/m), mínimo	–	–	0,5
6.	Contenido de cafeína** % (m/m), para productos enriquecidos con cafeína, al menos	–	–	1,5

*4.4.1.2.1. Los requisitos establecidos en las columnas B y D se aplicarán también a los productos aromatizados.

**4.4.1.2.2. calculado sobre la base de la materia seca

4.4.2. Propiedades organolépticas de los sucedáneos del café y las mezclas de café soluble instantáneo

4.4.2.1. Color, exterior

4.4.2.1.1. Los extractos de sucedáneos del café tienen la apariencia de gránulos pequeños o gránulos amorfos más grandes. Su color es uniforme, varía de marrón claro a marrón oscuro.

4.4.2.1.2. La mezcla de café soluble instantáneo es tipo harina, granulada o arenosa en varios tamaños. Su color es uniforme, varía de marrón claro a marrón oscuro.

4.4.2.1.3. El color de la mezcla de café soluble instantáneo aromatizado es típico de las sustancias utilizadas. Su textura es suelta y sin grumos.

4.4.2.2. Sabor, olor

4.4.2.2.1. El sabor y el olor de los extractos de sucedáneos del café y las mezclas de café soluble instantáneo son característicos de las materias primas utilizadas.

4.4.2.2.2. El sabor y el olor de la mezcla de café soluble instantáneo aromatizado son característicos del aroma utilizado y de la propia mezcla de café.

4.5) Etiquetado

4.5.1. Denominación

4.5.1.1. En el caso de los productos mencionados en el punto 4.2.1:

4.5.1.1.1. «extracto de achicoria»;

4.5.1.1.2. «achicoria soluble»;

4.5.1.1.3 «achicoria soluble instantánea» o «achicoria instantánea».

4.5.1.2. Debe indicarse información adicional junto a la denominación:

4.5.1.2.1. La denominación de los productos enumerados en el punto 4.2.1 debe contener las expresiones siguientes:

4.5.1.2.1.1. «concentrado» o «en forma de concentrado»; o

4.5.1.2.1.2. «líquido» o «en forma líquida»;
añadidas.

4.5.1.3. Puede añadirse el adjetivo «concentrado» a la denominación «extracto de achicoria líquida» si el contenido de materia seca derivado de la achicoria es superior al 45 % en peso.

4.5.1.4. En el caso del extracto líquido de achicoria, en el etiquetado figurarán las palabras «con azúcar», «conservado con azúcar», «con azúcar añadido» o «tostado con azúcar», en las que la palabra «azúcar» se sustituirá por el nombre del tipo de azúcar utilizado. Esta información debe estar disponible en el mismo campo visual que la denominación.

4.5.1.5. En el caso de una mezcla de café soluble instantáneo, la cantidad de sucedáneo del café soluble instantáneo utilizada se indicará en el mismo campo visual que la denominación.

4.5.1.6. La palabra «sucedáneo del café» puede sustituirse por el nombre del tipo de sucedáneo del café utilizado. El uso de una denominación de fantasía está permitido como parte de la denominación.

4.5.1.7. El término «soluble instantáneo» puede sustituirse por el término «instantáneo».

4.5.1.8. Ejemplos de denominación: «Mezcla de café instantáneo con un 20 % de sucedáneo del café instantáneo», «mezcla de café soluble instantáneo con un 60 % de sucedáneo del café instantáneo», «mezcla de café instantáneo con un 50 % de achicoria instantánea».

4.5.1.9. En el caso de las mezclas de café soluble instantáneo aromatizado, se hará referencia al aroma en el mismo campo visual que la denominación y, si se añade cafeína, este hecho debe indicarse en el mismo campo visual que la denominación.

4.5.2. Otro etiquetado

4.5.2.1. En el caso del concentrado de extracto de achicoria y del extracto de achicoria líquido, el contenido mínimo de materia seca derivado de la achicoria se indicará en el etiquetado, expresado en porcentaje en peso, sobre la base del peso del producto acabado.

4.5.2.2. El método de preparación de la bebida se indicará en el etiquetado.

5. CAFÉ ESPECIAL

5.1) Especificación, definición del grupo de productos

5.1.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 14.1.5.2.

5.1.2. Por «café especial» se entienden los polvos de bebidas solubles instantáneas que contienen café soluble instantáneo, con o sin endulzante, a partir de los cuales puede producirse una bebida de café con leche (café blanco) con un olor, un sabor y una consistencia distintos según lo especificado. Se suministra como una unidad de un solo servicio o se envasa en grandes unidades de consumo para máquinas expendedoras.

5.2) Ingredientes que pueden utilizarse

5.2.1. Materias primas a base de leche

5.2.2. Azúcares

5.2.3. Café soluble instantáneo

5.2.4. Grasa vegetal

- 5.2.5. Sal común
- 5.2.6. Agua potable
- 5.2.7. Café tostado en polvo
- 5.2.8. Chocolate en polvo
- 5.2.9. Cacao en polvo
- 5.2.10. Aromas

5.3) Requisitos de calidad

5.3.1. Propiedades físicas y químicas

5.3.1.1. Contenido de humedad: no más de 5 % en peso.

5.3.1.2. Contenido de café soluble instantáneo: al menos un 5 % en peso, con un contenido de cafeína derivado de al menos un 0,1 % en peso sobre materia seca, excepto en el caso del café soluble instantáneo descafeinado en polvo.

5.3.2. Propiedades organolépticas

5.3.2.1. Preparado según lo especificado, tiene un sabor, un olor y una consistencia adecuados a la naturaleza del producto. 5.3.2.2. El producto denominado capuchino tiene una consistencia espumosa.

5.4) Etiquetado

5.4.1. Denominación

5.4.1.1. La denominación puede adoptar la forma de «bebida de café soluble instantáneo en polvo», «café con leche soluble instantáneo en polvo» o «café especial soluble instantáneo».

5.4.1.2. La palabra «capuchino» puede utilizarse para el producto que proporciona la bebida espumosa. Se permite el uso de la palabra «instantáneo». El uso de una denominación de fantasía está permitido como parte de la denominación.

5.4.1.3. En el caso de los productos aromatizados, se hará referencia al aroma en el mismo campo visual que la denominación.

5.4.1.4. Ejemplos de denominación: «bebida de café soluble instantáneo en polvo Amaretto con aroma de almendra amarga», «café con leche soluble instantáneo en polvo Wiener Melange», «capuchino», «capuchino con aroma de chocolate».

5.5.2. Otro etiquetado

5.5.2.1. El método de preparación de la bebida se indicará en el etiquetado.

