

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

REAL DECRETO 2419/1978 de la Presidencia del Gobierno, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. («BOE» núm. 244 de 12 de octubre de 1978.)

CORRECCION de errores al Decreto anterior. («BOE» núm. 265 de 6 de noviembre de 1978.)

REAL DECRETO 1355/1983, de 27 de abril, por el que se modifican los artículos 13 y 14 del anterior. («BOE» núm. 126 de 27 de mayo de 1983.)

REAL DECRETO 1909/84 de la Presidencia del Gobierno, de 26 de septiembre, por el que se modifica el punto 4 de artículo 14 de anterior. («BOE», núm. 259 de 29 de octubre de 1984.)

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/ mil novecientos sesenta y siete, de veintiuno de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que pueden ser objeto de Reglamentación Especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de Presidencia del Gobierno número dos mil quinientos diecinueve mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procedió a dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Industria y Energía, de Comercio y Turismo y de Sanidad y Seguridad Social, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día diecinueve de mayo de mil novecientos setenta y ocho,

DISPONGO

Artículo único.- Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sea consecuencia de disposiciones legales vigentes y, en especial, de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/ mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación, salvo lo que se dispone en el artículo trece para la instalación frigorífica, que será de tres años.

El Ministerio de Industria y Energía y la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social efectuarán los estudios necesarios para establecer el proceso de sustitución de los denominados hornos morunos por aquellos otros que desde el punto de vista higiénico sean más recomendables.

Segunda.- Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de los envases etiquetas, envolturas, cierres o precintos, durante un plazo de dieciocho meses, no pudiendo efectuarse a partir de la fecha de publicación del presente Decreto nuevas contrataciones de dichos materiales sino se ajustan a las normas de la adjunta Reglamentación.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la fecha de publicación de la presente Reglamentación, quedan derogadas las siguientes disposiciones:

Orden de la Presidencia del Gobierno de veintinueve de diciembre de mil novecientos cincuenta y seis ("Boletín Oficial del Estado" de tres de enero de mil novecientos cincuenta y siete), por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Productos de Confitería y Pastelería.

Ordenes de la Presidencia del Gobierno de treinta de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho ("Boletín Oficial del Estado" de siete de enero de mil novecientos cincuenta y nueve), de veintisiete de marzo de mil novecientos sesenta y dos ("Boletín Oficial del Estado" de nueve de abril) y veinticinco de septiembre de mil novecientos sesenta y dos ("Boletín Oficial del Estado" de veintinueve de septiembre), por las que se modifica la anterior.

Cuanto otras disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a diecinueve de mayo de mil novecientos sesenta y ocho.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia,
JOSE MANUEL OTERO NAVAS

TITULO PRELIMINAR.

Ámbito de aplicación

Artículo 1.º Ámbito.

La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales lo que se entiende por productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y fijar con carácter obligatorio las normas de elaboración, fabricación, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, comerciantes e importadores de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

Se considerarán fabricantes y elaboradores de confitería, pastelería, bollería y repostería aquellas personas, naturales o jurídicas, que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en los artículos 2.º a 4.º

TITULO PRIMERO.

Definiciones y tipos de productos

Art. 2.º Productos de confitería.

A efectos de esta Reglamentación, se considerarán productos de confitería aquellos preparados cuyo ingrediente fundamental es el azúcar o azúcares como edulcorantes, junto a otros ingredientes alimenticios autorizados.

Cuando los industriales o elaboradores confiteros, pasteleros, bolleros y reposteros elaboren Productos que estén sujetos a las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias de Turrónes y Mazapanes, aprobada por Decreto 2182/1975, de 12 de septiembre; de Caramelos y Chicles y Otros Productos de Confitería, aprobada por Decreto 2179/1975, de 12 de septiembre; del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos de Chocolate, aprobada por Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre, y otras relacionadas, deberán observar las normas que dichas Reglamentaciones determinen, en lo que afecta a la composición, calidad, operaciones autorizadas y prohibidas. Cuando estos productos sean fabricados

para ser vendidos al por mayor a terceros, el fabricante o elaborador deberá cumplir el requisito de Registro Sanitario del Industria correspondiente a aquellas Reglamentaciones.

Art.3.º Productos de bollería.

Se considerarán productos de bollería aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas comestibles fermentada, cocida o fritada, a la que se han añadido o no otros alimentos, complementos panarios y/o aditivos autorizados. A. Bollería ordinaria: Se considerarán productos de bollería ordinaria, piezas de forma y tamaño diversos en cuya elaboración no intervienen ninguna clase de relleno ni guarnición.

B) Bollería rellena o guarnecida: Se considerará bollería rellena o guarnecida las piezas de forma, tamaño, composición y de acabado diverso rellenas o guarnecidas antes o después de su cocido o fritura, con diferentes clases de fruta o preparados dulces o salados (cremas, rellenos de todo tipo, productos de confitería, chocolatería, encurtidos, charcutería, preparados culinarios, etcétera).

Art.4.º Productos de pastelería y repostería.

Son aquellos elaborados, fomentados o no, de diversa forma, tamaño, y composición, integrados fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias.

Entre los productos de pastelería y repostería cabe distinguir dos variantes: pastelería y repostería dulce y pastelería y repostería salada. En la pastelería y repostería dulce y salada se distinguirán cinco clases básicas.

Masas de hojaldre: Masa trabajada con manteca y cocida al horno, con la que se producen hojas delgadas superpuestas.

Sus ingredientes son: harina, grasa comestible, aceite, sal y agua. Con estas masas se elaboran pasteles, cocas, bandas de crema, bandas de frutas, cazuelitas, besamel grande, milhojas, palmeras, rellenos, rusos, alfonsinos y pastas dulces y saladas, canutos, cuernos, tortellas, lazos, duquesas, pastel de manzana, lenguas de caballo, garrotes, hojas, etc.

Masas azucaradas: Son las compuestas fundamentalmente a base de harina, aceite, otras grasas y azúcares comestibles.

Con las masas azucaradas se elaboran pasteles secos, quemada, pasta flora, tortas, mantecados, polvorones, deté, cazuelitas, pastasables, pasta brisa, pastas, besitos, cigarrillos, tejas, lenguas de gato, picos de pato, pitillos, carquiñolis, relajos, margaritas, mascotas, virutas, cosquillas de Santa Clara, etc.

Masas escaldadas: Aquellas materias a base de harinas naturales de características establecidas en el anexo XIII del Estatuto de la Viña, el vino y los alcoholes que, precocidas al fuego sufren luego una posterior cocción o fritura.

Con estas masas se elaboran relámpagos, lionesas, pedacitos, bocados de dama, roscos rellenos, rosquillas delicadas, cafeteros, chocolates, pequeños de crema, etc.

Masas batidas: Se consideran masas batidas las que, habiendo sufrido este proceso técnico, dan como resultado masas de gran volumen, tiernas y suaves. Estas se componen, fundamentalmente, de huevos, azúcares y harinas y/o almidones.

Con estas se elaboran bizcochos, melindros, soletillas, cosquillas, mantecados, magdalenas, bizcocho de frutas, genovesas, planchas tostadas, postres, merengues, brazos de gitano, bizcochos de Vergara, bizcochos borrachos, bizcochos de Viena, tortas de Alcázar, capuchinos, pipos, palmillas, búlgaros, tortilla, biscotelas, etc.

Masas de repostería: Son las elaboradas a partir de las anteriores, preparadas con relleno o guarnición de otros productos (crema, frutas, chocolate, etc.) y se preparan en formas diversas y unitarias de varios tamaños.

En este grupo se incluyen también los tocinos de cielo, almendrados, yemas, masas de mazapán, mazapanes de Soto, mazapancillos, turrone, cocadas, guirlache, tortas imperiales, paneles, alfajores, confites, anises, grageas, pastillas, caramelos, jarabes, confitados de frutas, mermeladas, jaleas de frutas, pralinés, trufas, figuras y motivos decorativos, huevohilado, etc.

Las relaciones de denominaciones incluidas en este artículo y en el siguiente no tienen carácter limitativo.

Art. 5.º Otras elaboraciones.

Los obradores podrán simultanear las elaboraciones principales definidas en los artículos 2.º al 4.º con otras complementarias como son las empanadas, emparedados, canapés y tartas heladas.

TITULO SEGUNDO.

Condiciones de las industrias de los obradores y de los materiales y del personal

Art. 6.º Requisitos industriales.

Las industrias o elaboradores de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a la elaboración, emvasado y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos.

2. Les será de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial y de higiene laboral que conformen su naturaleza o a su fin correspondiente.

3. Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados, con sus materias primas o con los productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni de ellos mismos.

4. Los obradores de confitería, pastelería, bollería y repostería deberán tener una superficie adecuada a la elaboración, variedad, manipulación y volumen de fabricación de los productos, con localización aislada de los servicios, oficinas, vestuarios, lavabos y almacenes.

5. El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde el punto de vista físico, químico y microbiológico.

6. Las industrias, establecimientos elaboradores y bollería y repostería dispondrán de las instalaciones frigoríficas para aquellos productos que requieren conservación por el frío, con capacidad siempre acorde con su volumen de producción y venta.

7. El horno utilizado en la cocción de las masas por líquidos o gaseosos, o mediante calefacción eléctrica, deberá ser de calefacción por combustibles sólidos,

Cuando se utilicen combustibles sólidos y las masas en cocción estén en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar ninguna contaminación nociva de los productos elaborados. En este tipo de hornos queda prohibido utilizar maderas que proporcionen olor o sabor desagradable, juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos; que puedan depositar hollín sobre la masa en cocción, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión. Cuando se utilicen combustibles líquidos o gaseosos para la calefacción del horno, las masas en cocción no podrán ponerse en contacto en ningún caso, con los humos y gases de la combustión.

Tanto si se utilizan combustibles sólidos, líquidos o gaseosos, la instalación de evacuación de humos y gases de combustión cumplirá las condiciones reglamentarias sobre contaminación atmosférica.

El almacenamiento de los combustibles sólidos deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de productos.

Art.7.ºRequisitosHigiénico-sanitarios.

De modo genérico, las industrias de fabricación y elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

1. Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinen, con accesos fáciles y amplios, situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.
2. En su construcción o reparación se emplearán materiales verdaderamente idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándolos de los sistemas de desagües precisos.
- Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueado o pintura.
3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas al destino, capacidad y volumen del local.
4. Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos y para la limpieza y lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el uso del personal.
5. Habrán de tener servicios higiénicos con lavabos adjuntos y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean, en cada caso, las autoridades sanitarias. En el obrador dispondrán de lavamanos de funcionamiento no manual, en número necesario, con jabón líquido y toallas de un solo uso.
6. Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza, la que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni originar alteraciones o contaminaciones.
7. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar en contacto con él reacciones químicas iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y locales de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que no puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.
8. Contarán con servicios, defensas, utillajes e instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de higiene y limpieza y su no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y otros animales.
9. Deberán poder mantener las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambio de sus características iniciales. Igualmente deberán permitir la protección de los productos contra la acción directa de la luz solar,
10. Permitirán la rotación de las existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.
11. Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que establezcan, en sus respectivas competencias, los Organismos de la Administración Pública y la propia Agrupación.

Art.8.ºCondiciones generales de los materiales.

En las fábricas o en los obradores de confitería, pastelería, bollería y repostería queda excluido el uso de madera en mesas, bandejas y estanterías.

No obstante, este material será tolerado en la superficie de las mesas para preparación de masas fermentadas.

Todo material que tenga contacto con los productos de pastelería, confitería, bollería y repostería, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación:

1. Estará fabricado con materias primas adecuadas y/o autorizadas, en su caso, para el fin a que se destinen.

2. No cederá sustancias tóxicas contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos, ni excederá del contenido autorizado en los mismos.

3. No alterará las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

Art. 9.º Condiciones del personal.

El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración y/o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación vestirá ropa adecuada de color claro, exclusiva para el trabajo.

Deberá usar cubrecabezas o redecillas, en su caso.

La higiene de todo el personal manipulador será exigida y cumplirá obligatoriamente las exigencias generales, control de estado sanitario y aquellas otras que especifica el Código Alimentario Español en sus artículos 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.06.

Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad está obligado a poner el hecho en conocimiento de la dirección de la Empresa, quien, previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en ese puesto de trabajo, si éste implicara contagio para el producto elaborado o almacenado, dando cuenta del hecho a los Servicios de la Sanidad Nacional.

TITULO TERCERO.

Registros sanitario

Art. 10. Identificación de la industria.

Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los industriales o elaboradores que fabriquen o importen productos de confitería, pastelería, bollería y repostería deberán registrarse en los servicios correspondientes de la Subsecretaría de la Salud, del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, y disposiciones que lo complementan o desarrollan.

TITULO CUARTO.

Características de los productos regulados por esta Reglamentación. Manipulaciones permitidas y prohibiciones

Art. 11. Condiciones generales.

Los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

1. Estar en perfectas condiciones de consumo.

2. Proceder de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.

3. Estar exentos de materias extrañas, de gérmenes patógenos, sus toxinas o de aquellos otros microbios que por su número o especificidad puedan provocar alteraciones al consumidor
4. Por su carácter perecedero estarán debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos u otros animales posibles portadores de contaminaciones.
5. Estarán colocados en bandejas, cajas, envases o materiales que resistan los tratamientos de proceso en envolturas en condiciones técnicas apropiadas, con doylimpieza.

Art. 12. Condiciones específicas.

- a. La utilización de ingredientes en la elaboración de productos de confitería, pastelería, repostería y bollería y otras elaboraciones complementarias es tan variada que no pueden establecerse unas especificaciones claras y los productos deberán ajustarse a las declaraciones, que de cada familia de productos haga el fabricante o elaborador a la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo, en el momento del registro de la industria y la anotación de sus productos.
- b. En los productos de confitería, pastelería, repostería y bollería y elaboraciones complementarias podrán utilizarse agentes aromáticos y aditivos autorizados por la Dirección General correspondiente de Sanidad y Consumo, para los ingredientes específicos o para los productos terminados. La utilización de estos principios activos nunca provocará confusión al consumidor en lo que respecta a la composición real del producto y al denominación que se expendan.
- c. Todos los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y elaboraciones complementarias estarán exentos de: Escherichia coli en un gramo de producto; estafilococos ADNasa positivos en 0,1 gramos y Salmonella y Shigella en 30 gramos. Asimismo no deberán contener levaduras y mohos en cantidades superiores a 500 colonias por gramo en alimentos a base de cereales, ni Clostridium sulfitos por gramo, principalmente en aquellos productos reducidos en cantidades superiores a 1.000 colonias.
- d. Los productos alimenticios y otros ingredientes empleados en la elaboración de artículos de confitería, pastelería, bollería y repostería deberán ser aptos para el consumo, ajustándose a las características específicas de cada uno de ellos, y en los casos concretos de caramelos y chicles, miel, panes especiales, turrone y mazapanes, chocolates y derivados, en cuanto a características de producto terminado, tartas heladas y otros productos, deberá cumplir lo establecido en sus Reglamentaciones específicas, sin que ello suponga el registro de la industria o elaborador individualmente como tal, cuando su producción está destinada a la venta en los propios establecimientos del elaborador, dentro de la localidad de fabricación.
- Cuando la producción esté destinada a la venta fuera de los propios locales del elaborador, bien sea en el área municipal, regional o nacional, la industria de pastelería será polivalente y deberá registrarse según cada uno de los tipos de productos que elabora, de acuerdo con sus Reglamentaciones específicas.
- Los distintos tipos de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería serán objeto de normas específicas que los califiquen e identifiquen claramente a nivel de consumidor, de acuerdo con la denominación empleada en su venta.
- e) Queda prohibida la elaboración y venta callejera, tanto si es en bandeja como en puestos, tenderetes, casetas o mercados (sin puesto fijo) de los artículos de confitería, pastelería, bollería y repostería, excepto en las ferias y fiestas tradicionales de cada localidad.

TITULO QUINTO.

Transporte, empaquetado, venta, rotulación y etiquetado

Artículo 13. Transporte, envasado y venta.

Los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y elaboraciones complementarias, fabricados por industrias de ámbito nacional, regional o provincial, se transportarán y expenderán siempre en embalajes o envases adecuados y debidamente rotulados y etiquetados.

Los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y elaboraciones complementarias, fabricados por industriales o por aquellos elaboradores que vendan los productos en sus propios establecimientos y dispongan de medios de transporte adecuados, y dedicados exclusivamente a productos alimenticios de este tipo, podrán expendirse a granel, pero siempre en recipientes de fácil limpieza, que garanticen la protección frente a los agentes alterantes o contaminantes externos, dentro del ámbito territorial en el que el producto transportado mantenga las condiciones sanitarias fijadas por la presente Reglamentación. En este caso, los datos figurarán en los albaranes, notas de entrega, facturas, recibos o cualquier otro documento que acompañe al mercadería.

Los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería sólo podrán expendirse sin envasar, en establecimientos con autorización para la venta exclusiva de los mismos y en aquellos otros con autorización compartida para otros productos de alimentación, si reúnen las condiciones exigidas en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria para su venta, y especialmente los que se consignan en los siguientes párrafos:

Los productos a que se refiere la presente Reglamentación deberán ser expuestos para su venta al público en vitrinas o escaparates que estén independizados de la venta de otros productos de alimentación, con una separación mínima de un metro, de modo que se garanticen las condiciones necesarias de higiene, preservándoles del polvo y protegidos del contacto de insectos y de cualquier causa contaminante. Es obligatorio el uso de pinzas o paletas para servir o pesar con destino al público.

Será obligatorio, como mínimo, que los productos elaborados con cremas, natas y yemas deberán contenerse en vitrinas y/o escaparates refrigerados. En los establecimientos de autorización compartida para la venta de otros productos de alimentación que no reúnan las condiciones anteriormente anunciadas será obligatorio que los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria se vendan envasados y etiquetados.

Los productos de bollería ordinaria podrán transportarse y expendirse a granel dentro del ámbito territorial en el que el producto transportado mantenga las condiciones sanitarias fijadas por la presente Reglamentación, y siempre que vayan protegidos por embalajes que eviten el acceso de polvo o insectos.

Los envases, embalajes, envolturas y coberturas de los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería podrán ser de cartón de papel sulfurizado, para refinado, plastificado, de lámina de aluminio, de celofán, de compuestos macromoleculares autorizados para tal fin o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo.

Queda prohibida la venta de los productos sujetos a esta Reglamentación en aquellos establecimientos donde se vendan productos distintos de los de alimentación, excepto en aquellos locales que tengan áreas especiales para los productos alimenticios perfectamente delimitadas.

Art. 14. Etiquetado y rotulación. ---

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir las disposiciones vigentes sobre etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

14.1. La información de etiquetado de los productos envasados sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final en restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectivos, similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones (en tamaño de letra suficientemente legible en la lengua oficial del Estado español).

1. Denominación del producto:

Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en los artículos 2, 3, 4 y 5 las conexas y sagradas por el uso.

2. Lista de ingredientes:

- Irá precedida de la leyenda, Ingredientes.

- Se mencionará todos los ingredientes por su nombre específico, en orden de decreciente de sus masas.

-los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenecen, seguidos de un nombre específico o del número asignado por la Dirección General de Salud Pública.

1. Contenido neto:

Se expresará utilizando como unidades de medida el kilogramo o gramo según los casos.

2. Fecha del producto.

Los productos envasados sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria que tengan una actividad de agua igual o superior a 0,85 necesitarán obligatoriamente la indicación de la fecha de caducidad, cuyo plazo se determinará para cada anotación de producto o por la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Consumo. Los restantes productos llevarán fecha de duración mínima.

4.1 Fecha de caducidad.

Irá precedida de la leyenda, fecha de caducidad.

La leyenda será completada por el día y mes, en dicho orden.

4.2 Fecha de duración mínima.

Irá precedida de la leyenda "consumir preferentemente antes de", seguida de: El día y mes, en dicho orden, para los productos cuya duración sea inferior a tres meses.

El mes y el año, en dicho orden, para los productos cuya duración sea superior a tres meses e inferior a doce meses. Esta fecha no podrá ser posterior a doce meses a partir de la fecha de fabricación.

4.3. Todas las fechas citadas en este artículo se indicarán de la forma siguiente:

El día con la cifra o cifras correspondientes.

El mes, con su nombre o con las tres primeras letras que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

El año, con sus cuatro cifras, o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antes dichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc.

3. Instrucciones para la conservación:

4. Para aquellos productos que necesariamente tienen que llevar fecha de caducidad será obligatoria la leyenda "Manténgase entre 0 y 5°C".

6. Identificación de la Empresa:

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio y el número de registro sanitario correspondiente.

Cuando la elaboración de un producto alimenticio se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión "Fabricado por...".

7. Identificación del lote de fabricación:

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios de cada lote de fabricación.

14.2. La información de los rótulos de los embalajes constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

-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, caso de ser necesario.

14.3. Los productos alimenticios importados, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones de los puntos 14.1 y 14.2, excepto lo referente a la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar el país de origen.

TITULO SEXTO. exportación e importación

Art. 15. Exportación.-

Los productos objeto de esta Reglamentación destinados a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las disposiciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España.

Art. 16. Importación.-

Los productos alimenticios objeto de esta Reglamentación producidos en el extranjero para su consumo en nuestro país deberán adaptarse, para su distribución en él a las disposiciones establecidas en esta Reglamentación salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o excepciones que pueda autorizarla Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO SEPTIMO

Art. 17. Responsabilidades.-

1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases o embalajes no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o el elaborador de productos de confitería, pastelería, bollería o al importador, en su caso.

2. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor de los mismos.

3. La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases o embalajes, abiertos o no, corresponde al tenedor de los mismos.

Art. 18. Competencias.-

Los Ministerios de Industria y Energía, de Comercio y Turismo y de Sanidad y Consumo, en la esfera de sus respectivas competencias vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación sancionando las infracciones que se produzcan.

TITULO OCTAVO

Art. 19. Hasta tanto no existan métodos oficiales de análisis específicos para los productos de pastelería, repostería, bollería y confitería, se utilizarán los recomendados internacionalmente o por los Institutos especializados nacionales, coordinados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, y, en todo

caso, serán aprobados previamente por Resolución de la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo.

DISPOSICION TRANSITORIA

El artículo 13 de esta Reglamentación Técnico-Sanitaria será aplicable a partir de la publicación de este Real Decreto.

El artículo 14 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios envasados.

Hasta el vencimiento de los plazos expresados en el punto anterior seguirán vigentes los apartados 3 y 5 de la norma general para rotulación, etiquetado y publicidad de alimentos envasados y embalados, aprobado por Decreto 336/1975, de 7 de marzo.