

ciones no exigieran el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán ser comercializados en España.

Art. 22. *Importación.*—Los turrone y mazapanes producidos en el extranjero para su consumo en nuestro país, deberán adaptarse estrictamente, para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o las excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO VII

Responsabilidades y competencias

Art. 23. *Responsabilidades.* 1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador de turrone y mazapanes o al importador, en su caso.

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

3. La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor de los turrone y mazapanes.

Art. 24. *Competencias.*—El Ministerio de Industria, el de Comercio y la Dirección General de Sanidad, en la esfera de sus respectivas competencias vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente dispuesto en esta Reglamentación.

Art. 25. Al Sindicato Nacional de la Alimentación se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento cerca de las industrias que regula esta Reglamentación y asimismo de los Organismos estatales que deben, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual a efectos de regulación de censos.

A N E X O

Toma de muestras y métodos de análisis de aplicación en turrone y mazapanes

1. La toma de muestras se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto de 1908, en cuanto al número de muestras y su identificación y posterior utilización. La toma de muestras siempre se hará en su envase original e íntegro.

2. Todo análisis de turrón y mazapán, deberá ser realizado por duplicado y el resultado final será el promedio del obtenido de las dos determinaciones. En todos los análisis debe constar la fecha de toma de muestras y las fechas en que se efectuaron las determinaciones analíticas iniciales, no debiendo sobrepasarse el plazo de treinta días entre éstas y las correspondientes al contradictorio.

3. La interpretación de los análisis debe efectuarse en razón de la correlación de todas las especificaciones exigidas en el artículo 15.

4. Los métodos de análisis a emplear en turrone y mazapanes pueden ser:

- 4.1. Caracteres de presentación y rotulación (descripción).
- 4.2. Caracteres organolépticos.
- 4.3. Determinación del peso (la comprobación del peso de las unidades de venta será como mínimo el resultante del promedio de diez unidades de venta por calidad y tipo, admitiéndose la tolerancia señalada en el artículo 19).
- 4.4. Examen microscópico y/o histológico.
- 4.5. Determinación de humedad (Norma 3.E/1952 OICC).
- 4.6. Determinación de grasa total (Norma 8a/1972 OICC).
- 4.7. Extracción de grasa (Norma AOAC 13.037).
 - 4.7.1. Identificación cualitativa (Norma UNE 55.037).
 - 4.7.2. Insaponificable (Norma UNE 55.004).
 - 4.7.3. Esteroles (Norma UNE 55.019).
 - 4.7.4. Características de la grasa (acidez, rancidez, indíces, etcétera) (Normas UNE).
- 4.8. Determinación de cenizas (Norma /1973 OICC).
- 4.9. Determinación de proteínas.
- 4.10. Determinación en extracto seco desengrasado de:
 - 4.10.1. Porcentaje de fruto seco.
 - 4.10.2. Determinación de azúcares totales (Norma FAO/OOMS CAC/RM 1/8-1969).

Identificación cualitativa (Cromatografía en capafina).

Determinación cuantitativa (Norma FAO/OOMS CAC/RS-12-1969).

Métodos de análisis de miel (azúcares reductores y sacarosa).

4.10.3. Determinación de féculas y almidones.

4.11. Determinación de aditivos.

4.11.1. Colorantes (FAO/OOMS 1963).

4.11.2. Antioxidantes (FAO/OOMS 1973).

4.11.3. Emulgentes y conservadores (FAO/OOMS 1963).

19202

DECRETO 2183/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de la Cerveza.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintinueve de septiembre, que aprobó el Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentación especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede ahora dictar las distintas reglamentaciones establecidas en el Código.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y con la colaboración de la Organización Sindical, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Industria y de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de la Cerveza.

DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICION TRANSITORIA

No obstante lo establecido en el párrafo anterior y como únicas excepciones a lo en él dispuesto:

Uno. Se establece el plazo de un año, a contar desde la fecha de publicación del presente Decreto, para que los industriales legalmente autorizados que actualmente están dedicados a la fabricación de cerveza lleven a cabo las necesarias reformas y adaptaciones de sus industrias a las normas que, incorporadas a esta Reglamentación, no estuvieran recogidas en el Código Alimentario Español.

Dos. Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, cierres y precintos durante el tiempo necesario para su definitiva extinción, no pudiendo efectuarse a partir de la fecha de publicación de este Decreto nuevas contrataciones de dichos materiales sino ajustándose a sus normas.

DISPOSICION DEROGATORIA

Se derogan cuantas disposiciones del mismo o inferior rango se opongan a lo que en este Decreto se establece.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ANTONIO CARRO MARTINEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE LA CERVEZA

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º 1. La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por cerveza a efectos legales y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de dicha bebida. Será aplicable asimismo a los productos importados.

2. Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, industriales o elaboradores de cerveza, así como, en su caso, a los importadores y comerciantes de este producto. Se considerarán fabricantes o elaboradores de cerveza aquellas personas individuales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a estos efectos por el Ministerio de Industria, dediquen su actividad a la obtención de esta bebida.

TITULO PRIMERO

Definiciones

Art. 2.º *Cerveza*.—La cerveza es una bebida resultante de fermentar, mediante levadura seleccionada, el mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, cocción y aromatizado con flores de lúpulo, sus extractos y concentrados, conforme al artículo 16, 13. Su graduación alcohólica no será inferior al 3 por 100 en peso y el extracto primitivo no será inferior a 11º Balling.

Art. 3.º *Malta*.—Son los granos de cebada sometidos a la germinación y ulterior desecación y tostado en condiciones tecnológicamente adecuadas.

Art. 4.º *Malta de cereales*.—Son los granos de otros cereales distintos de la cebada sometidos al proceso de germinación, desecación y tostado. Se asignará la denominación de cereal de procedencia.

Art. 5.º *Mosto de malta*.—Líquido obtenido por tratamiento de malta con agua potable para extraer los principios solubles en condiciones tecnológicamente apropiadas.

Art. 6.º *Extracto de malta*.—Producto de consistencia siruposa, obtenido por concentración del mosto de malta. Su contenido en materia seca no será inferior al 65 por 100 en peso, con actividad diastásica manifiesta.

Extracto de malta en polvo.—Producto obtenido como el anterior, pero concentrado hasta el mínimo del 95 por 100 de extracto.

Art. 7.º *Concentrado de malta*.—Producto de idénticas características que las del extracto de malta, pero sin actividad diastásica apreciable.

Art. 8.º *Cerveza de cereales*.—Bebida obtenida partiendo únicamente del malta de cereales. Llevará la denominación del cereal o cereales de procedencia.

Art. 9.º *Cerveza especial*.—Es la que por sus características debe clasificarse como de calidad selecta. El extracto primitivo o extracto del mosto original no será inferior al 13 por 100 en peso.

Art. 10. *Cerveza especial extra*.—Se considerará cerveza especial extra aquella cuyo extracto primitivo del mosto original no será inferior al 15 por 100 en peso.

Art. 11. *Malta líquido*.—Bebida obtenida del mosto de malta, con o sin lúpulo, y conservada por medios físicos. No contendrá más del 1 por 100 de alcohol.

Art. 12. *Malta espumoso*.—Bebida obtenida por saturación del malta líquido con anhídrido carbónico.

TITULO II

Proceso de elaboración

Art. 13. *De la elaboración de la cerveza*.—El proceso de elaboración de la cerveza comprende tres fases fundamentales:

1.ª Preparación del malta: La cebada será sometida a limpieza, remojo y germinación y, posteriormente, a desecación y tostación.

2.ª Obtención del mosto: Del malta previamente molido y adicionado, en su caso, de las materias amiláceas a que se refiere el artículo 2.º se obtendrá mediante proceso de extracción de sacarificación del mosto, que sufre una clarificación por filtración. A continuación se agregará el lúpulo al mosto, siguiéndose un proceso de cocción. Una vez extraídos los principios propios y aromáticos del lúpulo se refrigerará el mosto.

3.ª Fermentación del mosto: Se le adiciona levadura seleccionada, del género «sacharomyces», y se somete a la fermentación principal por cualquiera de los sistemas denominados fermentación alta o fermentación baja.

Art. 14. *Maduración*.—La cerveza obtenida después de la fermentación será sometida a un proceso de maduración en bodega.

Art. 15. Características de la cerveza elaborada:

1. Se presentará límpida o ligeramente opalina, sin sedimento apreciable.

2. La acidez total, previa eliminación del anhídrido carbónico, expresada en ácido láctico, no será superior al 3 por 1.000.

3. El anhídrido carbónico contenido no será inferior a tres gramos por litro.

4. El contenido en glicerina no será superior a tres gramos por litro.

5. Concentración en extracto real, superior al 3 por 100 en peso.

6. El pH, comprendido entre 3,5 y 5.

7. Grado de fermentación, superior al 46 por 100, salvo en la cerveza negra que podrá ser inferior, sin descender del 35 por 100.

8. El extracto primitivo calculado será igual o superior al 11 por 100 en peso.

9. Las cenizas no serán superiores al 4 por 1.000 en peso.

10. Las impurezas de los metales pesados no excederán de los siguientes límites máximos:

a) Cobre y zinc: 1 miligramo por 1.000 (1 p. p. m.).

b) Plomo y arsénico: 0,1 miligramos por 1.000 (0,1 p. p. m.).

c) Cobalto: 0,001 miligramos por 1.000 (0,001 p. p. m.).

11. El ácido fosfórico como máximo será del 1,2 por 1.000 y los hidratos de carbono no sobrepasarán del 75 por 1.000.

TITULO III

Prácticas permitidas y prohibiciones

Art. 16. En la elaboración, conservación y maduración de la cerveza quedan autorizadas las prácticas siguientes:

1. La adición de agua potable para rebajar el grado alcohólico en el proceso de elaboración. El agua podrá ser también destilada, desionizada y desmineralizada.

2. El empleo de caramelo procedente de la deshidratación de sacarosa o glucosa comerciales y de extractos obtenidos de malta torrefactado, con el fin de conseguir una coloración adecuada.

3. La clarificación con tierra de infusorios, carbón activo, tanino, albúmina, gelatina alimenticia, bentonitas, alginatos y gel de sílice, caseína, queratina y poliamidas autorizadas.

4. La filtración con materias inocuas, como papel, pasta de papel, celulosa, amianto, telas de algodón y de fibras sintéticas, tierras de infusorios, perlitas y carbón activo.

5. La refrigeración, esterilización, pasteurización, aireación, oxigenación y tratamiento por rayos infrarrojos y ultravioletas.

6. La mezcla en las fábricas de mostos y cerveza entre sí, procedentes de sus propias elaboraciones o de otras fábricas legalmente establecidas en territorio nacional.

7. El sulfitado por métodos autorizados, con la condición de que el producto terminado y dispuesto para el consumo no retenga más de 30 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro.

8. El empleo de levaduras seleccionadas del género «sacharomyces».

9. Adición de anhídrido carbónico procedente de la fermentación en la fase de resaturación, siempre que reúna las siguientes condiciones:

a) Ser técnicamente puro.

b) Poseer olor y sabor característicos.

c) No contener más del 1 por 1.000 de aire en volumen.

d) Estar exento de productos empíreumáticos, ácidos nítrico y sulfhídrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.

e) No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 1.000 en volumen.

10. Adición de fermentos proteolíticos, enzimas y estabilizadores autorizados por la Dirección General de Sanidad.

11. Sustitución de las sumidades floridas del lúpulo por sus extractos y derivados.

12. Adición de ácido ascórbico o su sal sódica y cualquier otro aditivo reductor expresamente autorizado por la Dirección General de Sanidad.

13. Adición al malta de maltas de cereales, granos crudos que contengan féculas, así como azúcares y féculas, siempre que la sustancia o sustancias añadidas no excedan del 30 por 100 de la materia prima total empleada.

14. La realización en la elaboración de cerveza, solamente con destino a la exportación, de todas aquellas prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de las zonas o países de destino o para satisfacer las

exigencias de sus mercados, dentro de las tolerancias en ellos admitidas, pero cumpliendo los requisitos a que se refiere el artículo 20 de esta Reglamentación.

Art. 17. Prohibiciones.—En la elaboración, conservación, maduración, manipulación y venta de la cerveza se prohíben las siguientes prácticas:

1. La utilización del procedimiento denominado «al amilo» para sacarificar el almidón procedente de los cereales.
2. La adición de agua y cualquier manipulación fuera de las fábricas.
3. La adición de alcohol de cualquier procedencia.
4. El empleo de sucedáneos del lúpulo o de principios amargos extraños.
5. El uso de agentes neutralizantes de cualquier clase.
6. El empleo de materias colorantes, edulcorantes artificiales, esencias y otros productos cuyo uso no esté expresamente autorizado en esta Reglamentación.
7. La adición de estabilizadores no autorizados.
8. La adición de glicerina en cantidad que exceda del 2 por 1.000. Adición de dextrina y, en general, de sustancias que alteren la composición normal de la cerveza.
9. La presencia de ferrocianuros y derivados halogenados de ácido acético u homólogos.
10. La tenencia en las fábricas y sus locales anexos de productos cuyo empleo no esté justificado.

Art. 18. Se considerarán cervezas impropias para el consumo:

- a) Las que se presenten turbias o contengan un sedimento apreciable a simple vista.
- b) Las que tengan olor, color o sabor anormales.
- c) Las que por su análisis químico o examen microscópico u organoléptico acusen alteración.
- d) Las adulteradas o que, en general, hayan sido objeto en su elaboración de una práctica no autorizada.

Art. 19. Se prohíbe el establecimiento de plantas para envasar o embotellar cerveza en todo el territorio nacional, salvo que dichas plantas constituyan una sección fabril dependiente de una industria elaboradora de cerveza emplazada en el territorio nacional.

Art. 20. Autorizaciones.—Tanto las prácticas como el empleo de productos no expresamente permitidos en esta Reglamentación, que no estén especialmente prohibidos por ella, requerirán autorización de la Dirección General competente del Ministerio de Industria según la materia de que se trate.

TITULO IV

Requisitos de las instalaciones industriales

Art. 21. Requisitos industriales.—Las fábricas de cerveza cumplirán, obligatoriamente, las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas o de productos intermedios o finales estarán debidamente aislados de cualquiera otros ajenos a su cometido específico.
2. Serán de aplicación los Reglamentos vigentes de Recipientes a Presión, Electrotécnicos para Alta y Baja Tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda.
3. Dispondrán de laboratorio para análisis químico y microbiológico, dotado con los elementos suficientes tanto para contrastar calidades y características de las materias primas, productos elaborados y en curso de elaboración como para determinar la idoneidad de las levaduras. Este servicio de análisis puede ser contratado por un laboratorio que no pertenezca a la fábrica elaboradora.
4. Los recipientes, máquinas, aparatos y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con la cerveza, sus materias primas o productos intermedios durante el proceso de elaboración de aquella serán de materiales que no alteren las características de su contenido.
5. La planta embotelladora será automática o semiautomática, siempre que la operación de lavado o envasado sea automática, y estará provista de los dispositivos necesarios para la limpieza de los envases y garantía de su perfecta higiene.
6. El agua utilizada directamente en el proceso de fabricación y en el lavado y enjuagado será idónea desde los puntos de vista químico y microbiológico, y en tal sentido deberá ser garantizada mediante el oportuno certificado de la Jefatura Provincial de Sanidad.

7. Toda fábrica de cerveza formará un conjunto enteramente independiente de cualquier otra instalación industrial. En consecuencia, estas instalaciones industriales estarán situadas a una distancia mínima de 250 metros de cualquier otra dedicada a elaboraciones derivadas de la vitivinicultura, aguardientes compuestos y licores, alcoholería vínica o industrial de melazas de azúcar y, en general, de cualquier instalación relacionada con el alcohol o los productos alcohólicos.

8. Los locales de mezclas estarán situados dentro del recinto de la fábrica de cerveza, aunque separados de las salas de sacarificación y fermentación, así como de las bodegas.

Art. 22. Requisitos higiénico-sanitarios.—Las instalaciones industriales a que se refiere esta Reglamentación se ajustarán también a las disposiciones higiénico-sanitarias y de salubridad que exijan la Dirección General de Sanidad y el Ministerio de Trabajo, conforme a sus respectivas competencias. En particular se cumplirán las siguientes normas:

1. Relativas a los locales:
 - 1.1. Estarán perfectamente separados y sin comunicación directa con viviendas, cocinas o comedores.
 - 1.2. Su ventilación será suficiente, por medios naturales o por otros sistemas que la garanticen.
 - 1.3. Se adoptarán en ellos las medidas pertinentes para evitar la presencia de insectos, roedores y cualquier animal nocivo.
 - 1.4. Se evitarán humedades, salvo en locales que requieran alto grado higrométrico. También se evitarán depósitos de polvo o cualquier otra causa de insalubridad.
 - 1.5. No serán adecuados para la elaboración los locales cerrados, subterráneos o semisubterráneos si no disponen de ventilación forzada y climatización artificial eficiente.
 - 1.6. Los pisos serán prácticamente impermeables y de fácil limpieza.
 - 1.7. Los desagües tendrán cierres hidráulicos y estarán protegidos con rejillas o placas metálicas perforadas.
 - 1.8. Los paramentos de los locales de fabricación estarán recubiertos de material lavable hasta una altura mínima de 1,60 metros.
 - 1.9. Las cubiertas y techos serán de fácil limpieza.
2. Relativas a las instalaciones y máquinas: Serán accesibles, de modo que puedan limpiarse fácilmente.
3. Relativas a los operarios:
 - 3.1. Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación laboral, las personas que intervengan en la elaboración de la cerveza deberán cumplir lo dispuesto en el Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de octubre de 1959 y lo que establece el Código Alimentario Español en sus artículos 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.06.
 - 3.2. Las personas que intervengan en el proceso de elaboración vestirán durante el trabajo en forma adecuada, con la debida pulcritud e higiene.
 - 3.3. Se prohíbe fumar en los locales de trabajo que por razones de seguridad e higiene así lo exijan.

TITULO V

Régimen de instalación de industrias y establecimientos de venta

Art. 23. Competencias.—1. Corresponde al Ministerio de Industria, a través de la Dirección General competente y de sus Delegaciones Provinciales, el ejercicio y desarrollo de la acción administrativa de policía industrial sobre las instalaciones fabriles de elaboración de cerveza, a las que será aplicable el Decreto 1775/1967, de 22 de julio, y disposiciones que lo complementan, sin perjuicio de la competencia del Ministerio de Hacienda a efectos tributarios.

2. Al Ministerio de la Gobernación, a través de la Dirección General de Sanidad y de sus Jefaturas Provinciales, compete velar por la higiene y salubridad de estas fábricas, conforme al Decreto 797/1975, de 21 de marzo.

3. Los establecimientos de venta de cerveza se registrarán por las Ordenanzas Municipales y por las demás normas que les sean aplicables y cuya competencia corresponde a los Ministerios de la Gobernación y de Comercio.

Art. 24. Régimen de instalación de industrias.—1. El sector industrial de fabricación de cerveza queda clasificado en el grupo segundo del artículo 2.º del Decreto 1775/1967, de 22 de julio.

2. Toda nueva instalación o ampliación de las hoy existentes precisará autorización de la Dirección General competente del Ministerio de Industria si no posee las instalaciones nece-

sarias para lograr una capacidad mínima de producción anual de 500.000 hectolitros de cerveza.

3. Toda solicitud de nueva industria o ampliación de fábricas de cerveza deberá ir acompañada de un proyecto, que constará de las siguientes partes: Memoria, plano de las instalaciones, pliego de condiciones técnicas, presupuesto, estudios financiero y económico, estudio de mercados y descripción cualitativa y cuantitativa de los productos.

TITULO VI

Intervención en la producción

Art. 25. *Registro de fabricante.*—Con el otorgamiento del acta de puesta en marcha de toda industria de elaboración de cervezas, la Delegación Provincial del Ministerio de Industria adjudicará el número de fabricante que corresponda, conforme al Registro Industrial, coordinado con el sanitario establecido en la Dirección General de Sanidad por el Decreto 797/1975, de 21 de marzo.

Art. 26. *De la declaración de productos.*—1. Los fabricantes o elaboradores de cerveza vienen obligados a presentar por duplicado, durante los diez primeros días de cada mes, las dos siguientes declaraciones:

1.1. De producciones, en la que constarán el malta producido y el malta comprado empleados.

1.2. De salida de cerveza elaborada, tanto al mercado interior como al exterior.

2. Un ejemplar de cada una de las declaraciones a que se refiere el número 1 de este artículo será presentado en la Delegación Provincial correspondiente del Ministerio de Industria; el otro ejemplar será remitido por el declarante a la Dirección General competente del mismo Departamento.

3. Estas declaraciones se formularán con arreglo al modelo utilizado por el Servicio Sindical de Estadística, a cuyo efecto podrán emplearse copias del mencionado modelo, que tendrán efectos meramente estadísticos.

TITULO VII

Envasado, etiquetado, venta y publicidad

Art. 27. *Envasado.*—La cerveza destinada al consumo se envasará en botellas o recipientes de vidrio, cerámica, madera, aluminio, acero inoxidable, hojalata protegida con esmalte o cualquier otro material idóneo autorizado por la Dirección General de Sanidad, previo informe del Ministerio de Industria.

Art. 28. *Etiquetado.*—En la etiqueta o etiquetas de los envases constará necesariamente:

1. Marca del producto, cuyo uso se sujetará a las normas sobre propiedad industrial.

2. Número de Registro Sanitario.

3. Nombre comercial o razón social del fabricante, cuando no coincida con la marca.

4. El extracto seco primitivo.

5. Volumen del contenido, expresado en centilitros cuando se trate de botellas o recipientes de pequeño volumen y en litros cuando se trate de barriles o envases análogos.

6. La mención «cerveza elaborada en España» en tipo de letra no inferior a dos milímetros de altura.

7. La palabra «cerveza», seguida del apelativo que designe el cereal empleado, en el caso de cervezas de otros cereales.

8. Las palabras «especial» o «especial extra» cuando el envase contenga este tipo de cerveza.

9. En el caso de etiquetas serigrafiadas podrá figurar en el tapón corona.

Art. 29. *Prohibiciones.*—En la rotulación de etiquetas, albaranes, notas de entrega, facturas comerciales o cualquier otro documento de análoga naturaleza queda prohibido incluir las menciones «cordial», «reconstituyente», «digestiva», «estomacal», «tónica» o cualquier otra referencia o alusión que por inducir a error o confusión esté prohibida por las disposiciones vigentes en materia de propiedad industrial.

Art. 30. *Publicidad.*—En la publicidad de la cerveza queda prohibida cualquier alusión, mención o indicación falsas o que puedan inducir a error en relación con la composición, propiedades, origen u otras características. También serán aplicables las prohibiciones del artículo anterior, así como las contenidas en las disposiciones reguladoras de la actividad publicitaria.

Art. 31. *Establecimientos de venta.*—Queda prohibido el trasvase en los establecimientos de venta, almacenistas, detallistas, cafeterías, bares, tabernas, restaurantes o similares.

Art. 32. Los elaboradores podrán fijar libremente, de acuerdo con los expendedores, las condiciones del suministro; caso de no hacerlo se entenderá que ambos se acogen al sistema tradicional de devolución de envases y embalajes, que siguen siendo propiedad del suministrador, ante el que los expendedores serán responsables de las faltas o de los deterioros que impidan su normal utilización.

Art. 33. En el despacho de la cerveza al grifo se observarán las siguientes reglas:

1. Las instalaciones de despacho al público serán mantenidas en las debidas condiciones de higiene y limpieza.

2. En los locales de despacho habrá un rótulo en el que se indique en forma visible marca o nombre comercial de la cerveza que se expendá. Dicha indicación concordará con las inscripciones de los barriles o toneles.

3. Los toneles estarán en sitio higiénico y asequible y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos cerrados, de materiales inocuos.

4. La presión se logrará exclusivamente con anhídrido carbónico comprimido que reúna las condiciones establecidas en el artículo 15, apartado 9, de esta Reglamentación.

5. Las operaciones necesarias para llenar los vasos o jarras se harán a la vista del público.

6. No se permitirá aprovechar la cerveza vertida al llenar otros vasos ni la remanente de los vasos de consumo, quedando prohibida la instalación de recipientes para recoger el excedente.

7. No se permitirá el relleno de toneles.

TITULO VIII

Comercio exterior

Art. 34. *Exportaciones.*—Las cervezas destinadas a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España sin previa autorización del Ministerio de Comercio y previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. El Ministerio de Comercio decidirá a la vista de la correspondiente licencia de exportación.

En el momento de su distribución deberá responder a las condiciones fijadas en esta Reglamentación, y el envase llevará impresa la palabra «export», junto con aquellas inscripciones que fijadas por el Ministerio de Comercio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, aclaren al consumidor la diferencia existente entre el producto contenido en el envase y los similares que cumplen las condiciones de esta Reglamentación.

Art. 35. *Importación.*—Las cervezas producidas en el extranjero para su consumo en nuestro país deberán adaptarse estrictamente, para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación y por el Código Alimentario Español, salvo lo establecido en los Tratados o Convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO IX

Competencias

Art. 36. Los Ministerios de la Gobernación, Industria y Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación, sancionando las infracciones que se produzcan, pudiendo llegar incluso a la clausura de la industria, en cuyo caso se comunicará, mutuamente la resolución en el plazo de ocho días.

Art. 37. Al Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Reglamentación y asimismo de los Organismos estatales que deban, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario, y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas, con periodicidad anual, a efectos de regulación de censos.