

La suma corregida.

$$sc = \sum_{i=1}^n (x_i)^2 - \frac{1}{n} \left(\sum_{i=1}^n x_i \right)^2$$

La estimación de la varianza.

$$v = \frac{sc}{n-1}$$

La estimación de la desviación típica es:

$$s = \sqrt{v}$$

25248

REAL DECRETO 2507/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas.

La antigüedad de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de abril de 1959 por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de productos de churrería aconseja proceder a una revisión de la misma, con la finalidad de adecuar la referida disposición a las circunstancias tecnológicas del momento.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentación especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, hacen preciso adaptar la Reglamentación Técnico-Sanitaria a las exigencias actuales para una mejor información del consumidor.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de agosto de 1983

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas.

DISPOSICION TRANSITORIA

Única.—Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y, en especial, de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

DISPOSICION DEROGATORIA

Única.—Queda derogada la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de abril de 1959 por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de productos de churrería y las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, a partir de su entrada en vigor.

Dado en Palma de Mallorca a 4 de agosto de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE MASAS FRITAS

Artículo 1.º *Ámbito de aplicación.*—La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que entienda por masas fritas y fijar con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración, comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores y comerciantes de masas fritas que ejerzan su actividad en instalaciones fijas, establecimientos de hostelería y similares que preparen este tipo de productos para el consumo dentro de su establecimiento o instalaciones no permanentes.

Se consideran fabricantes, expendedores de masas fritas aquellas personas, naturales o jurídicas, que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes dedican su actividad a la fabricación, elaboración y venta de los productos definidos en el artículo 3.º

Las masas fritas con relleno y las masas fermentadas fritas quedan excluidas de la presente Reglamentación y deberán cumplir obligatoriamente la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria de confitería, pastelería, bollería y repostería.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2.º Se consideran masas fritas aquellos preparados alimenticios de consumo inmediato fabricados por una mezcla de agua potable, harina y sal, adicionados o no de gasificantes autorizados, fritos en aceite vegetal comestible autorizado para estos fines.

Se denominan churros, buñuelos o con aquellos otros nombres que correspondan al tipo y forma de presentación en sus diferentes variedades.

TITULO SEGUNDO

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal. Manipulaciones prohibidas

Art. 3.º Requisitos industriales de instalaciones fijas, establecimiento de hostelería y similares.

Estas industrias cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

3.1 Todos los locales destinados a la fabricación y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.

3.2 Les serán 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 conforme a su naturaleza o a su fin correspondan.

3.3 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 del producto ni la de ellos mismos.

3.4 Las industrias de masas fritas deberán tener una superficie adecuada a la elaboración, variedad, manipulación y volumen de fabricación de productos, con localización aislada de los servicios, oficinas, vestuarios, lavabos y almacenes.

3.5 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico. Deberá cumplir en todos los casos la Reglamentación vigente sobre agua potable de consumo público.

3.6 En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios.

3.7 Los recipientes utilizados en la freiduría de las masas podrán ser de calefacción por combustible sólido, líquido o gaseoso, o mediante energía eléctrica.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y las masas 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. Queda prohibido utilizar maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión.

Cuando se utilicen combustibles líquidos para la calefacción, las masas en freiduría no podrán ponerse en contacto, en ningún caso, con los humos y gases de la combustión.

El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de productos acabados y materias primas.

3.8 Las paredes deberán revestirse de azulejos o materiales lavables hasta una altura mínima de 1,8 metros; el resto de las paredes y los techos se revestirán de esmalte o pintura plástica de especial resistencia a los lavados y al calor.

Art. 4.º *Requisitos industriales de las instalaciones no permanentes.*—La fabricación en vía pública de aquellas poblaciones donde se permita por la autoridad municipal, cumplirán obligatoriamente lo expuesto en los puntos 3.1, 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, 3.7 y además lo que a continuación se señala:

4.1 Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la de venta.

4.2 En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general, deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios, en depósitos de chapa galvanizada u otro material adecuado, debidamente autorizado, con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida, debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza.

Art. 5.º Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones fijas, establecimientos de hostelería y similares.

5.1 Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anejos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, 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 personal.

5.2 En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

5.3 Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables o ignífugos, dotándoles de los sistemas adecuados de desagüe y de protección contra incendios.

5.4 La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas al destino, capacidad y volumen del local según la finalidad a que se le destine.

5.5 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 el lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo personal.

5.6 Dispondrán de servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios, todo ello en número y características acomodadas a lo que prevean, en cada caso, las autoridades sanitarias. En los locales donde se manipulen los productos tendrán lavamanos en número necesario, con jabón y toallas de un solo uso o generador de aire caliente.

5.7 Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza, que habrá de llevarse a cabo con los métodos más apropiados para no levantar polvo ni originar alteraciones o contaminaciones.

5.8 Todas las máquinas o demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envolturas, 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 los elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

Art. 6.º Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones no permanentes.—Cumplirán obligatoriamente lo expuesto en los puntos 5.1, 5.2, 5.5, 5.8 y además lo que a continuación se señala:

6.1 Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza.

Art. 7.º Condiciones generales de los materiales:

7.1 En las fábricas de masas fritas queda excluido el uso de madera en mesas de amasado y bandejas.

7.2 Todo material que tenga contacto con las masas fritas en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que, específicamente, se señalen en esta Reglamentación:

7.2.1 Tener una composición adecuada, autorizada en su caso, para el fin a que se destine.

7.2.2 No ceder sustancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación o que, aun no siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

7.2.3 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de las masas fritas.

Art. 8.º Condiciones del personal.—El personal que trabaje en tareas de fabricación y venta de los productos objeto de esta Reglamentación cumplirá los siguientes requisitos:

8.1 Utilizará ropa adecuada a su trabajo, con la debida pulcritud e higiene. El personal dedicado al proceso de elaboración estará obligado a llevar el pelo correctamente recogido con una cofia, gorro o red.

8.2 Queda prohibido: Comer, fumar y masticar chicle o tabaco en los locales de fabricación.

8.3 Se lavará las manos, para impedir la contaminación, antes de empezar a trabajar, cada vez que se abandone el trabajo o en cualquier momento en que las manos se hayan ensuciado o contaminado.

8.4 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.

8.5 Todo el personal que desempeñe actividades en el sector alimentario deberá poseer carnet sanitario individual.

8.6 La higiene personal de todos los empleados será extremada y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica el Código Alimentario Español en sus artículos 2.08.05 y 2.08.06.

Art. 9.º Manipulaciones prohibidas.—Queda prohibido:

9.1 La fabricación en vía pública, en puestos, tenderetes, casetas o mercados (sin puesto fijo), salvo en aquellas poblaciones donde lo permita la autoridad municipal, en cuyo caso se ajustará a las condiciones establecidas en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, excepto para los locales, que se ajustarán a lo establecido en los artículos 4.º y 5.º

9.2 La fabricación en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

9.3 El almacenamiento de materias primas y productos elaborados en condiciones inadecuadas.

9.4 Toda elaboración cuya composición, envoltura, no corresponda a lo que esta Reglamentación preceptúa.

9.5 Envolver los productos con materiales que no estén debidamente autorizados para el fin a que se destinan por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo, y expresamente con papeles y periódicos, impresos, etc., no considerándose a este fin papel impreso, el nuevo que lleve consignado el nombre, dirección y otras indicaciones referentes al producto o vendedor sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento.

9.6 La utilización de grasas animales o vegetales solas o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados.

9.7 El refreir los productos contemplados en el artículo 2.º de la presente Reglamentación.

Art. 10. Aditivos autorizados.—Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2518/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos mediante Resolución, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

Lista positiva de aditivos autorizados para la elaboración de masas fritas

Casificantes	Número	Dosis máxima de uso
Acido carbónico	H-8.030	20 g/kg de sustancia seca.
Carbonato cálcico	E-170	
Carbonato potásico	H-11.035	
Carbonato sódico	H-8.036	
Bicarbonato sódico	H-8.186	
Fosfato ácido de sodio.	E-339	2 g/kg de sustancia seca.
Fosfato monopotásico.	E-340	
Cloruro amónico	H-11.061	5 g/kg de levadura.
Fosfato amónico	H-11.091	
Sulfato amónico	H-11.134	

TITULO TERCERO

Registros administrativos

Art. 11. Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre (Boletín Oficial del Estado de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás Registros exigidos por la legislación vigente.

Cuando estos industriales lleven a cabo otras elaboraciones complementarias deberán hacerlas constar en la documentación presentada al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos y deberán cumplir los requisitos establecidos en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias específicas.

TITULO CUARTO

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados

Art. 12. Materias primas y otros ingredientes.

Harina de trigo.
Aceites vegetales comestibles autorizados.
Agua potable.
Sal común.

Aditivos autorizados expresamente para este tipo de productos.

Todas las materias primas que se utilicen como ingredientes de masas fritas cumplirán lo dispuesto en sus vigentes Regla-

mentaciones Técnico-Sanitarias y, en su defecto, el Código Alimentario Español.

Art. 13. Características de los productos terminados.

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

13.2 Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto.

13.3 Deberán ajustarse en su composición y características a las declaradas en la Memoria presentada por el fabricante al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos.

13.4 Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de la venta. El aceite deberá renovarse en su totalidad siempre que el mismo no garantice las condiciones higiénico-sanitarias del producto.

TITULO QUINTO

Envasado

Art. 14. Si se utilizan envolturas antes de su entrega al comprador final, deberán ser de materiales que estén debidamente autorizados para el fin a que se destinan por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo.

TITULO SEXTO

Transporte y venta

Art. 15. Transporte.

15.1 El transporte y distribución de estos productos se hará obligatoriamente en recipientes de fácil limpieza y de forma que no sobresalgan unos de otros y que queden protegidos de la contaminación.

15.2 Los recipientes utilizados deberán estar en perfecto estado de limpieza por dentro y por fuera.

15.3 Los recipientes serán de uso exclusivo para estos productos.

15.4 Los vehículos de transporte utilizados no podrán llevar sustancias tóxicas parasitocidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio.

15.5 Los vehículos de transporte deberán ser mantenidos en perfecto estado de limpieza.

Art. 16. Venta.—Los productos sujetos a esta Reglamentación no podrán estar expuestos al alcance del consumidor si no están debidamente protegidos por una vitrina.

TITULO SEPTIMO

Competencias y responsabilidades

Art. 17. Competencias.—Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Art. 18. Responsabilidades.

18.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto corresponde al elaborador del mismo.

18.2 La responsabilidad inherente a la mala conservación o manipulación del producto corresponde al tenedor del mismo.

18.3 Las infracciones de las normas de la presente Reglamentación serán sancionadas de conformidad con el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio.

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

25249

REGLAMENTO número 3 sobre prescripciones uniformes relativas a la homologación de dispositivos catadióptricos para vehículos a motor y sus remolques, anexo al acuerdo relativo a la adopción de condiciones uniformes de homologación de piezas y equipos para vehículos automóviles, hecho en Ginebra el 20 de marzo de 1958. Incluye la serie de enmiendas 01 que entraron en vigor el 20 de marzo de 1982.

REGLAMENTO NUMERO 3

Sobre prescripciones uniformes relativas a la homologación de los dispositivos catadióptricos (1) para vehículos automóviles a motor y sus remolques. Incorpora la Serie de Enmiendas 01, que entraron en vigor el 20 de marzo de 1982

1. AMBITO DE APLICACION

El presente Reglamento se aplica a los dispositivos catadióptricos, cuya instalación sobre los vehículos automóviles y sus

remolques esta prescrita o admitida por los Reglamentos Nacionales.

2. DEFINICIONES (2)

En el sentido del presente Reglamento, se entiende:

2.1 Reflexión catadióptrica.

Reflexión caracterizada por el reflejo de la luz en direcciones próximas a aquellas de donde proviene. Esta propiedad se conserva por lo que respecta a variaciones importantes del ángulo de iluminación.

2.2 Óptica catadióptrica.

Combinación de elementos ópticos que permiten obtener la reflexión catadióptrica.

2.3 Dispositivo catadióptrico (1).

Conjunto dispuesto para su utilización, que comprende una o más ópticas catadióptricas.

2.4 Zona iluminadora (3).

La zona iluminadora de un dispositivo catadióptrico es el conjunto de la superficie visible de las ópticas catadióptricas que aparecen como continuas a las distancias usuales de observación.

2.5 Eje de referencia.

Eje que habrá de definir el fabricante del dispositivo catadióptrico y que sirve de origen a los ángulos de iluminación en las medidas fotométricas y para la utilización. El eje de referencia se confunde en general con el eje de simetría de la zona de iluminación, cuando éste existe.

2.6 Centro de referencia.

Por centro de referencia se entiende la intersección del eje de referencia con la zona iluminadora. Será determinado por el fabricante del dispositivo catadióptrico.

2.7 Ángulo de divergencia.

Ángulo entre las rectas que unen el centro de referencia con el centro del receptor y con el centro de la fuente de iluminación.

2.8 Ángulo de iluminación.

Ángulo entre el eje de referencia y la recta que une el centro de referencia con el centro del punto luminoso.

2.9 Ángulo de rotación.

Ángulo de desplazamiento del dispositivo catadióptrico en torno al eje de referencia a partir de una posición determinada.

2.10 Abertura angular del dispositivo catadióptrico.

Ángulo bajo en el cual se aprecia la mayor dimensión de la superficie aparente de la zona iluminadora, bien desde el centro de la fuente de iluminación o desde el centro del receptor.

2.11 Iluminación del dispositivo catadióptrico.

Expresión abreviada empleada convencionalmente para designar la iluminación medida en un plano normal a los rayos incidentes y que pasa por el centro de referencia.

2.12 Coeficientes de intensidad luminosa (CIL).

Cociente de la intensidad luminosa reflejada en la dirección considerada, dividido por el alumbrado del dispositivo catadióptrico para ángulos de iluminación de divergencia y de rotación dados.

2.13 Los símbolos y unidades empleados en el presente Reglamento vienen dados en el anexo 1.

2.14 Un tipo de «dispositivo catadióptrico» queda definido por los modelos y documentos descriptivos depositados al solicitar la homologación. Pueden considerarse como pertenecientes a un mismo tipo los dispositivos catadióptricos que tienen una o más «ópticas catadióptricas idénticas» a las del dispositivo tipo o no idénticas, pero simétricas y concebidas de forma que puedan ser montadas, respectivamente, sobre el lado izquierdo o el lado derecho del vehículo y cuyas partes anexas no difieran de las del dispositivo tipo más que por variantes sin influencia sobre las propiedades contempladas en el presente Reglamento.

2.15 Los dispositivos catadióptricos quedan clasificados, según sus características fotométricas, en dos categorías, llamadas «clase I A» y «clase III A».

(1) Igualmente llamados «catadióptricos».

(2) Las definiciones de términos técnicos son las que se encuentran en la Comisión Internacional de Iluminación (CIE).

(3) Igualmente llamadas «zonas reflectantes».