

32.4.3 Las fechas 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 de dicho nombre o con los dígitos (del 01 al 12), que corresponda. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

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

Salvo cuando el mes se exprese con letras las indicaciones antedichas estarán separadas una de otra por espacio en blanco, punto, guión, etc.

32.5 Instrucciones para la conservación.—En el etiquetado de los productos cárnicos elaborados se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas mencionadas.

Los productos cárnicos elaborados que precisen refrigeración para su conservación deberán indicar en su etiquetado la leyenda «manténgase entre ...», seguido del intervalo de temperatura adecuada al producto.

Los productos cárnicos elaborados congelados deberán indicar en su etiquetado la leyenda «manténgase a ...», seguido de la temperatura adecuada al producto.

32.6 Modo de empleo.—Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto cárnico elaborado en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

32.7 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.

Cuando la elaboración de un producto cárnico se realice bajo marca de un envasador o distribuidor, además de figurar sus datos se indicarán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido por la expresión «fabricado por».

32.8 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 necesaria donde consten los datos necesarios de cada lote de fabricación.

32.9 País de origen.—Los productos cárnicos elaborados de importación, además de cumplir lo establecido en el presente título, excepto el apartado 8 del presente artículo, deberá hacer constar en el etiquetado de los envases y en la rotulación de los embalajes el país de origen.

Art. 33. Las normas genéricas y específicas de calidad de productos cárnicos elaborados podrán exigir además otros requisitos si fuera necesario.

Art. 34. La identificación a efectos de etiquetado de los productos cárnicos elaborados no envasados se regirá por las normas genéricas o específicas de calidad.

TITULO X

Comercio exterior

Art. 35. *Exportación*.—Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios de Economía y Hacienda y de Agricultura, Pesca y Alimentación. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «Export» y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios competentes previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Art. 36. *Importación*.—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las empresas importadoras deberán proceder a su registro, según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981, sobre Registro general de alimentos, y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada empresa en particular.

TITULO XI

Competencias

Art. 37. 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. 38. *Régimen sancionador*.—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia del consumidor y en materia agroalimentaria, previa

la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, e organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan.

TITULO XII

Servicios Veterinarios oficiales

Art. 39. Los servicios veterinarios oficiales, que estarán formados por Veterinarios pertenecientes a la Administración Pública, desempeñarán las funciones dentro del ámbito sanitario para efectuar actividades de vigilancia, de control y de inspección en los establecimientos regulados por la presente Reglamentación, a tenor de lo dispuesto por la Ley de Bases de Sanidad Nacional de 25 de noviembre de 1944, por el Decreto de 27 de noviembre de 1953 («Boletín Oficial del Estado» de 7 de octubre de 1954), que aprobó el Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales; por el Decreto 2120/1971, de 13 de agosto, y por las Ordenes del Ministerio de la Gobernación de 23 de julio de 1945, de 19 de noviembre de 1945, de 8 de septiembre de 1945, de 3 de junio de 1947 y demás disposiciones vigentes.

Art. 40. Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo desarrollarán el presente título mediante los códigos de prácticas y disposiciones conjuntas que procedan.

4845

REAL DECRETO 390/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes.

Por Orden de 5 de marzo de 1963 se aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes y Horchatas.

La experiencia adquirida en su aplicación aconseja la modificación, de lo referente a jarabes, en algunos puntos de la referida Orden.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de enero de 1984.

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de un año, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—En cuanto a los plazos para la aplicación de la exigencia de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, establecida en el título V de la adjunta Reglamentación, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes y Horchatas, aprobada por la Orden de 5 de marzo de 1963 («Boletín Oficial del Estado» del 13), en lo referente a jarabes, y cuantas 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 Madrid a 25 de enero de 1984.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMANTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE JARABES

TITULO PRELIMINAR

Artículo 1.º *Ámbito de aplicación*.—La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por jarabes y fijar, con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de dichos productos.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, comerciantes e importadores de los productos que se reglamentan.

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

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2.º Características genéricas.—Los jarabes son líquidos viscosos constituidos por solución de azúcares en agua, en zumos de frutas, en emulsiones de disgregados de frutas, en infusiones o decocciones vegetales o bien por mezcla de éstas con agentes aromáticos y aditivos autorizados con una graduación de 62º BRIX, como mínimo.

Art. 3.º Denominaciones.—Los jarabes que regula esta Reglamentación se pueden clasificar en los siguientes grupos:

3.1 Jarabe simple o jarabe de azúcares.

Es la disolución de azúcares en agua potable con una graduación mínima de 62º BRIX.

3.2 Jarabe de zumo y/o de disgregados de frutos y tubérculos.

La denominación de jarabe de zumo y/o disgregados de frutos y tubérculos acompañada de la indicación de la especie o especies que entren en su fabricación, se aplicará a los jarabes que contengan tales zumos o disgregados ya sean naturales, conservados, concentrados, y los definidos en la legislación vigente en las proporciones mínimas señaladas para cada caso en el anejo y con los aditivos autorizados para este tipo de productos.

3.3 Jarabe de esencia o de aroma.

Es el jarabe simple al que se le añaden esencias o aromas naturales y aditivos autorizados aunque lleven añadido zumo, si no llega éste a la proporción mínima exigida en el anejo.

3.4 Jarabe de fantasía o imitación.

Es el jarabe simple elaborado con agentes aromáticos artificiales y aditivos autorizados.

TITULO II

Condiciones de las Industrias, de los materiales y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas. Características de los productos terminados

Art. 4.º Requisitos industriales.—Todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas, sus productos y sub-productos y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Con este fin los establecimientos cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

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

4.2 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 corresponda.

4.3 Los recipientes, máquinas, tuberías de conducción 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 la de ellos mismos.

4.4 Las industrias de jarabes 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.

4.5 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde los puntos de vista físicos, químicos y microbiológicos.

Podrá utilizarse agua de otras características en generadores de vapor, instalaciones frigoríficas, bocas de incendio y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable.

4.6 Las industrias, establecimientos elaboradores y almacenes de jarabes dispondrán de las instalaciones necesarias para aquellos productos que requieran una conservación por medios físicos (el frío, el calor, etc.) con capacidad siempre acorde con su volumen de producción y venta.

Art. 5.º Requisitos higiénico sanitarios.—Las industrias de fabricación y/o elaboración de jarabes cumplirán obligatoriamente las siguientes condiciones:

5.1 Los locales de fabricación y almacenamiento y sus anejos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamiento y orientación adecuados, accesos fáciles y amplios, situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación e insalubridad y separados de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas el personal.

5.2 En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándoles de los sistemas adecuados de desagüe y de protección contra incendios. Las paredes estarán revestidas de azulejos o materiales lavables hasta una altura mínima de 2,60 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. Tanto las paredes como los techos y pavimentos se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza. Los desagües tendrán cierres hidráulicos y estarán protegidos con rejillas o placas metálicas perforadas.

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

5.4 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 aseo del personal.

5.5 Dispondrán de servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean en cada caso las autoridades sanitarias. En los locales donde se manipulan los productos dispondrán de lavamanos de funcionamiento no manual, en número necesario, con jabón dosificable y toallas de un solo uso o secador de aire.

5.6 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 y no producir alteraciones o contaminaciones.

5.7 Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con 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. Iguaes precauciones se tendrán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y locales de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos de forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

5.8 Contarán con servicios e instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de los productos en óptimas condiciones de higiene y limpieza evitando su contaminación, así como la presencia de insectos, roedores y otros animales domésticos o no.

5.9 Deberán 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 estar protegidos los productos contra la acción directa de la luz solar cuando ésta les sea perjudicial.

5.10 Permitirán la rotación de las existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

5.11 Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que establezcan en sus respectivas competencias, los organismos de la Administración Pública.

Art. 6.º Condiciones generales de los materiales.—Todo material que tenga contacto con los jarabes en cualquier momento de su preparación, elaboración, distribución y consumo, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que para cada caso se especifican en esta Reglamentación:

6.1 Tener una composición adecuada y autorizada para el fin a que se destinen.

6.2 No transmitir a los jarabes con las que se pongan en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlas.

6.3 No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los jarabes o que aun no siéndolo exceda del contenido autorizado en las mismas.

6.4 No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los jarabes.

6.5 Ser fácilmente higienizables y/o esterilizables.

Art. 7.º Condiciones del personal.—El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración y/o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación cumplirá los siguientes requisitos:

7.1 Utilizará ropa adecuada con la debida pulcritud e higiene. Usará cubrecabezas o redecilla, en su caso.

7.2 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.

7.3 El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación debe poseer el correspondiente carné sanitario individual de manipulador de alimentos.

7.4 Sin perjuicio de lo establecido en los distintos apartados del presente artículo, estas condiciones quedan reguladas con carácter general, según lo dispuesto en el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos.

7.5 Queda prohibido: Comer, fumar y masticar chicle y/o tabaco en las áreas de fabricación.

Art. 8.º Manipulaciones permitidas y prohibidas.

Manipulaciones permitidas:

8.1 La adición de edulcorantes naturales señalados en la sección primera del capítulo XXIII del Código Alimentario Español, con excepción de los artículos 3.23.11, 3.23.12 y 3.23.13.

8.2 La utilización de zumos definidos en la legislación vigente.

8.3 La adición de aromas naturales o artificiales a los jarabes de esencia y fantasa.

8.4 A los jarabes de zumo y/o disgregados, esencia y fantasa podrán incorporarse los aditivos que figuran en las listas positivas con el fin de conseguir modificaciones de sus caracteres organolépticos o de sus condiciones de presentación y conservabilidad.

8.5 La disolución de azúcares en caliente, incluso con la adición de los ácidos autorizados, en el jarabe simple.

8.6 La utilización de coadyuvantes tecnológicos en la filtración, clarificación y decoloración del jarabe simple.

8.7 La decantación, centrifugación y maceración.

8.8 La pasteurización y esterilización por procedimientos físicos.

8.9 La utilización del alcohol como diluyente de aromas siempre que no exceda de 0,1 por 100 en volumen, medido en producto terminado.

8.10 Los denominados jarabes de tónica y los amargos no alcohólicos podrán contener quinina en cantidad máxima de 100 ppm.

8.11 Los jarabes de cola y café podrán contener cafeína en cantidad máxima de 150 ppm.

8.12 La utilización de antioxidantes, conservadores, emulsionantes y estabilizantes en los jarabes de disgregados de tubérculos y semillas.

8.13 La presencia de SO₂ en la cantidad de 350 mg/kg en jarabes de zumos.

8.14 La adición de almidones comestibles sin modificar y dextrinas a buenas prácticas de elaboración.

Prohibiciones:

8.15 La utilización de edulcorantes artificiales o sus mezclas con edulcorantes naturales.

8.16 El empleo de colorantes en los jarabes de tubérculos y semillas.

8.17 Sustancias que por su naturaleza, cantidad o calidad sean nocivas.

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

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

8.20 Toda elaboración cuya composición no corresponda a lo que esta Reglamentación preceptúa.

8.21 La utilización de dibujos, diseños y representaciones de frutas, salvo en los jarabes de zumos.

TITULO III

Registros administrativos

Art. 9.º Sin perjuicio de la legislación industrial vigente, los industriales, elaboradores de jarabes, deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre.

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 IV

Materias primas y otros ingredientes

Art. 10. 1. Edulcorantes naturales y sus derivados.

2. Agua potable.

3. Zumos, extractos o disgregados de frutas.

4. Disgregados de frutos y tubérculos.

5. Agentes aromáticos.

6. Aditivos autorizados para su uso en los productos de esta Reglamentación.

Todas las materias primas que se utilicen como ingredientes de jarabes, cumplirán lo dispuesto en sus vigentes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y, en su defecto, el Código Alimentario Español.

Art. 11. Lista de aditivos.—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 2919/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la relación de aditivos mediante resolución.

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 y coadyuvantes tecnológicos autorizados para la elaboración de los jarabes.

1. Aditivos.

1.1 Colorantes:

Color	Denominación usual	Número
Amarillo.	Curcumina.	E-100
	Lactoflavina (riboflavina).	E-101
	Tartracina.	E-102
Naranja.	Amarillo de quinoleína.	E-104
	Amarillo anaranjado S.	E-110
Rojo.	Cochinilla, ácido carminico.	E-120
	Azorrubina.	E-122
	Amaranto.	E-123
	Rojo cochinilla A (Ponceau 4R)	E-124
	Eritrosina.	E-127
Azul.	Azul patentado V.	E-131
	Indigotina (carmin de indigo).	E-132
Verde.	Clorofilas.	E-140
	Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas.	E-141
Pardo.	Verde ácido brillante BS.	E-142
	Caramelo.	E-150
Matices diversos.	Carotenoides:	E-160
	a) Alfa, beta y gamma caroteno.	
	b) Bixina, norbixina (bija, anato).	
	c) Capsantina, capsorrubina.	
	d) Licopeno.	
	e) Beta-apo-8' carotenal.	
	f) Ester etílico del ácido beta apo-8' carotenico.	
	Xantofilas:	E-161
	a) Flavoxantina.	
	b) Luteína.	
	c) Criptoxantina.	
d) Rubixantina.		
e) Violoxantina.		
f) Rodoxantina.		
g) Cantaxantina.		
	Rojo de remolacha, betanina.	E-162
	Antocianos.	E-163

Dosis máxima de uso (1): Colorantes naturales: BPF.
Colorantes artificiales: 350 ppm aislados o en conjunto, cuando se utilice más de uno.

	Número	Dosis máxima de uso (1)
1.2 Conservadores:		
Acido sórbico.	E-200	500 ppm aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente.
Sorbato sódico.	E-201	
Sorbato potásico.	E-202	
Acido benzoico.	E-210	
Benzoato sódico.	E-211	
Benzoato potásico.	E-212	
1.3 Antioxidantes:		
Acido L-ascórbico.	E-300	300 ppm aislados o en conjunto expresado en ácido ascórbico.
L-ascorbato sódico.	E-301	
L-ascorbato cálcico.	E-302	
Galato de propilo.	E-310	5 ppm aislados o en conjunto.
Butil-hidroxi-anisol (BHA).	E-320	
Butil-hidroxi-toluol (BHT).	E-321	
1.4 Estabilizantes y emulgentes:		
Alginato de propilenglicol.	E-405	BPF.
Goma de garrofin.	E-410	
Goma guar.	E-412	
Goma de tragacanto.	E-413	
Goma arábiga.	E-414	
Pectina (no amidada).	E-440	
Carboximetilcelulosa.	E-466	
Mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios.	E-471	

	Número	Dosis máxima de uso (1)
Sucroésteres (ésteres de la sacarosa y ácidos grasos alimenticios).	E-473	
1.5 Reguladores del pH:		
Acido láctico.	E-270	1,5 por 100 m/m, aislados o en conjunto, expresado en ácido láctico.
Lactato sódico.	E-325	
Lactato cálcico.	E-327	
Acido cítrico.	E-330	5 por 100 m/m, aislados o en conjunto, expresado en ácido cítrico.
Citrato sódico.	E-331	
Citrato cálcico.	E-333	
Acido tartárico.	E-334	5 por 100 m/m, aislados o en conjunto, expresado en ácido tartárico.
Tartrato sódico.	E-335	
Tartrato potásico.	E-336	
Tartrato doble de sodio y potasio.	E-337	
Acido ortofosfórico.	E-338	0,1 por 100 m/m, 0,35 por 100 m/m, en jarabes de cola.
Acido málico.	H-8080	2,5 por 100 m/m.

La utilización de estos productos en asociación se autoriza en cantidades tales que la suma de los «tanto por ciento» de cada una de ellos, referida a su cantidad máxima autorizada, no debe superar 100 (expresado en el ácido correspondiente).

1.6 Antiespumantes:

Dimetil polisil oxano. H-9845 10 ppm.

1.7 Alcaloides:

Cafeína (exclusivamente en jarabes de cola y café). 150 ppm.

Quinina (exclusivamente en jarabes de tónica y amargos no alcohólicos). 100 ppm.

(1) Las dosis máximas de uso se autorizan para jarabes de 62° BRIX, que han de diluirse al 1/5 para preparar la bebida para el consumo directo. Por tanto, dicha bebida podrá contener como máximo la quinta parte de la dosis máxima autorizada para el jarabe.

En el caso de una variación en la concentración del jarabe y/o en la dilución, se modificarán proporcionalmente las dosis, de forma que la bebida preparada dispuesta para el consumo contenga como máximo la quinta parte de las dosis máximas autorizadas en este anejo.

1.8 Agentes aromáticos:

Agentes aromáticos naturales, idénticos a los naturales o artificiales, según la clase de jarabe de que se trate, que cumplan lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por Decreto 406/1976, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 12).

2. Coadyuvantes tecnológicos: Clarificantes, decolorantes y coadyuvantes de filtración:

Albúmina de huevo.
Gelatina alimenticia.
Taninos.
Carbón vegetal activado.
Bentonita.
Tierra de infusorios.
Caolín.
Dióxido de silicio amorfo.

Art. 12. Características de los productos terminados.

12.1 Los distintos tipos de jarabes definidos en esta Reglamentación deberán tener una graduación mínima de 62° BRIX.

12.2 Deberán proceder de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.

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

12.4 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.

12.5 La proporción de zumo en los denominados jarabes de zumo no deberá ser inferior a la establecida como límite mínimo en el anejo.

12.6 Los jarabes de esencia o aroma contendrán siempre aromas naturales.

12.7 Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de la venta.

12.8 No contendrán residuos de metales en cantidades superiores a las siguientes:

Arsénico, menos de una parte por millón.

Plomo (en el jarabe de limón), menos de 1,5 partes por millón. Plomo (en el resto de los jarabes), menos de 1,5 partes por millón.

Cobre, menos de cuatro partes por millón.

Cuando el producto esté diluido, los límites deben ser los establecidos para zumos de frutas y vegetales.

12.9 Los microorganismos patógenos o sus toxinas no sobrepasarán los límites microbiológicos siguientes:

Recuento colonias aerobias mesófilas (31 ± 1° C): Recuento máximo 1 × 10 ml.

Enterobacteriaceae totales, ausencia/ml.

Salmonella, ausencia/25 ml.

Mohos, máximo 1 × 10/ml.

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 13. Envasado.—Los envases y embalajes de jarabes podrán ser de metales y sus aleaciones, vidrio normal o ligero, de compuestos macromoleculares autorizados para tal fin, o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Consumo.

Los envases podrán ser considerados como «recuperables o de retorno» o «perdidos o no recuperables».

Se estimarán «recuperables o de retorno» los que sean susceptibles de higienización antes de ser nuevamente utilizados.

Se considerarán «envases perdidos o no recuperables» los de materiales poliméricos, metálicos y los de vidrio de características específicas, fabricados para un solo uso.

La obligatoria higienización de los envases para su posterior utilización deberá constar de los procesos necesarios para lograr una esterilización interior suficiente y una eficaz limpieza interna y externa. El proceso empleado deberá garantizar que los envases no transmitan sabores u olores extraños al producto.

Art. 14. Rotulación, presentación y publicidad.—El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Art. 15. La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

15.1 Denominación del producto.

Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, contempladas en el título primero, artículo 3.º

15.2 Lista de ingredientes.

Irà precedida de la leyenda «Ingredientes».

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

Los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenecen, seguido de su nombre específico, que puede sustituirse por el número de la Dirección General de Salud Pública.

En los jarabes de zumo se incluirá la indicación del porcentaje de zumo.

15.3 Contenido neto.

Se expresará utilizando como unidades de medida el litro, centilitro y mililitro.

La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado para los productos afectados por la presente Reglamentación se deberá ajustar a lo establecido en la legislación vigente.

15.4 Modo de empleo.

Se harán constar las instrucciones para una correcta dilución o utilización.

15.5 Marcado de fechas.

Se ajustará a lo establecido en el artículo 10 de la Norma General de Etiquetado.

15.5 Marcado de fechas.

Se hará constar el nombre o 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 sometido a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos se incluirán los de la empresa elaboradora o su número de registro sanitario, precedidas de la expresión «fabricado por ...».

15.7 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.

Art. 16. En los rótulos de los embalajes se hará constar:

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.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

Art. 17. País de origen.

Los productos contemplados en esta Reglamentación que sean importados, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones de los artículos 15 y 16, excepto el punto 15.7, deberán hacer constar el país de origen.

TITULO VI

Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación

Art. 18. Almacenamiento y transporte.—Todos los lugares donde se almacenen los jarabes, así como los medios de transporte, deberán ajustarse a las condiciones establecidas en el capítulo VI del Código Alimentario Español y disposiciones que lo desarrollan.

El transporte y almacenamiento de los jarabes deberá hacerse independientemente de sustancias tóxicas, parasitocidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio, así como impedir que se hallen en contacto con alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

Los productos de esta Reglamentación se transportarán y expenderán siempre debidamente envasados, embalados y etiquetados.

Art. 19. Exportación.—Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «Export» y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios responsables previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Art. 20. Importación.—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto, y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las empresas importadoras deberán proceder a su registro, según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981, sobre Registro general de alimentos, y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada empresa en particular.

TITULO VII

Responsabilidades y competencias

Art. 21. Responsabilidades.

21.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases o embalajes no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o importador de jarabes.

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

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

Art. 22. 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. 23. Régimen sancionador.—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que corresponda.

TITULO VIII

Métodos de análisis

Art. 24. Métodos de análisis.—Los métodos oficiales de toma de muestras y de análisis específicos para los aditivos alimentarios serán aprobados por el organismo competente a propuesta de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. Hasta tanto no existan las que correspondan, la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria recomendará los métodos precisos, coordinando su actuación con el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, con el Centro de Investigación y Control de la Calidad y con el Laboratorio Agrario del Estado.

ANEJO

	Límite mínimo en masa
	Porcentaje
a) El contenido mínimo en los jarabes de zumos de frutas debe ser de:	
Zumo de naranja	30
Zumo de limón	30
Zumo de pomelo	20
Zumo de piña	20
Zumo de manzana	60
Zumo de albaricoque, melocotón y pera	60
Zumo de uva	60
Zumo de fresa	30
Zumo de otras frutas	30
b) El contenido mínimo de disgregados de frutos y tubérculos será de:	
Almendras	5
Chufas	10

4846

REAL DECRETO 381/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de Alimentación.

El necesario control técnico y sanitario de los establecimientos minoristas de alimentación precisa, para proporcionar una mayor garantía al consumidor y ordenar una actividad tan diversa, una Reglamentación de conjunto que pueda ser posteriormente desarrollada mediante Reglamentaciones específicas de los distintos sectores.

En virtud de lo expuesto, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de enero de 1984,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba, para su aplicación, la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de Alimentación.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Los puntos 10.13, 10.14, 10.15 y 10.17 del artículo 10 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no serán exigibles hasta transcurrido un plazo de seis meses desde la entrada en vigor del presente Real Decreto.

Segunda.—Los puntos 10.4, 10.6, 10.7 y 10.8 del artículo 10 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no serán exigibles hasta transcurrido un plazo de un año desde la entrada en vigor del presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 25 de enero de 1984.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMANTACION TECNICO-SANITARIA DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por comercio minorista de alimentación y fijar, con carácter obligatorio, los requisitos técnicos y sanitarios exigibles para la instalación y funcionamiento de dichos comercios.