

9242

REAL DECRETO 670/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados.

El Decreto 2130/1974, de 20 de julio, aprobó la Reglamentación para la elaboración, circulación y comercio de helados desde aquella fecha hasta la actualidad se ha puesto de manifiesto la necesidad de revisar de manera global la citada Reglamentación, no solamente por la correspondiente adecuación técnica a los nuevos procesos industriales, sino también por conseguir la adecuada armonización con las disposiciones correspondientes de la CEE.

En su virtud, 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 de Sanidad y Consumo, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 2 de marzo de 1983,

DISPONGO:

Artículo único. Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Los artículos 23, 24 y 25 de la Reglamentación Técnico-sanitaria no serán exigibles hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Segunda.—Hasta las fechas mencionadas en la disposición transitoria primera estará vigente el título IX de la Reglamentación para la elaboración, circulación y comercio de helados aprobada por el Decreto 2130/1974, de 20 de julio.

DISPOSICIÓN FINAL

Primera.—Queda derogado el Decreto 2130/1974, de 20 de julio, por el que se aprueba la Reglamentación para la elaboración, circulación y comercio de helados 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, salvo lo estipulado en la disposición transitoria segunda.

Segunda.—Quedan autorizados los Ministerios competentes para que, previo informe de la Comisión interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar las disposiciones necesarias para completar, desarrollar y mejor cumplir lo dispuesto en la adjunta Reglamentación Técnico-sanitaria.

Dado en Madrid a 2 de marzo de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JUAN BOSCH DEL PRADO Y MUÑOZ

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

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º 1. La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales, que se entiende por helados y por mezclas envasadas para congelar y fijar, con carácter obligatorio las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de dichos productos. Será aplicable asimismo a los productos importados.

2. Esta Reglamentación obliga a los fabricantes de helados heladeros artesanos fabricantes de mezclas envasadas para congelar y transformadores de las mismas y, en su caso, a los importadores y comerciantes de estos productos.

2.1 Se consideran fabricantes de helados aquellas personas individuales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a este efecto por los Departamentos competentes, dediquen su actividad a la obtención de este producto.

2.2 Se consideran heladeros artesanos aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a este efecto por los Departamentos competentes, se dediquen a la obtención de helados, bien como única actividad o como complemento de otras, para la venta en sus propios establecimientos.

2.3 Se consideran fabricantes de mezclas para congelar aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a este efecto por los Departamentos competentes, se dediquen a la elaboración de estos productos.

2.4 Se consideran transformadores de mezclas para congelar aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a este efecto por los Departamentos

competentes, se dediquen a la preparación de helados partiendo de mezclas para congelar, con maquinaria debidamente autorizada por los Organismos competentes y para su venta directa al consumidor.

TITULO PRIMERO

Definiciones y clasificaciones

Art. 2.º Definiciones.

2.1 Helados.—Los helados son preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas puestas en producción y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor.

2.2 Mezcla envasada para congelar.—Se entiende por mezclas envasadas para congelar aquellos productos preparados, debidamente envasados, que en forma líquida o en polvo se destinan a la fabricación de helados en máquinas automáticas elaboradoras-expendedoras, y cuya composición cuantitativa sea completa, o que para conseguir el helado solamente se deba añadir agua potable o leche esterilizada en las proporciones adecuadas.

Art. 3.º Clasificaciones.

3.1 Clasificación de los helados.—Podrán producirse los siguientes tipos de helados:

Helado crema.
Helado de leche.
Helado de leche desnatada.
Helado con grasa no láctea.
Helados de agua o sorbetes.
Postres de helado.

3.1.1 Helado crema.—Este helado pesará, como mínimo, 475 gramos el litro, y su composición básica en masa será la siguiente:

Azúcares, 13 por 100, como mínimo, de los que al menos el 50 por 100 corresponderá a sacarosa.
Grasa de leche, 8 por 100, como mínimo.
Proteína láctea, 2,5 por 100, como mínimo.
Extracto seco magro de leche, 7 por 100 como mínimo.
Extracto seco total, 28 por 100 como mínimo.
Espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total 1 por 100, como máximo.

Cuando se rebase el 12 por 100 de grasa láctea no existirá un mínimo de extracto seco magro de leche, no teniendo mínimo de proteínas lácteas.

3.1.2 Helado de leche.—Este helado pesará, como mínimo, 475 gramos el litro, y su composición básica en masa será la siguiente:

Azúcares, 13 por 100, como mínimo, de los que al menos el 50 por 100 corresponderán a sacarosa.
Grasa de leche, 2,2 por 100, como mínimo.
Proteína láctea, 1,6 por 100, como mínimo.
Extracto seco magro de leche, 5,6 por 100, como mínimo.
Extracto seco total, 23 por 100 como mínimo.
Espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total 1 por 100, como máximo.

3.1.3 Helado de leche desnatada.—Este helado pesará, como mínimo 475 gramos el litro, y su composición básica en masa será la siguiente:

Azúcares, 13 por 100, como mínimo, de los que al menos el 50 por 100 corresponderá a sacarosa.
Grasa de leche, menos del 2,2 por 100.
Proteína láctea, 2 por 100, como mínimo.
Extracto seco magro de leche, 6 por 100, como mínimo.
Extracto seco total, 21 por 100, como mínimo.
Espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total 1 por 100, como máximo.

3.1.4 Helado con grasa no láctea.—Este helado pesará, como mínimo, 475 gramos el litro, y su composición básica en masa será la siguiente:

Azúcares, 13 por 100, como mínimo, de los que al menos el 50 por 100 corresponderán a sacarosa.
Materia grasa total, 5 por 100, como mínimo.
Proteína, 1,6 por 100, como mínimo.
Extracto seco total, 25 por 100, como mínimo.
Espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total 1 por 100, como máximo.

En el caso en que estos helados tengan un 98 por 100 de grasa vegetal, podrán denominarse «helado de grasa vegetal».

Cualquiera de los helados antes definidos podrán denominarse helado (crema, de leche, etc., ...) con ... (la fruta que corresponda), siempre que lleven una adición mínima del 10 por 100 de fruta en masa o su equivalente en zumos naturales o concentrados. De no alcanzarse este tanto por ciento llevarán la mención «sabor» a continuación de la mención que indique la clase de helado.

Igualmente, cualquiera de los helados antes definidos cuya masa está comprendida entre 375 y 400 gramos por litro, se denominará helado montado ... (el helado que corresponda).

Del mismo modo cualquiera de los tipos de los helados antes definidos que contengan un mínimo de 2 por 100 de yema de huevo se podrán denominar: helado ... (crema, de leche, etcétera, ...) «mantecado».

3.1.5 Helados de agua o sorbetes.—Es un helado cuya composición básica en masa será la siguiente:

Azúcares, 13 por 100, como mínimo, de los que al menos el 50 por 100 corresponderá a sacarosa.

Extracto seco total, 15 por 100, como mínimo.

Espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total 1,5, como máximo.

Cuando se presente en estado semisólido se denominará «Granizado». Si los productos empleados en su elaboración no son naturales irán precedidos de la palabra «sabor».

Este tipo de helado podrá denominarse helado de fruta (la fruta que corresponda) siempre que lleve una adición mínima del 5 por 100 de limón (u otros cítricos) o su equivalencia en zumos naturales o concentrados, y el 10 por 100, con iguales características, en el resto de las frutas; si no alcanzarse este porcentaje llevará la mención «sabor».

3.1.6 Postres congelados:

3.1.6.1 Tartas heladas.—Es toda presentación de los helados definidos en esta Reglamentación en cualquiera de sus variedades o de sus mezclas que posteriormente se someten a un proceso de elaboración y decoración con productos alimenticios aptos para tal fin y debidamente autorizados en sus Reglamentaciones específicas.

3.1.7 Cuando a los diversos tipos de helados se les agregan otras materias autorizadas distintas a las de su composición cuantitativa a efectos analíticos sólo se tendrá en cuenta la del helado base, sin tener en consideración la incidencia del (s) producto (s) añadido (s).

En los helados de frutas o sabor a fruta y de yogur, con adición de ácido, puede producirse inversión de la sacarosa por acción del ácido, lo que tendrá en cuenta para la determinación de los azúcares.

3.2 Clasificación de la mezcla envasada para congelar.—Podrán producirse las siguientes formas de mezclas para congelar:

3.2.1 Mezcla líquida para helados.—Esta mezcla, en estado líquido, contendrá todos los ingredientes necesarios en las cantidades adecuadas, de modo que, al congelarlo, de un producto alimenticio final que se ajuste a una de las definiciones que figuran en las subsecciones 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3, 3.1.4 y 3.1.5.

3.2.2 Mezcla líquida concentrada para helados.—Es aquella que, después de añadirle la cantidad de agua y/o leche esterilizada prescrita, dé como resultado un producto que se ajuste a una de las definiciones de las subsecciones: 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3, 3.1.4 y 3.1.5.

3.2.3 Mezcla deshidratada para helados.—Será el producto seco (conteniendo una humedad no superior al 4 por 100) que, después de añadir la cantidad prescrita de agua potable o leche esterilizada de un producto que se ajuste a una de las definiciones: 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3, 3.1.4 y 3.1.5.

TITULO II

Ingredientes y aditivos autorizados

Art. 4.º Ingredientes permitidos.—En la preparación de helados se autoriza el empleo de los siguientes productos que deberán cumplir los requisitos que les exigen sus Reglamentaciones específicas, si las tuvieran:

4.1 Leche concentrada, condensada, evaporada o en polvo, fermentada, entera o desnatada y sus derivados.

4.2 Grasas comestibles registradas en el Ministerio de Sanidad y Consumo.—Estas grasas no podrán utilizarse en los helados denominados crema, de leche, de leche desnatada y los de agua o sorbetes.

4.3 Huevos frescos, refrigerados, congelados, conservados o en polvo.—Clara de huevo fresca, congelada o en polvo. Yema de huevo fresca, congelada o en polvo.

4.4 Azúcares alimenticios y miel.

4.5 Chocolate, café, cacao, cereales y sus derivados.

4.6 Frutas y derivados. Zumos de frutas y sus concentrados.

4.7 Almendras, avellanas, nueces, piñones, turroneo, chufa, frutos secos y desecados.

4.8 Bebidas alcohólicas y esencias naturales o idénticas naturales.

4.9 Mezclas envasadas para congelar.

4.10 Agua potable.

4.11 Proteínas de origen vegetal.

4.12 Otros productos alimenticios autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

Art. 5.º Aditivos autorizados.—De acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, y el Real Decreto 1458/1982, de 18 de junio, solamente se podrán utilizar en la elaboración de los productos que contempla esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, los aditivos de las listas positivas apro-

badas mediante Resolución de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO III

Prácticas obligatorias, prácticas permitidas y prácticas prohibidas

Art. 6.º Prácticas obligatorias.

6.1 Para fabricantes y heladeros artesanos.

6.1.1 Las mezclas para helados serán sometidas al tratamiento térmico preciso, en condiciones tales de temperatura y tiempo que garanticen la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos, y se conservaran, hasta su congelación, a temperaturas inferiores a seis grados centígrados.

6.1.2 El tiempo de conservación de la mezcla para helados antes de su congelación será de setenta y dos horas como máximo.

6.1.3 Las materias primas deberán ser almacenadas en buenas condiciones de higiene, que asegure su buen estado de conservación.

6.1.4 El industrial deberá responsabilizarse salvo prueba en contrario, de los controles de la materia prima y demás ingredientes comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción o de uso, mediante el examen y análisis oportuno o por medio de los documentos (facturas, certificados, etcétera), aportados por el proveedor.

6.1.5 Una vez terminada la producción del día, se procederá a la limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinaria y utensilios utilizados.

6.2 Para fabricantes de mezclas envasadas para congelar.—A estos efectos, aparte de cumplir los puntos 6.1.3, 6.1.4 y 6.1.5 del epígrafe anterior, cumplirán lo que sigue:

6.2.1 Las mezclas envasadas líquidas para congelar deberán ser estériles.

6.3 Para transformadores de mezclas para congelar.

6.3.1 Al finalizar la venta del día el producto sobrante de la máquina deberá eliminarse no siendo recuperable.

6.3.2 Una vez vaciada la máquina y con el batidor funcionando, se aclarará con agua hasta que ésta salga limpia y sin residuos.

6.3.3 A continuación se desmontará limpiándose el batidor, así como el grifo de salida de helado y sus juntas de goma y el interior del cilindro de congelación, limpiándose el depósito de la mezcla.

6.3.4 Las piezas desmontadas se introducirán en un recipiente con detergente y desinfectante, limpiándose adecuadamente. A continuación y sin secar se montarán todas las piezas y a las juntas de goma se les untará vaselina esterilizada.

6.3.5 Una vez finalizada esta operación y montada la máquina y lista para funcionar, se llena su depósito con agua tratada convenientemente con desinfectantes, manteniéndose en estas condiciones un máximo de veinticuatro horas hasta su próxima utilización.

6.3.6 Al ser utilizada nuevamente, se vaciará la máquina y se aclarará, quedando lista para verter la mezcla y hacer helado.

6.3.7 Únicamente se podrá utilizar esta máquina para elaborar-expende helado.

6.3.8 La preparación de la mezcla se hará en lugar adecuado sanitariamente y próximo a la máquina elaboradora-expendedora en el mismo local de su expedición. Si la mezcla líquida procede de distinto local en que está situada la máquina expendedorora deberá estar debidamente protegida, y en ambos casos deberá ajustarse a lo indicado en el punto 6.1.

6.3.9 El contenido de cada envase utilizado de la mezcla envasada para congelar, ya sea líquida, líquida concentrada o deshidratada, así como el de leche esterilizada, será utilizado íntegramente una vez abierto el envase.

6.3.10 Una vez preparada la mezcla líquida, a partir de la concentrada o deshidratada, debe colocarse inmediatamente en su totalidad en el depósito que para este fin existe en la máquina automática elaboradora-expendedora.

Art. 7.º Prácticas permitidas

7.1 Cuando el helado que no haya salido de fábrica o de sus almacenes pierda el grado de plasticidad característico, podrá recongelarse siempre que se someta al tratamiento térmico preciso (en temperatura y tiempo) que garanticen la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos.

7.2 El recubrimiento de helados con chocolate o coberturas de chocolate y otras sustancias alimenticias autorizadas.

7.3 No será necesario la aplicación de tratamiento térmico en las mezclas envasadas para congelar y en el helado de agua cuando el producto resultante tenga un pH igual o inferior a 4,6.

Art. 8.º Prácticas prohibidas.

8.1 Utilizar en la fabricación de helados, así como en la limpieza de los materiales empleados en la elaboración y envasado agua que no sea potable, tanto desde el punto de vista físico-químico como microbiológico.

8.2 Utilizar en la fabricación leche con acidez superior a 0,19 gramos de ácido láctico por 100 ml o nata con acidez superior a 0,25 gramos de ácido láctico por 100 ml.

8.3 La salida del helado de su lugar de producción, sin envases, o envolturas adecuadas para mantener su higiene y grado de plasticidad adecuado.

8.4 La tendencia en los locales de fabricación y almacenes de la industria de materias primas o productos no autorizados para estos fines.

8.5 La tenencia de material de desinfección y limpieza en el mismo local que se encuentren las materias primas para la producción del helado.

8.6 Utilizar las instalaciones de producción de helados, salvo autorización expresa del Ministerio de Sanidad y Consumo, para fines distintos de los autorizados.

8.7 La utilización para la producción y conservación de los helados de aditivos alimentarios no autorizados.

8.8 La venta de preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas puestas en producción, que figuren o aparenten ser helados y que no cumplan la presente Reglamentación.

Art. 9.º Por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo se fijarán mediante Resolución las normas microbiológicas de los helados, así como los contenidos máximos permisibles de contaminantes y/o sustancias tóxicas.

TITULO IV

Requisitos de las instalaciones industriales

Art. 10. *Requisitos industriales.*—Los industriales contemplados en el artículo 1.º, 2, de esta Reglamentación cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

10.1 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.

10.2 Serán de aplicación los Reglamentos vigentes sobre 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, correspondan.

10.3 Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con el helado, con sus materias primas o con sus productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido.

10.4 En la operación de envasado se asegurará la perfecta higiene del mismo.

10.5 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza de todo el material que esté en contacto con el helado será potable desde los puntos de vista físico, químico y bacteriológico. Se admite que sea sanitariamente permisible el agua empleada en la limpieza de los locales.

10.6 Las instalaciones industriales se utilizarán, salvo autorización expresa conforme al artículo 8.º, 6, únicamente para los fines autorizados.

Art. 11. *Requisitos higiénico-sanitarios.*—Las instalaciones industriales para la elaboración de helados, así como las que correspondan a la fabricación de mezclas envasadas para congelar, se ajustarán a las disposiciones higiénico-sanitarias y de salubridad que exija el Ministerio de Sanidad y Consumo, conforme a su competencia. En particular se cumplirán las siguientes normas:

11.1 Relativas a los locales.

11.1.1 Estarán perfectamente separados y sin comunicación con viviendas, cocinas o comedores.

11.1.2 Su ventilación será suficiente, por medios naturales o por otros sistemas que la garanticen.

11.1.3 Se adoptarán en ellos las medidas pertinentes para evitar la presencia de insectos, arácnidos y roedores.

11.1.4 Se evitará la formación de polvo, así como cualquier otra posible causa de insalubridad.

11.1.5 No serán adecuados para la elaboración los locales cerrados y semisubterráneos si no disponen de ventilación forzada y climatización artificial eficiente.

11.1.6 Los pisos serán prácticamente impermeables y de fácil limpieza, con desnivel suficiente para su perfecto desagüe.

11.1.7 Los desagües tendrán cierres hidráulicos y estarán protegidos con rejillas o placas metálicas perforadas.

11.1.8 Los paramentos de los locales de fabricación estarán recubiertos hasta el techo de material lavable que serán de fácil limpieza.

11.2 Relativas a las máquinas e instalaciones.

11.2.1 Las máquinas, aparatos, utensilios y recipientes destinados a la fabricación y envases de helados, así como de las mezclas envasadas para congelar, serán higiénicamente perfectos, manteniéndose en constante estado de limpieza y de forma que ésta pueda ser realizada con facilidad. Se utilizarán únicamente para los fines previstos y con la regularidad requerida para su empleo, y teniendo en cuenta las exigencias de la higiene, deberán someterse a una limpieza y desinfección eficaces, con la frecuencia adecuada. Además dispondrán

de los medios necesarios para garantizar la calidad y pureza de los productos que elabora, según las exigencias de esta Reglamentación.

11.2.2 Los utensilios utilizados para la preparación de las mezclas de helados y para la manipulación de los mismos deben ser tales que se eviten los contactos de manos, brazos y vestidos con la mezcla y los helados.

11.2.3 En el caso de las máquinas automáticas elaboradoras-expendedoras de helados deberán cumplimentar los siguientes puntos:

11.2.3.1 La elaboración del helado se realizará en un recipiente o cilindro cerrado.

11.2.3.2 El depósito de la mezcla en reserva estará refrigerado a una temperatura de 5º C, con una oscilación de -1º C a +1º C.

11.2.3.3 Todas las piezas en contacto con el helado serán desmontables y de fácil limpieza, incluidas las juntas de goma o de otro material apropiado.

11.2.3.4 El producto terminado deberá ser sacado de la máquina a una temperatura igual o inferior a 4º C bajo cero.

11.2.3.5 Deberán disponer de dispositivos que garanticen la temperatura fijada.

11.3 Los locales destinados a vestuarios, lavabo y servicio higiénicos, separados según los sexos, deberán estar suficientemente aislados de los locales de producción, dispondrán de agua fría y caliente, así como jabón, toallas de un solo uso o secadores de aire forzado y soluciones desinfectantes para las manos, todo ello sin perjuicio de lo dispuesto al efecto por la legislación vigente sobre higiene y seguridad del trabajo.

TITULO V

Almacenamiento y transporte

Art. 12. *Almacenamiento.*

12.1 El almacenamiento de los helados se efectuará a temperaturas inferiores a 23º C bajo cero.

12.2 Los helados podrán ser almacenados junto con otros productos alimenticios previamente congelados, siempre que estén debidamente protegidos por un envase cerrado y/o embalaje de tal forma que no se perjudique su calidad y que no transmitan olores y sabores extraños.

Art. 13. *Transporte.*

13.1 El transporte de helados se hará a temperaturas inferiores a 18º C bajo cero y de forma que el aumento de la temperatura del helado durante el mismo no exceda de 4º C.

13.2 Los helados pueden ser transportados junto con otros productos alimenticios, previamente congelados, siempre que unos y otros estén protegidos por un envase y/o embalaje de tal forma que no se perjudique su calidad y que no transmitan olores y sabores extraños.

TITULO VI

Requisitos de los establecimientos de venta

Art. 14. 14.1 Los establecimientos de venta, sean permanentes o de temporada, dispondrán de los elementos frigoríficos necesarios para la conservación adecuada de los helados y en todo momento se cumplan las características estipuladas en el artículo 2.1.

14.2 Los utensilios que se empleen para la venta cumplirán permanentemente las debidas condiciones higiénicas. Los cuchillos, cucharas, espátulas y demás elementos utilizados en la venta de helados deberán ser de un material tal que no transmitan sustancias extrañas al helado ni modifiquen sus características organolépticas y serán conservados en recipientes resistentes a los ácidos, conteniendo una solución al 1,5 por 100 de ácido cítrico o tartárico, que se renovará al menos diariamente.

Los barquillos y galletas que se expendan con los helados se guardarán en recipientes cerrados y debidamente protegidos.

14.3 El lugar donde se instale la máquina automática elaboradora-expendedoras de helados estará lejos de fuentes calóricas que incidan directamente sobre las máquinas y alejado de cualquier causa contaminante, debiendo ser autorizados expresamente por los Servicios Sanitarios que corresponda.

TITULO VII

Requisitos del personal

Art. 15. 15.1 Todo el personal dedicado a la fabricación, elaboración, almacenamiento y venta de helados, así como el de fabricación y transformación de mezclas envasadas para congelar, estará en posesión de la tarjeta de manipulador de alimentos y se ajustará a estos efectos a lo dispuesto en la legislación vigente.

15.2 El personal dedicado a la elaboración de helados y a su venta observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará vestuario de trabajo adecuado a su función en perfecto estado de limpieza.

15.3 Todo trabajador aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad está obligado a poner este hecho en cono-

cimiento de su superior laboral responsable, quien, previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en el puesto de trabajo si éste implicase cualquier contacto con el producto elaborado, almacenado o vendido en el establecimiento.

15.4 No podrán dedicarse a la venta de helados personas que padezcan enfermedades contagiosas o portadores de gérmenes nocivos.

15.5 Se prohíbe fumar, comer y masticar chicle o tabaco en los locales de trabajo.

TITULO VIII

Registro general sanitario

Art. 16. 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.

Art. 17. Las máquinas automáticas elaboradoras-expendedoras de helados, en sus diversos modelos, deberán estar registradas por los importadores en el Ministerio de Sanidad y Consumo, y por los fabricantes, en los servicios sanitarios que les correspondan.

Art. 18. Los transformadores de mezclas para congelar, a efectos del referido Decreto 797/1975, modificado por el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, efectuarán su registro en los servicios sanitarios que les correspondan.

TITULO IX

Competencias y régimen de instalación de industrias

Art. 19. Competencias.

Los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación a través de los organismos administrativos pertinentes, que coordinarán sus actuaciones y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y en su caso a las Corporaciones Locales.

Art. 20. Régimen de instalaciones de industrias.

20.1 La puesta en funcionamiento de las industrias y establecimientos contemplados en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria se llevarán a cabo según lo dispuesto en la legislación vigente de cada Departamento responsable.

20.2 Para obtener la correspondiente autorización sanitaria de la instalación se iniciará un expediente según proceda en virtud de los artículos 16, 17 y 18 de la presente Reglamentación.

20.3 Los industriales de hostelería y otros que, conforme a lo previsto en el artículo 1.º, apartado 2.2, de esta Reglamentación se dispongan a elaborar helados en sus establecimientos vendrán obligados a cumplir esta Reglamentación a todos los efectos.

Estos industriales, cuando empleen helados como ingredientes en sus elaboraciones y su producción esté destinada a la venta de éstos en sus propios establecimientos estarán exentos del registro sanitario de esta actividad.

TITULO X

Envasado y presentación

Art. 21. Envasado y presentación.

En general, serán de aplicación las normas que se recogen en el capítulo IV del texto del Código Alimentario Español, sobre el material relacionado con los alimentos, aparatos y envases de rotulación. Además deberán cumplimentarse los siguientes requisitos:

21.1 Cuando los helados se envasen para su venta al público, el envase empleado será nuevo y de un solo uso, confeccionado con materiales autorizados para tal fin y que no pueda modificar sus características ni transmitir sabores u olores extraños, ni ocasionar alteraciones al producto.

21.2 Cuando los helados se expendan dentro de la propia heladería podrán presentarse en vasos, copas, terrinas o bandejas de materiales autorizados para tal fin y que no puedan modificar sus características ni transmitir sabores u olores extraños, ni ocasionar alteraciones al producto. Según la presentación solicitada por el consumidor, el helado podrá ir acompañado de barquillos, galletas, pastas, jarabes, licores, frutas, etcétera, autorizados para su uso alimentario.

21.3 Los helados envasados y las mezclas envasadas para congelar deberán ir debidamente acondicionados y suficientemente protegidos, tanto en sus propios embalajes y/o envases como en los medios de transporte, con objeto de evitar su deterioro y permitir una perfecta conservación.

21.4 En los productos envasados se admitirá una tolerancia en su capacidad no envasada del 5 por 100 como máximo, si el contenido es de 50 ml o inferior, y del 3 por 100 como máximo en los envases de contenido superior a 50 ml. No obstante, en

el caso de una muestra representativa de la totalidad de un lote la media del conjunto de dicha muestra deberá corresponderse con el volumen declarado en la etiqueta.

TITULO XI

Etiquetado y rotulación

Art. 22. El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes de los helados envasados y las mezclas envasadas para congelar deberán cumplir 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. 23. La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

23.1 Denominación del producto según las definiciones del artículo 3.º

23.2 Lista de ingredientes.

23.2.1 Irá precedida del siguiente título: «Ingredientes».

23.2.2 Se mencionarán todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas en el momento en que se incorporen en el proceso de fabricación, salvo el agua añadida y los productos volátiles que se mencionarán según el orden decreciente de su masa en el producto terminado. Cuando la cantidad de agua no exceda del 5 por 100 en la masa del producto final no será necesario su especificación.

23.2.3 Cuando se utilicen ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyan durante el proceso de fabricación podrán mencionarse dichos ingredientes en la lista según su cuantía en masa antes de la concentración o deshidratación.

23.2.4 La altura mínima de los caracteres indicadores de la relación de los ingredientes será la siguiente:

Cantidad en ml o g	Altura mínima de los caracteres en mm
Hasta 200 ml	1
Más de 200 ml	1,5

23.2.5 Si el ingrediente lácteo o sus constituyentes no proceden de la leche de vaca se indicará su origen en la etiqueta.

23.2.6 Cuando se trate de helados o mezclas envasadas para congelar cuyo contenido en materias grasas y/o proteínas estuviera formado parcial o totalmente por grasas y/o proteínas comestibles distintas de la láctea, esta circunstancia se mencionará expresamente indicando su origen.

23.2.7 Cuando se haga una declaración de un ingrediente particular, éste deberá estar presente en una cantidad suficiente para caracterizar el producto desde el punto de vista organoléptico.

23.2.8 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes, se transfiera al helado o mezcla envasada para congelar en cantidad suficiente para desempeñar en él o ella una función tecnológica, será tratado y considerado como un aditivo de dicho alimento, y para poder utilizarlo deberá estar incluido en la lista positiva para helados.

Los aditivos alimentarios transferidos por alguno de sus ingredientes y autorizado en sus Reglamentaciones o normas específicas y presentes en el helado o mezcla en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes.

23.3 Contenido neto.

23.3.1 Se declarará en volumen excepto las mezclas deshidratadas para helados que lo harán en masa. Se utilizarán según los casos las unidades de medida siguientes: litro, mililitro y gramo.

23.3.2 La altura de los caracteres indicadores del contenido neto serán los siguientes:

Cantidad en ml o g	Altura mínima de los caracteres en mm
Hasta 50	1,5
Más de 50 a 200	2
Más de 200 a 500	3
Más de 500 a 1.000	4
Más de 1.000	5

23.4 Fecha de duración mínima, que se expresará.

23.4.1 Mediante la leyenda «consumir preferentemente antes de», seguida de:

El día y mes, en dicho orden, si su duración es inferior a tres meses.

El mes y el año, en dicho orden, si su duración es superior a tres meses, pero no excede de dieciocho meses.

23.4.2 Mediante la leyenda «consumir preferentemente antes del fin de», seguida del año, si su duración es superior a dieciocho meses.

23.4.3 El mes se indicará, como mínimo, con sus tres primeras letras, y el año, con sus dos últimas cifras.

23.4.4 Podrán también expresarse mediante las leyendas citadas, seguidas de la indicación clara del lugar del etiquetado donde figura la fecha pertinente. En este caso, estarán separadas de otras indicaciones y el año se expresará con sus cuatro cifras.

23.4.5 Quedan exentos de cumplir este requisito los envases de capacidad igual o inferior a 200 ml.

23.5 Instrucciones para su conservación por el consumidor.

En los helados con volumen superior a 200 ml. se expresará la conservación máxima, indicando la siguiente tabla:

Conservación máxima en congelador frigorífico de tres estrellas, dos meses.

Conservación máxima en congelador frigorífico de dos estrellas, dos semanas.

Conservación máxima en congelador frigorífico de una estrella, dos días.

A partir del momento de su colocación en dicho congelador.

23.6 Modo de empleo.

En los envases de las mezclas envasadas para congelar se hará constar, de forma clara, las instrucciones para el consumo adecuado de la mezcla.

23.7 Identificación de la Empresa.

23.7.1 Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o importador y, en todo caso, su domicilio.

23.7.2 Se hará constar igualmente el número de Registro Sanitario de la Empresa fabricante o importadora y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

23.8 Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a criterio de la Empresa la forma de dicha identificación. Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación.

Quedan exentos de cumplir este requisito los envases de capacidad igual o inferior a 200 ml.

Art. 24. La información de los rótulos de los embalajes constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

La mención «consérvese preferentemente a temperaturas inferiores a 18° C».

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. 25. Los helados envasados y las mezclas envasadas para congelar importados, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones de este título, excepto el punto 23.8 (identificación del lote de fabricación), deberán hacer constar el país de origen.

Art. 26. En la rotulación, etiquetado y publicidad de los helados envasados queda prohibido la utilización del término «artesano» o sus derivados.

Art. 27. Todos los establecimientos reseñados en el artículo 14.1 que venden helados a granel, así como máquinas elaboradoras-expendedoras de helados, deberán exponer, en lugar bien visible, la autorización sanitaria otorgada por el Ministerio de Sanidad y Consumo, debiendo asimismo figurar los diferentes tipos de helados, según la clasificación del artículo 3.º de la presente Reglamentación, teniéndose a disposición del consumidor la fórmula cualitativa de los mismos.

TITULO XII

Comercio exterior

Art. 28. *Exportación.*—Los helados destinados a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino o, en su caso, a las del mercado, y a lo dispuesto en esta materia por el Ministerio de Economía y Hacienda.

Si los helados destinados a la exportación no se ajustan a las condiciones técnicas que fija esta Reglamentación, los embalajes y/o envases, según los casos llevarán en caracteres bien visibles la palabra «EXPORT» y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Mi-

nisterios competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Art. 29. Los helados 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 establecido en los tratados o convenios internacionales.

TITULO XIII

Responsabilidades. Régimen sancionador

Art. 30. *Responsabilidades.*—Salvo prueba en contrario, las responsabilidades se establecen conforme a las siguientes presunciones.

30.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponden al productor del helado o, en su caso, al importador.

30.2 La responsabilidad inherente a la identidad de los productos contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor del helado.

30.3 La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor del helado.

Idéntica responsabilidad alcanzará, en su caso, al transportista, distribuidor, importador, exportador o comprador que por dolo o negligencia a él imputable provoque la alteración de las condiciones de envasado y transporte fijados en la presente Reglamentación.

Art. 31. *Inspecciones.*

31.1 En aplicación y exigencia de lo dispuesto en esta Reglamentación las autoridades de los Ministerios de Sanidad y Consumo, Industria y Energía y Economía y Hacienda podrán efectuar cuantas visitas de comprobación e inspección juzguen necesarias, sin perjuicio de las que corresponden a otros Departamentos conforme a las normas en que tengan su base.

31.2 Las autoridades competentes podrán, además, tomar las muestras que precisen para el mejor cumplimiento de su función.

31.3 Los métodos analíticos de los helados serán publicados por el Ministerio de Sanidad y Consumo a propuesta de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

31.4 Se confía de modo exclusivo a la Dirección General de Salud Pública y Organismos de ella dependientes:

31.4.1 La vigilancia sanitaria de los lugares de fabricación, almacenamiento y venta de helados.

31.4.2 El control microbiológico y toxicológico de los helados.

Art. 32. *Infracciones y sanciones.*—Las infracciones a lo dispuesto en cualquiera de las normas que se contienen en esta Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente.

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

9243

RESOLUCION de 21 de marzo de 1983, de la Intervención General de la Administración del Estado, por la que se delegan determinadas competencias en los Interventores-Delegados de este Centro.

Excelentísimos e ilustrísimos señores:

La Ley General Presupuestaria, en su artículo 94, apartado 1, determina que por vía reglamentaria se establecerá la competencia de los Interventores Delegados del Interventor general de la Administración del Estado. Al amparo de dicha disposición, el Real Decreto 1124/1978, de 12 de mayo, atribuyó a los Interventores Delegados la fiscalización previa de las obligaciones o gastos cuyo acuerdo fuere competencia de las autoridades superiores de los Ministerios u Organismos en que se encontraran destacados, sin otras excepciones que las enumeradas en el mismo. Por su parte, el Real Decreto 553/1982, de 6 de marzo, reglamentó las facultades fiscalizadoras de los Interventores Delegados en la Administración Territorial respecto de las obligaciones o gastos cuyo acuerdo fuere competencia de los Delegados provinciales o territoriales de los respectivos Departamentos ministeriales o de los Jefes provinciales de los Organismos autónomos.

Sin perjuicio de la distribución reglamentaria de competencias llevada a cabo por los citados Reales Decretos, la Ley General Presupuestaria permite, en el apartado 2 del artículo 94, la delegación de las mismas, cumpliendo los requisitos establecidos en el artículo 22 de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado, en favor de los Interventores Delegados.

La necesidad de agilizar la tramitación de los expedientes de gasto acercando en lo posible el control a la gestión aconsejan