

33964 REAL DECRETO 3176/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Especies Vegetales para Infusiones de uso en Alimentación.

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, procede dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda; Industria y Energía; de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 16 de noviembre de 1983,

DISPONGO

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Especies Vegetales para Infusiones de uso en Alimentación.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

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

Segunda.—En el plazo de dieciocho meses, todas las especies vegetales anotadas en el Registro General Sanitario de Alimentos que no figuren en la lista del artículo 3.º de esta Reglamentación, serán automáticamente dados de baja, quedando prohibida su comercialización al amparo de la autorización sanitaria otorgada en su día.

Las especies vegetales que, figurando en el anexo de la Orden ministerial de 3 de octubre de 1973 («Boletín Oficial del Estado» del 15), no están contempladas en el artículo 3.º de esta Reglamentación, deberán ser anotadas en los Servicios correspondientes de la Dirección General de Farmacia y Medicamentos.

Tercera.—Para la aplicación de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, establecida en el título quinto de la adjunta Reglamentación, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2158/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

DISPOSICION DEROGATORIA

Salvo lo expresado en las disposiciones transitorias, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, a partir de su entrada en vigor.

Dado en Madrid, a 16 de noviembre de 1983.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMANTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES DE USO EN ALIMENTACION

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por especies vegetales para infusiones de uso en alimentación y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, envasado, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de los productos.

Esta Reglamentación obliga a los elaboradores, envasadores, comerciantes o importadores de los mismos.

Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Se consideran elaboradores, envasadores y comerciantes de estos productos aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración, envasado y comercialización de los productos cuya denominación figura en el artículo 2.º de esta Reglamentación.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2.º *Definiciones.*

2.1 Especies vegetales para infusiones de uso en alimentación.

Son aquellas especies vegetales o sus partes que debido a su aroma y sabor, características de la especie a que pertenecen, se utilizan en alimentación por su acción fisiológica u organoléptica.

2.2 Infusión.

Es el producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la misma.

2.3 Extracto soluble.

Es el producto soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de la especie vegetal correspondiente.

Art. 3.º *Denominaciones.*—Las especies vegetales para infusiones de uso en alimentación, contempladas en esta Reglamentación son, con especificación de la parte a utilizar, las siguientes:

- 3.1 Anís estrellado.—*Illicium verum*, fruto.
- 3.2 Anís verde.—*Pimpinella anisum*, fruto.
- 3.3 Azahar.—*Citrus aurantium*, flor.
- 3.4 Escaramujo.—*Rosa canina*, fruto.
- 3.5 Eucalipto.—*Eucalyptus globulus*, hoja.
- 3.6 Hibisco.—*Hibiscus sabdariffa*, flor.
- 3.7 Hierba luisa.—*Lippia citriodora*, hoja.
- 3.8 Hinojo.—*Foeniculum vulgare*, fruto.
- 3.9 Malva.—*Malva sylvestris*, hoja y flor.
- 3.10 Manzanilla.—*Matricaria chamomilla*, planta y flor.
- 3.11 Manzanilla amarga.—*Anthemis nobilis*, cabezuelas floridas.
- 3.12 Manzanilla de Mahón.—*Santolina chamaesiparissius*
- 3.13 Mejorana.—*Origanum mejorana*, planta.
- 3.14 Melisa.—*Melissa officinalis*, planta y hojas.
- 3.15 Menta.—*Mentha piperita*, planta y hojas.
- 3.16 Menta poleo.—*Mentha pulegium*, hojas.
- 3.17 Romero.—*Rosmarinus officinalis*, hoja.
- 3.18 Salvia.—*Salvia officinalis*, hoja.
- 3.19 Sauco.—*Sambucus nigra*, flor.
- 3.20 Tila.—*Tilia argentum* y *officinalis*, flor y bráctea.
- 3.21 Tomillo.—*Tymus vulgaris*, planta y hojas.
- 3.22 Verbena.—*Verbena officinalis*, planta y hojas.
- 3.23 Zorzaparrilla.—*Smilax officinalis*, raíz.

Para cualquier especie vegetal no incluida en la anterior lista, se solicitará el previo informe de los Servicios correspondientes del Ministerio de Sanidad y Consumo, quien determinará la inclusión o no de la misma en esta Reglamentación, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO II

Condiciones de los establecimientos, del material y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 4.º *Condiciones de los establecimientos.*—Las instalaciones industriales de 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 subproductos y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras a la salud pública.

Con este fin, las industrias elaboradoras de los productos contemplados en esta Reglamentación 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 y que, de alguna manera, puedan interferir en dichas manipulaciones.

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 correspondan.

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

4.4 Las industrias elaboradoras de estos productos deberán tener una superficie adecuada a la elaboración, variedad, manipulación y volumen de fabricación, con localización aislada de los servicios, vestuarios, lavabos y almacenes.

4.5 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza de utensilios e instalaciones en contacto con los productos será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico.

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

4.6 Las industrias, establecimientos elaboradores y almacenes de estos productos dispondrán de las instalaciones necesarias para aquellos productos que requieran conservación por el frío, con capacidad siempre acorde con su volumen de producción y venta.

Art. 5.º *Requisitos higiénico-sanitarios.*—De modo genérico las industrias de fabricación, elaboración y/o envasado de estos productos, habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

5.1 Los locales de elaboración o almacenamiento y sus anexos, 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 clase de 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 en caso necesario.

5.3 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.

5.4 Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos. Para la limpieza y el lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, que no estén en contacto con los productos, el agua será potable microbiológicamente y sanitariamente permisible desde el punto de vista físico-químico.

5.5 Habrán de tener servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean, en cada caso, las autoridades sanitarias competentes.

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

5.7 Todas las máquinas, materiales, y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones químicas. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes y locales de almacenamiento. Todos los elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

5.8 Contarán con servicios, defensas, utillajes e instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de los productos en óptimas condiciones de higiene y limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y animales domésticos o no.

5.9 Deberán mantener la temperatura adecuada y humedad relativa 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 e higiénicas establecidas o que establezcan, en sus respectivas competencias, los Organismos de la Administración Pública en sus distintas esferas.

Art. 8.º Condiciones generales de los materiales.—Todo material que esté en contacto con estos productos en cualquier momento de su elaboración, almacenamiento, distribución y venta, además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación, mantendrá las condiciones de conservación, higiene y limpieza siguientes:

6.1 Tener una composición adecuada y/o autorizada, en su caso, para el fin a que se destine.

6.2 No transmitir a los productos, objeto de esta Reglamentación, con los que estén en contacto, sustancias tóxicas o que puedan contaminarles.

6.3 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.

6.4 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos objeto de esta Reglamentación.

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

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

7.2 Queda prohibido: comer, fumar y masticar chicle y tabaco en los locales de elaboración, envasado o manipulación.

7.3 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.

7.4 Todo el personal que desempeñe actividades relacionadas directamente con los productos objeto de esta Reglamentación poseerá carné sanitario de manipulador de alimentos, debidamente actualizado.

En relación con el contenido del presente artículo se estará a lo dispuesto con carácter general en el Reglamento de Manipuladores de Alimentos, aprobado por Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto.

Art. 8.º Manipulaciones permitidas y prohibidas.

8.1 Manipulaciones permitidas.

8.1.1 La mezcla de especies vegetales distintas, en un mismo envase, siempre que quede claramente reflejada esta circunstancia en el etiquetado y rotulación del producto, especificando las denominaciones de cada especie vegetal que integren la mezcla y su porcentaje.

8.1.2 Aquellas operaciones físicas que tiendan a mejorar el aspecto, la presentación, conservación y uso del producto, tales como: molienda, tamizado, secado, etc.

8.2 Manipulaciones prohibidas.

8.2.1 El envasado para la venta de especies vegetales que contengan tallos extraños a las mismas, materias inertes u otras impurezas, con una tolerancia del 8 por 100 máximo.

8.2.2 Tratamientos destinados a producir aumento en su masa.

8.2.3 La adición de agua, agentes conservadores, colorantes y otras materias extrañas al producto.

8.2.4 El envasado y venta de especies vegetales alteradas o con caracteres organolépticos anormales.

8.2.5 La venta a granel de especies vegetales, no pudiendo fraccionarse los envases ni aun en presencia del consumidor.

8.2.6 Incluir las indicaciones de «cordial», «reconstituyente», «digestivo», «estomacal», «tónico» o cualquier otra con finalidad terapéutica y aquellas que puedan inducir a error o engaño, así como los grabados que recuerden tales conceptos.

8.2.7 La expresión de cualquier indicación referente al lugar o método de elaboración que no se corresponda con la realidad.

8.2.8 Todas las prácticas y el empleo de productos no expresamente permitidos en esta Reglamentación que no estén especialmente prohibidos por la misma requerirán autorización del Organismo de la Administración Pública competente.

TITULO III

Registros administrativos

Art. 9.º Identificación de la industria.—Sin perjuicio de la legislación competente, las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación 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).

TITULO IV

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados

Art. 10. Materias primas y otros ingredientes.—Las materias primas utilizadas para la elaboración de los distintos productos serán únicamente las especies vegetales y parte de las mismas o sus extractos solubles, cuyas denominaciones figuran en el artículo tercero de la presente Reglamentación.

Art. 11. Características de los productos terminados.—Las especies vegetales dispuestas para su consumo deberán cumplir las siguientes condiciones:

11.1 De carácter general.

11.1.1 Estar en perfectas condiciones de consumo.

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

11.1.3 La tolerancia de productos contaminantes, sus toxinas o microorganismos que por su número o especificidad puedan producir alteraciones al consumidor no deberán sobrepasar los límites contenidos en la legislación vigente y en las normas internacionales aceptadas por el Estado español.

11.2 De carácter específico.

11.2.1 Humedad: máximo, 15 por 100.

11.2.2 Cenizas: máximo, 14 por 100.

11.2.3 Residuo metales pesados:

Pb, 13 ppm máximo.

As, 3 ppm máximo.

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 12. Envasado.—Las envolturas y envases que contengan los productos objeto de esta Reglamentación podrán ser de cartón, material celulósico, sulfurizado, parafinado, metalizado o plastificado, de celofán, de compuestos macromoleculares autorizados para tal fin o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General de Salud Pública.

Art. 13. Etiquetado.—El etiquetado de los envases y el rotulado 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.

En el etiquetado de las especies vegetales envasadas para la venta directa al consumidor final, así como a los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares figurarán las siguientes especificaciones:

13.1 Denominación del producto de acuerdo con las denominaciones del artículo tercero de esta Reglamentación.

13.2 Ingredientes.

En los envases que contengan más de una especie vegetal éstas se mencionarán en orden decreciente de sus masas, indicando, según lo dispuesto en el punto 8.1.1 de esta Reglamentación, la proporción de cada uno de ellos.

13.3 Contenido neto del producto, expresado en gramos.

13.4 Marcado de fechas mediante la leyenda: «Consumir preferentemente antes del fin de ...» seguida del año, con sus cuatro cifras o las dos finales.

13.5 Instrucciones para la conservación cuando sea necesario.

13.6 Modo de empleo.

13.7 Identificación de la industria.

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

13.7.2 Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la industria.

13.7.3 Cuando la elaboración del producto se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su identificación se incluirá la de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido por la expresión «Fabricado por ...».

13.8 Lote de fabricación, mediante una indicación que permita identificar el mismo.

Art. 14. Rotulación.

14.1 Denominación del producto.

14.2 Número y contenido neto de los envases.

14.3 Nombre o razón social o denominación de la industria.

14.4 Instrucciones para la conservación, caso de ser necesario.

No serán necesarias las indicaciones de los puntos 14.1 a 14.4 siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

Art. 15. Productos importados.—Cuando un producto sometido a esta Reglamentación sea de importación, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones de los artículos 13 y 14, excepto el 13.8, deberá hacer constar el país de origen.

TITULO VI

Transporte, almacenamiento, venta, exportación e importación

Art. 16. Transporte y almacenamiento.

16.1 El transporte y almacenamiento de los productos objeto de esta Reglamentación deberán hacerse independientemente de sustancias tóxicas, parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio, así como impedir que se hallen en contacto con alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

16.2 Todos los lugares donde los mismos se almacenan, aunque sean provisionales, 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.

Art. 17. Venta.—Todos los productos objeto de esta Reglamentación se expendrán siempre debidamente envasados, embalados, etiquetados y rotulados y serán vendidos al público en sus envases íntegros.

Art. 18. Exportación e importación.

18.1 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 «Expor» y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios responsables, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

18.2 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

Competencias y responsabilidades

Art. 19. 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. 20. Responsabilidades.

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

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

20.3 La responsabilidad administrativa inherente a la mala conservación y/o manipulación del producto contenido en envases o embalajes, abiertos o no, corresponde al tenedor del mismo.

Art. 21. 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, 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 correspondan.

33965

REAL DECRETO 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria de aditivos alimentarios.

El Real Decreto 2484/1977, 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, procede dictar las distintas Reglamentaciones fundamentadas en el mismo y en concreto las que desarrollan sus capítulos XXXI al XXXIV referentes a aditivos y coadyuvantes tecnológicos.

El empleo, cada día más difundido, de estos productos hace necesario establecer las condiciones técnico-sanitarias que regulen su elaboración, comercialización y uso, comenzando por los de los aditivos alimentarios y posteriormente establecer los referentes a los coadyuvantes tecnológicos.

Por lo expuesto, a propuesta conjunta de los Ministros de Economía y Hacienda; Industria y Energía; Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 16 de noviembre de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba, para su aplicación, la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aditivos Alimentarios.

DISPOSICION TRANSITORIA

El cumplimiento de los apartados 8.3.1 y 8.3.2 de la Reglamentación adjunta no será exigible hasta transcurrido un plazo de seis meses desde la fecha de publicación del presente Real Decreto.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden del Ministerio de la Gobernación, de 19 de noviembre de 1968, por la que se dictan normas sobre el control sanitario de aditivos de productos destinados al consumo humano, así como todas las disposiciones de igual o inferior rango, en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 16 de noviembre de 1983.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMANTACION TECNICO-SANITARIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Artículo 1.º *Ámbito de aplicación.*

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por aditivos alimentarios y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, co-