

en fresco, clasificadas en el capítulo cero ocho de la Nomenclatura de Bruselas, disfrutará de una compensación del 50 por 100 del flete, limitada, en todo caso, al devengado entre Canarias y Madrid, en tránsito a dicho países, o al equivalente a dicha cantidad.

Art. 7.º El transporte marítimo de plátanos desde las islas Canarias a la península, e islas Baleares, gozará de una compensación del 0,5 por 100 del flete.

Art. 8.º Se faculta a los Ministerios afectados para dictar cuantas disposiciones sean precisas en el ámbito de sus respectivas competencias en desarrollo del presente Real Decreto.

El procedimiento de justificación y percepción de las primas establecidas en el presente Real Decreto se determinará por el Ministerio de Transportes, Turismo y Comunicaciones, previo informe de la Comunidad Autónoma de Canarias.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—El régimen de compensaciones al transporte marítimo y aéreo de mercancías que se establece en el presente Real Decreto será de aplicación respecto a los transportes que, reuniendo los requisitos exigidos en el mismo, se hayan realizado o se realicen exclusivamente durante el año 1985.

Segunda.—El presente Real Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 4 de diciembre de 1985.

JUAN CARLOS R.

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

26012 REAL DECRETO 2323/1985, de 4 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos de café.

La antigüedad de la Orden de Presidencia del Gobierno de 21 de noviembre de 1961 (modificada por otra Orden de 28 de agosto de 1962) que aprobaba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de achicoria y otros sucedáneos del café, hacen preciso adaptar los requisitos técnicos sanitarios de dichos productos a las exigencias actuales para una mejor información del consumidor y la necesaria y progresiva aproximación a las disposiciones correspondientes de las Comunidades Económicas Europeas.

Especialmente se ha tenido en cuenta la Directiva 77/436/CEE, de 27 de junio de 1977, y las consideraciones que realiza el párrafo cuarto de su preámbulo.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, oídos los sectores afectados, y 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 4 de diciembre de 1985,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los sucedáneos del café.

DISPOSICION TRANSITORIA

Los requisitos que supongan modificación en el etiquetado de los envases de los productos no serán exigibles hasta transcurrido un plazo de seis meses, a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas las Ordenes de la Presidencia del Gobierno de 21 de noviembre de 1961 por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de achicoria y otros sucedáneos del café y la orden de Presidencia del Gobierno de 28 de agosto de 1962 por el que se modifica la anterior y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 4 de diciembre de 1985.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE SUCEDANEOS DE CAFE

TITULO PRELIMINAR

Objeto y ámbito de aplicación

Artículo 1.º Ámbito de aplicación.

1.1 La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por sucedáneos de café y fijar con carácter obligatorio las normas de elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y en general la ordenación técnico-sanitaria de dichos productos que será aplicable asimismo a los productos importados.

1.2 Obliga a toda persona natural o jurídica, que dentro del territorio nacional, dedique su actividad a la elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y, en su caso, importación de los productos definidos en la misma.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

A los efectos de esta Reglamentación se hacen las siguientes definiciones y denominaciones:

Art. 2.º Definiciones.

2.1 Sucédáneos de café.—Son los productos de origen vegetal, tostados, destinados a efectuar preparaciones que reemplacen a la infusión de café como bebida frutiva. Dichos productos, que pueden comercializarse en grano o molidos con textura de sémola, polvo, granulados o prensados, son los siguientes:

2.1.1 Achicoria tostada.—Es el producto elaborado con la raíz de la planta «Cichorium intybus L.», convenientemente lavada, limpia, troceada, desecada, tostada y molida. Se excluyen aquellas plantas que se utilicen para la producción de endibias (achicoria witloof).

Características físico-químicas:

Cenizas: Máximo 10 por 100 sobre materia seca.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico 3 normal: Máximo 3 por 100 sobre materia seca.

Humedad: Máximo 15 por 100.

Extracto acuoso: Mínimo 42,5 por 100 en embullición durante tres minutos.

2.1.2 Malta de cebada tostada.—Es el producto de color uniforme obtenido por tostado de la malta verde procedente de cebada en grado de germinación apropiado.

Características físico-químicas:

Cenizas: Máximo 3 por 100 sobre materia seca.

Humedad: Máximo 8 por 100.

Extracto acuoso: Mínimo 42,5 por 100 en embullición durante tres minutos.

2.1.3 Cebada tostada.—Es el producto obtenido por el tueste de los frutos sanos y secos procedentes de la especie botánica «Hordeum vulgare», L.

Características físico-químicas:

Cenizas: Máximo 5 por 100 sobre materia seca.

Humedad: Máximo 8 por 100.

Extracto acuoso: Mínimo 42,5 por 100 en embullición durante tres minutos.

2.2 Extractos solubles de sucedáneos de café.—Son los productos solubles en agua obtenidos por la deshidratación parcial o total de la infusión acuosa de los sucedáneos de café tostados, definidos en los epígrafes 2.1.1 al 2.1.3 solos o mezclados entre sí. También puede incluirse como materia prima de la infusión acuosa los frutos maduros, sanos, secos, tostados y molidos de trigo (*Triticum aestivum*, L.), centeno (*Secale cereale*, L.) y avena (*Avena sativa*, L.). Se utilizará únicamente el agua como medio de extracción con exclusión de todo proceso de hidrólisis por edición de un ácido o una base.

Dichos extractos tendrán las características siguientes:

2.2.1 Extracto soluble de achicoria.

— Materia seca proveniente de la achicoria igual o superior al 96 por 100 en peso.

— No contendrán otros elementos que los procedentes de su extracción. Las sustancias que no procedan de la achicoria no pueden sobrepasar el 1 por 100.

2.2.2 Extracto soluble de malta.

— Materia seca proveniente de la malta igual o superior al 95 por 100 en peso.

- No contendrán otros elementos que los procedentes de su extracción. Las sustancias que no procedan de la malta no pueden sobrepasar el 1 por 100.

2.2.3 Extracto soluble de cereales tostados.

- Materia seca proveniente de los cereales tostados igual o superior al 95 por 100 en peso.

2.2.4 Extracto en pasta de achicoria, malta o cereales tostados.

- Materia seca proveniente de dichos productos comprendida entre el 70 y el 85 por 100 en peso.

- No contendrán otros elementos que los procedentes de su extracción. Las sustancias que no procedan de dichos productos no pueden sobrepasar el 1 por 100.

2.2.5 Extracto líquido de achicoria, malta o cereales tostados.

- Materia seca proveniente de dichos productos comprendida entre el 16 y el 50 por 100 en peso.

- No contendrán otros elementos que los procedentes de su extracción, sin embargo pueden contener azúcares añadidos en una proporción no superior al 25 por 100 en peso.

Art. 3.º Denominaciones.

Los productos definidos en el epígrafe 2.1 se denominarán de la siguiente forma:

3.1 Achicoria.-Para cualquier forma de presentación del producto definido en 2.1.1.

3.2 Malta.-Seguido de la palabra «molida» si así se presenta, para el producto del epígrafe 2.1.2.

3.3 Cebada tostada.-Seguida de la expresión «molida» si es el caso, para el producto definido en 2.1.3.

3.4 Las mezclas de achicoria, malta o cebada tostada, en grano o molidas, deberán denominarse con la mención de las designaciones anteriormente citadas que procedan.

3.5 A todas las denominaciones anteriores habrá de añadirse una de las dos expresiones «torrefactada» o «caramelizada» si hay adición de azúcar o azúcares durante el proceso de tostación.

Los productos definidos en el epígrafe 2.2 se denominarán de la siguiente forma:

3.6 «Achicoria soluble» o «achicoria instantánea» o «extracto de achicoria».-Para el producto cuyas características fisico-químicas se determinan en 2.2.1.

3.7 «Malta soluble» o «malta instantánea» o «extracto de malta».-Para el producto cuyas características fisico-químicas se determinan en 2.2.2.

3.8 Extracto soluble de cereales tostados.-Para el producto cuyas características fisico-químicas se determinan en 2.2.3.

3.9 Extracto soluble de ...-Seguido de los términos «achicoria», «malta», «cereales tostados», según los casos, para los extractos solubles de las mezclas de dos o más productos de los citados en el punto 2.2.

3.10 Extracto en pasta de ...-Seguido de los términos «achicoria», «malta», «cereales tostados», según los casos, para los extractos que se presenten en dicha forma con las características fijadas en 2.2.4.

3.11 Extracto líquido de ...-Seguido de los términos «achicoria», «malta», «cereales tostados», según los casos, para los extractos que se presenten en dicha forma con las características fijadas en 2.2.5.

TITULO II

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

Art. 4.º Condiciones de las instalaciones industriales.

Las industrias de fabricación de los productos sujetos a esta Reglamentación cumplirán obligatoriamente, además de los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualquier otro de carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda, 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 no podrán utilizarse para fines distintos, salvo autorización expresa.

4.2 Los locales estarán perfectamente separados y sin comunicación con viviendas, cocinas y comedores.

4.3 Las industrias deberán instalarse en locales que tengan ventilación directa a la calle o patios centrales de manzana o espacios libres y, si ello no fuese posible, deberán contar con

circulación artificial de aire previamente filtrado. En los locales destinados a la elaboración se evitará al máximo la entrada de polvo y las circulaciones no controladas de aire.

4.4 Los locales de fabricación dispondrán de agua potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico; el suministro deberá ser directo con desagües también directos a la red general de evacuación, provistos de sifones y dispositivos atimúridos.

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.

4.5 Los locales destinados a vestuarios, lavabos y servicios higiénicos deben estar suficientemente aislados de los locales de producción y cumplir los requisitos exigidos en la legislación vigente.

4.6 Los pavimentos de los locales de fabricación serán lisos, duros y resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con juntas de dilatación descubierta.

4.7 Las paredes de los locales de fabricación deberán revestirse de azulejos o materiales lavables hasta una altura de 1,60 metros; el resto de las paredes y los techos se revestirán de pintura plástica u otros materiales de especial resistencia a los lavados y a las temperaturas de los locales.

4.8 En las puertas y ventanas de los locales se adoptarán las oportunas medidas para evitar la entrada y presencia de insectos, arácnidos, roedores y otros animales domésticos o no.

4.9 Tanto las paredes como los techos y pavimentos se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza.

4.10 El almacenamiento de material de desinfección y limpieza se realizará en local independiente de donde se encuentren las materias primas y productos elaborados.

4.11 En los diferentes procesos de elaboración de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, los focos caloríficos podrán utilizar combustibles sólidos, líquidos, gaseosos o energía eléctrica.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y el producto alimenticio esté en contacto con los humos o gases desprendidos de la combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar ninguna contaminación nociva a los mismos.

Tanto si se utilizan combustibles sólidos, líquidos o gaseosos, la instalación de evacuación de humos y gases de la combustión cumplirá las condiciones reglamentarias sobre contaminación atmosférica.

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

Art. 5.º Condiciones de los materiales.

5.1 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, así como las disposiciones vigentes sobre la materia.

5.2 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza de todo el material que está en contacto con los productos contemplados en esta Reglamentación será potable.

5.3 Todo material que esté en contacto con los productos contemplados en esta Reglamentación, en cualquier momento de su elaboración, distribución y venta, mantendrá además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación, las condiciones siguientes:

1.ª Tener una composición adecuada para el fin a que se destina.

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

3.ª No alterar sus características de composición ni sus caracteres organolépticos.

5.4 Las máquinas, aparatos, utensilios y recipientes destinados a la fabricación y envase de los productos objeto de esta Reglamentación, se mantendrán en correcto estado de limpieza e higiene, de forma que éstas puedan realizarse con facilidad. Se utilizarán únicamente para los fines previstos.

Art. 6.º Condiciones del personal.

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.

El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación cumplirá los siguientes requisitos:

6.1 Utilizará prendas de trabajo adecuadas a su cometido con la debida pulcritud e higiene.

6.2 Se abstendrá de comer, fumar y masticar chicle y tabaco en los locales de fabricación.

6.3 Estará obligado todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad 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, dando cuenta del hecho a los Servicios de la Sanidad Nacional.

Art. 7.º Manipulaciones permitidas.

Además de las lógicas de los procesos de fabricación y comercialización, se permite expresamente:

a) La adición de los productos definidos en los epígrafes 2.1.1 al 2.1.3 de azúcar en proporción no superior al 10 por 100 en peso u otros azúcares autorizados o melazas en cantidad equivalente.

b) La adición de los productos contemplados en los epígrafes 2.1.1 al 2.1.3 de aceites comestibles en proporción máxima del 3 por 100 en peso.

c) La comercialización de los productos definidos en los epígrafes del 2.1.1 al 2.1.3 mezclados entre sí en proporciones variables.

Art. 8.º Manipulaciones prohibidas.

Además de las manipulaciones incorrectas que no correspondan a una buena práctica de fabricación, almacenamiento y comercialización, queda expresamente prohibido:

a) El empleo o adición de materias inertes sin valor alimenticio o que estén agotadas, aunque no sean nocivas.

b) La adición de aceites minerales, resinas, glicerina, taninos, así como agentes conservadores, colorantes o cualquier otro aditivo no autorizado expresamente.

c) El empleo de productos distintos a los fijados en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, y en especial de los que contengan sustancias alcaloidicas, como la cascarrilla de cacao y similares.

d) La elaboración de los productos sujetos a esta Reglamentación con materias primas u otros ingredientes que estén alterados, enmohecidos, agrios, quemados o con caracteres organolépticos anormales y la venta de los mismos.

e) La elaboración o venta de productos que contengan granos y semillas extrañas u otras impurezas.

f) La presencia de residuos de sustancias tóxicas y metales pesados en cantidades superiores a las especificadas en el artículo 13.

g) El empleo en la denominación del producto de las palabras «café», «esencia o extractos de café», «descafeinado» o vocablos análogos. Asimismo el empleo en el etiquetado facultativo de cualquiera de estas expresiones o grafismos relativos al café que induzcan a error al consumidor.

h) La venta de cualquiera de estos productos con denominaciones distintas de las contempladas en el artículo 3.º

i) La venta a granel al público de los productos sujetos a esta Reglamentación, no pudiendo fraccionarse los envases ni aun en presencia del comprador.

TITULO III

Registros administrativos

Art. 9.º 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.

TITULO IV

Materias primas, aditivos y otros ingredientes, características de los productos terminados

Art. 10. Materias primas.

Las materias primas de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria son la achicoria y los cereales con las características definidas en los epígrafes 2.1.1 al 2.1.3 y en el 2.2.

Art. 11. Aditivos.

De acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, y el Real Decreto 1456/1982, de 18 de junio, el

Ministerio de Sanidad y Consumo, a propuesta de la Dirección General de Salud Pública, mediante Orden, podrá autorizar en el futuro el uso de aquellos aditivos que se consideren convenientes, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Art. 12. Otros ingredientes.

Los otros ingredientes permitidos en las proporciones máximas estipuladas en el artículo 7.º deberán cumplir las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o normas específicas correspondientes.

Art. 13. Características de los productos terminados.

Los distintos productos regulados por esta Reglamentación, debidamente terminados, deberán cumplir los siguientes requisitos:

13.1 Estar en perfectas condiciones de consumo.

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

13.3 La tolerancia de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar los límites contenidos en la legislación vigente.

13.4 Estarán libres de parásitos en cualquiera de sus formas de microorganismos patógenos o de sus toxinas y no sobrepasarán los límites permitidos en la legislación vigente.

13.5 El contenido en metales pesados de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria no superará las cantidades siguientes, calculados sobre materia seca:

Cu, cinco partes por millón.

Pb, cinco partes por millón.

As, diez partes por millón.

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 14. Envasado.

Todos los productos sujetos a esta Reglamentación se presentarán debidamente envasados.

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

El envase será nuevo y de un solo uso, confeccionado con materiales autorizados para tal fin y que no pueda modificar sus características, transmitir sabores u olores extraños y ocasionar alteraciones al producto.

Los envases de los productos solubles definidos en el epígrafe 2.2 serán herméticos.

Los envases y embalajes serán tales que protejan el producto durante el transporte y almacenamiento, permitiendo una adecuada conservación.

Los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, en grano o molidos, que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otras colectividades similares se envasarán únicamente en formatos de los siguientes tamaños: 200, 500 y 1.000 gramos.

El contenido neto de los envases deberá cumplir la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados, aprobada por el Real Decreto 2506/1983, de 4 de agosto.

Art. 15. Etiquetado.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

15.1 Denominación del producto.—Serán las denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en el artículo 3.º

15.2 Lista de ingredientes.—Será obligatoria la lista de ingredientes, que deberá ir precedida de la leyenda «Ingredientes», mencionando todos ellos por su nombre específico en orden decreciente de sus masas.

No será obligatoria la lista de ingredientes cuando el producto se componga de uno sólo.

15.3 Contenido neto.—Se expresará utilizando como unidades de medida: kilogramo o gramo para los productos sólidos y litros, centilitros o mililitros para los líquidos.

15.4 Fecha de duración mínima.—Se expresará mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes del fin de ...», seguida del año con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

15.5 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 y el número de registro sanitario correspondiente. Cuando la elaboración se realice bajo la marca de un distribuidor, además de figurar sus datos se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por ...».

15.6 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 para la identificación de cada lote de fabricación.

Art. 16. Rotulación.

La información de los rótulos de los embalajes que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otras colectividades similares 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.

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. Etiquetado y rotulación de los productos importados.

Los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria 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 lo referente a la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar el país de origen.

TITULO VI

Almacenamiento, transporte, venta y comercio exterior

Art. 18. Almacenamiento y transporte.

El almacenamiento y el transporte de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria se hará de forma tal que el producto quede perfectamente protegido de cualquier agente exterior.

No podrán ser almacenados ni transportados junto a sustancias tóxicas, parasitocidas, rodenticidas y otros agentes de prevención o exterminación ni cualquier otro producto que pueda perjudicar su calidad o transmitirle sabores u olores extraños.

En el almacenamiento se mantendrán la humedad, temperatura relativa y circulación de aire adecuadas que eviten condiciones ambientales perjudiciales.

Art. 19. Venta.

Los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria cumplirán las exigencias contempladas en los artículos 8.º y 14 en lo concerniente a su venta.

Art. 20. Comercio exterior.

20.1 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 «export» 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.

20.2 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, responsabilidades y régimen sancionador

Art. 21. Competencias.

Los Ministerios correspondientes 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 pertinentes, 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. 22. Responsabilidades.

22.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos e íntegros corresponde al fabricante, envasador o importador, en su caso.

22.2 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor del mismo.

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

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 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.

TITULO VIII

Toma de muestras y métodos de análisis

Art. 24. Mientras no existan métodos oficiales de análisis y de tomas de muestras y hasta tanto los mismos no sean propuestos por el Organismo competente y previamente informados por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán ser utilizados los adoptados por los Organismos nacionales o internacionales de reconocida solvencia.

26013 ORDEN de 10 de diciembre de 1985 por la que se revisan las tarifas del Boletín Oficial del Estado.

Imos. Sres.: De conformidad con lo previsto en los artículos 11.2 de la Ley de 26 de diciembre de 1958, de Régimen Jurídico de las Entidades Estatales Autónomas; 4.º del Decreto 1801/1959, de 15 de octubre, sobre convalidación de las tasas que percibe el Boletín Oficial del Estado; Real Decreto-ley 26/1977, de 24 de marzo, sobre revisión de tasas y tributos parafiscales, y Real Decreto 312/1979, de 26 de enero, por el que se delega en los Ministros la facultad de modificar las tarifas y precios de determinadas publicaciones oficiales, y cumplido por el Ministerio de Economía y Hacienda el trámite de informe en el expediente sustanciado a tal fin,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—A) El precio de venta del ejemplar diario del «Boletín Oficial del Estado-Gaceta de Madrid» se fija en 50 pesetas para el número de un fascículo y 75 pesetas para el número de fascículo doble.

B) Los precios de suscripción anual se adaptarán a las siguientes tarifas:

Clases de suscripciones	Anual	Semestral	Trimestral
España	17.900	8.950	4.475
España, por avión	20.320	10.160	5.080
Extranjero	36.040	18.020	9.010
Extranjero, por avión	60.220	30.110	15.055

Segundo.—A) El precio de los anuncios en el «Boletín Oficial del Estado-Gaceta de Madrid» se fija en 225 pesetas la línea de 1 milímetro de altura en columna de 13 ciceros de anchura.

B) El precio de los anuncios urgentes se incrementará de acuerdo con los porcentajes previstos en el Reglamento del Organismo.

C) Sobre los importes resultantes se aplicará el tipo de gravamen del Impuesto sobre el Valor Añadido vigente en cada momento.