

**21012 REAL DECRETO 1094/1987, de 26 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de Cereales en Copos o Expandidos.**

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 17 a 23 de octubre), 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 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), 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 Ministros de Industria y Energía, de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de junio de 1987.

**DISPONGO:**

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Cereales en Copos o Expandidos.

**DISPOSICION TRANSITORIA**

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

**DISPOSICION DEROGATORIA**

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el mismo.

Dado en Madrid a 26 de junio de 1987.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes  
y de la Secretaría del Gobierno,  
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

**REGLAMENTO TECNICO-SANITARIO  
PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO  
DE CEREALES Y COPOS O EXPANDIDOS**

**TITULO PRIMERO**

**Ámbito de aplicación**

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por cereales en copos o expandidos y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos de consumo humano. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a los elaboradores, comerciantes, así como a los importadores de cereales en copos o expandidos.

Se consideran elaboradores, comerciantes e importadores de cereales en copos o expandidos aquellas personas, naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración, comercialización e importación de los productos definidos en el artículo 2.º de esta Reglamentación.

**TITULO II**

**Definiciones y denominaciones**

Art. 2.º 2.1 *Definiciones.*—Se entiende por cereales en copos o expandidos los productos alimenticios elaborados a base de granos de cereales sanos, limpios y de buena calidad, enteros, o sus partes o molidos, preparados mediante técnicas que se indican en la presente Reglamentación, artículo 7.º, aptos para ser consumidos directamente o previa cocción. Podrán contener ingredientes adicionales autorizados.

2.2 *Denominaciones.*—Se designarán mediante el nombre del cereal o cereales básicos y de la denominación del proceso o procesos característicos de la elaboración de que se trata.

**TITULO III**

**Condiciones de los establecimientos, de los materiales y del personal**

Art. 3.º *Requisitos industriales.*—Las industrias elaboradoras de cereales en copos o expandidos cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

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

3.2 Les serán de aplicación los reglamentos vigentes sobre recipientes a presión, electrotécnicos de alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial y de higiene laboral que, conforme a su naturaleza o a su fin, correspondan.

3.3 Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados, con sus materias primas o con sus productos intermedios, estarán formados por materiales que no alteren las características del producto.

3.4 Las industrias de cereales en copos o expandidos deberán tener una superficie adecuada a la elaboración, variedad, manipulación y volumen de producción y almacenamiento, con localización aislada y con acceso indirecto de los servicios higiénicos, oficinas y vestuarios.

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

Podrá utilizarse agua de otras características en generadores de vapor, bocas de incendio o servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable y que el agua y vapor de estas características no esté en contacto con el producto.

3.6 Tanto si se utilizan combustibles sólidos como líquidos o gaseosos, las instalaciones de evacuación de humos y gases cumplirán las condiciones reglamentarias sobre contaminación atmosférica. El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de productos semielaborados, productos acabados y materias primas. En los diferentes procesos de elaboración de los productos sujetos a la presente reglamentación, los focos caloríficos podrán utilizar combustibles sólidos, líquidos, gaseosos o energía eléctrica. Cuando se utilicen combustibles sólidos y el producto 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. Queda prohibido utilizar maderas u otros materiales que puedan proporcionar olor o sabor desagradable, así como desprender sustancias tóxicas en su combustión. Cuando se utilicen combustibles líquidos, las materias primas, los productos intermedios o los productos finales no podrán ponerse en contacto, en ningún caso, con los humos y gases de la combustión.

Art. 4.º *Requisitos higiénico-sanitarios.*—De modo genérico, las industrias de elaboración de cereales en copos o expandidos habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

4.1 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 duerma o haga sus comidas cualquier persona.

4.2 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, dotándoseles de los sistemas adecuados de desagüe. Las instalaciones tendrán la reglamentaria protección contra incendios.

4.3 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.

4.4 Se dotará de iluminación adecuada a las zonas de vestuarios y aseos, así como a las áreas donde se examinan los ingredientes que se procesan o almacenan y donde se limpian los utensilios y maquinaria. Las bombillas, pantallas, claraboyas u otros aparatos de vidrio suspendidos sobre los productos alimenticios, serán de alta seguridad o bien se protegerán adecuadamente para impedir la contaminación del producto en caso de rotura.

4.5 Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos y para la limpieza y el lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo personal.

4.6 Habrán de tener servicios higiénicos, con lavabo adjunto, y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevea, en cada caso, la legislación vigente.

Los locales donde se manipulen los productos dispondrán de lavamanos de cierre automático, en número necesario, con jabón y toallas de un solo uso o secadores de aire caliente.

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

4.8 Todas las máquinas 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.

Iguals precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y locales de almacenamiento. Todos los elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

4.9 Las basuras y desperdicios se transportarán, almacenarán y eliminarán de tal forma que se minimice el desarrollo de olor y se impida la atracción de parásitos, evitándose la contaminación del producto, así como de las superficies en contacto con el producto, suelos o suministros de agua.

4.10 Contarán con las instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de los alimentos y productos alimenticios en óptimas condiciones de higiene y limpieza, evitando su contaminación, así como la presencia de insectos y roedores.

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

4.12 Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas laborales establecidas o que se establezcan, en sus respectivas competencias, por los Organismos de la Administración Pública.

**Art. 5.º Condiciones generales de los materiales.**—Todo material que tenga contacto con los cereales en copos o expandidos, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación:

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

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

5.3 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los cereales en copos o expandidos.

**Art. 6.º Condiciones del personal.**—El personal que trabaje en las tareas de fabricación, elaboración y/o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación cumplirá los siguientes requisitos:

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

6.2 Lavará sus manos frecuentemente y las desinfectará cuando sea necesario para impedir la contaminación de microorganismos en el lugar adecuado antes de empezar a trabajar, cada vez que se abandone el trabajo y en cualquier otro momento en que las manos se hayan ensuciado o contaminado, prohibiéndose igualmente llevar las uñas pintadas.

6.3 No llevará objetos que puedan desprenderse, y en los casos en que se manipule el producto no se podrá llevar en las manos ningún objeto de adorno.

6.4 Queda prohibido comer, beber, fumar y masticar chicle o tabaco en los locales de elaboración.

6.5 Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedades está obligado a poner el hecho en conocimiento de la Dirección de la Empresa, la cual, 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, hasta que desaparezca el riesgo sanitario.

6.6 Todo el personal que esté en contacto con estos alimentos deberá poseer carné de manipulador.

6.7 La higiene personal de todos los empleados será extrema y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre manipuladores de alimentos aprobada mediante Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre).

**Art. 7.º Procesos de elaboración. Manipulaciones permitidas y prohibidas.**—7.1 Procesos de elaboración.—Los productos contemplados en esta Reglamentación se podrán preparar mediante uno o varios de los procesos siguientes:

7.1.1 Molienda.—Fraccionamiento del grano en varias partes que se pueden separar por distintos procedimientos.

7.1.2 Cocción.—Tratamiento del cereal con vapor de agua, en recipiente cerrado o abierto, con objeto de gelatinizar los almidones y convertirlo en digestible.

7.1.3 Aplastado.—Aplanado mecánico del cereal cocido.

7.1.4 Laminado.—Similar al aplastado, sólo que la forma obtenida es más delgada y alargada.

7.1.5 Inflado.—Aplicación de calor y/o presión al cereal con objeto de lograr su expansión.

El inflado se puede obtener, entre otros, por los siguientes procedimientos:

Cocción y extrusión.

Compresión y expansión.

Simple aplicación de calor.

7.1.6 Estriado.—Paso forzado, a presión atmosférica, del cereal cocido a través de cuchillas.

7.1.7 Extrusión.—Paso forzado, a presión elevada, del cereal entero o sus partes, a través de una matriz con perforaciones y posteriormente cortado, con objeto de obtener formas diversas.

7.1.8 Secado.—Disminución del contenido de humedad del cereal primitivo o procesado, mediante técnicas apropiadas.

7.1.9 Tostado.—Aplicación de calor al cereal primitivo o procesado, con objeto de modificar el color, la textura, el sabor o el aroma.

7.1.10 Recubrimiento.—Aplicación de diversos ingredientes, como azúcar líquido, jarabes, etc., u otras sustancias aromáticas autorizadas en la superficie del cereal primitivo o procesado.

**7.2 Manipulaciones permitidas y prohibidas.**—En la elaboración de cereales en copos o expandidos se observarán las siguientes prescripciones:

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

7.2.2 Queda prohibida la elaboración de los cereales en copos o expandidos mediante un proceso de tipo fermentativo.

7.2.3 Únicamente se podrán vender a granel los cereales en copos o expandidos cuando se elaboren de cara al público, en establecimientos y puestos callejeros, guardando las normas de procesamiento y manipulación adecuadas.

## TITULO IV

### Registros administrativos

**Art. 8.º 8.1** Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás Registros exigidos por la legislación vigente.

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

**8.2** Queda prohibida la elaboración y el envasado de cereales en copos o expandidos en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

## TITULO V

### Materias primas y otros ingredientes

**Art. 9.º Ingredientes.**—En la elaboración de los cereales en copos o expandidos se autoriza el empleo de los siguientes productos que habrán de cumplir con los requisitos que les exijan sus reglamentaciones específicas y, en su defecto, por lo establecido en el Código Alimentario Español.

9.1 Materias primas.—Trigo, maíz, arroz, avena, cebada, centeno y otros cereales comestibles enteros o troceados.

9.2 Otros ingredientes.

9.2.1 Cacao, frutas o verduras deshidratadas, frutos secos, leche en polvo, malta, miel. Esta enumeración no tiene carácter limitativo.

9.2.2 Agua, sal común y azúcares y/o edulcorantes autorizados para estos productos.

9.2.3 Los cereales en copos o expandidos que lleven incorporadas sustancias enriquecedoras se ajustarán a lo dispuesto en la legislación vigente sobre alimentos enriquecidos.

**Art. 10. Aditivos alimentarios.**—Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por

el Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La lista de aditivos podrá ser modificada por Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo, a propuesta de la Dirección General de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, cuando razones higiénico-sanitarias o su adecuación a la normativa de la CEE así lo aconsejen.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

**Lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de cereales en copos o expandidos**

Aditivos	Número	Dosis máxima de uso
<b>1. Antioxidantes:</b>		
Acido L-ascórbico .....	E-300	300 ppm, aislados o en conjunto, expresado en ácido ascórbico.
L-ascorbato sódico .....	E-301	
L-ascorbato cálcico .....	E-302	
Acido palmítico-6-L-ascórbico (palmitato de ascorbilo) ...	E-304	
<b>2. Estabilizantes y emulgentes (sólo en cereales expandidos):</b>		
Goma de garrofin .....	E-410	10.000 ppm.
Mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios .....	E-471	20.000 ppm.
Esteres de poliglicerol con los ácidos grasos alimenticios ...	E-475	10.000 ppm.
<b>3. Reguladores del pH:</b>		
Carbonato cálcico .....	E-170	BPF.
Acido cítrico .....	E-330	
Citrato sódico .....	E-331	
Citrato potásico .....	E-332	
Acido tartárico .....	E-334	
Tartrato sódico .....	E-335	
Tartrato potásico .....	E-336	

**Art. 11. Características generales y específicas de los productos terminados.**-11.1 Características generales.-Los distintos tipos de cereales en copos o expandidos deberán cumplir las siguientes condiciones generales:

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

11.1.2 El contenido de productos contaminantes, pesticidas y sustancias tóxicas no deberá sobrepasar los límites establecidos en la legislación vigente y en las normas internacionales aceptadas por el Estado español.

11.1.3 Humedad.

11.1.3.1 Humedad máxima: No excederá del 12 por 100.

11.1.4 Normas microbiológicas.-Los cereales en copos o expandidos cumplirán las siguientes especificaciones:

Recuento total de aerobios mesófilos (31 + - 1 °C): Máximo  $1 \times 10^4$  col/g.

Escherichia coli: Ausencia /g.

Salmonella: Ausencia /25 g.

Mohos y levaduras: Máximo  $1 \times 10^2$  col/g.

Bacillus cereus: Tolerancia  $1 \times 10^1$  col/g.

11.1.5 Metales pesados.-No contendrán residuos de metales pesados en cantidades mayores que las que proporcionalmente les correspondan por los límites permitidos en sus materias primas e ingredientes.

11.2 Características específicas.

11.2.1 Los productos de cada tipo de cereales en copos o expandidos deberán ajustarse en su composición y características a los declarados en la Memoria presentada por el fabricante al inscribirse en el Registro General Sanitario de alimentos.

11.2.2 En los cereales en copos expandidos podrán utilizarse los aditivos autorizados para este tipo de productos y aquellos otros autorizados para los distintos ingredientes siempre que la suma de los mismos no sobrepase los límites máximos establecidos para los productos terminados, teniendo en cuenta el principio de transferencias. La utilización de estos principios activos, nunca provocará confusión al consumidor en lo que respecta a la composición real del producto y a la denominación con que se expenda.

## TITULO VI

### Envasado, etiquetado y rotulación

**Art. 12. 12.1** Los envases y embalajes de cereales en copos o expandidos 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 correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo.

**Art. 13. 13.1** El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

13.2 Contenido neto.-Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o el kilogramo.

La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado para los productos afectados por la presente Reglamentación, se ajustará a lo dispuesto en este sentido en el Real Decreto 2506/1983, de 4 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre), por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

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

13.3.1 Denominación del producto.-Se designará mediante el nombre del cereal o cereales básicos y de la denominación del proceso o procesos característicos, de la elaboración de que se trata.

13.3.2 Lista de ingredientes.-Irà precedida de la leyenda «Ingredientes»:

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

Los aditivos se designarán obligatoriamente por el nombre del grupo genérico a que pertenecen, seguido de su nombre específico o, excepcionalmente, del número asignado por la Dirección General de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores.

13.3.3 Fechas del producto.

13.3.3.1 Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes de ...», seguida del mes y el año en dicho orden.

13.3.3.2 La fecha definida en el punto anterior se indicará en la forma siguiente:

El mes, con su nombre o las tres primeras letras de dicho nombre, o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan.

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

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc., salvo cuando el mes se indique en letra.

13.3.3.3 Podrá admitirse que se indique la fecha mediante un plazo a partir de otra fecha ya consignada, siempre que ambas figuren juntas en el etiquetado.

13.3.4 Identificación de la Empresa.-Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante, del envasador o del vendedor establecidos en la Comunidad Económica Europea, así como las demás especificaciones que figuran en los apartados 13.2 y 13.3 del artículo 13 del Real Decreto 2058/1982.

13.3.5 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. Esta indicación sólo será exigible a los productos contemplados en la presente Reglamentación, fabricados o envasados en España. 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.

13.3.6 En el etiquetado se deberá expresar la humedad máxima del producto.

13.3.7 En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

Instrucciones para la conservación, caso de ser necesaria.

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.

13.3.8 Los productos contemplados en la presente Reglamentación importados de países no comunitarios, además de cumplir

en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes las especificaciones del artículo 12, deberán hacer constar el país de origen.

13.3.9 Presentación.—Los datos obligatorios que figuren en el etiquetado de los envases o en la rotulación de los embalajes deberán aparecer con caracteres claros y bien visibles, indelebles y fácilmente legibles por el consumidor.

Esta información no deberá ser enmascarada por dibujos ni por cualquier otro texto o imagen, escrito, impreso o gráfico.

Los datos obligatorios del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán necesariamente, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

13.3.10 Se indicarán las instrucciones para el uso adecuado de los productos alimenticios acogidos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, cuando su omisión pueda causar una incorrecta utilización de los mismos.

## TITULO VII

### Transporte, almacenamiento, venta y comercio exterior

Art. 14. 14.1 El transporte y almacenamiento de los cereales en copos o expandidos, deberá hacerse independientemente de sustancias tóxicas, parasitocidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio, así como se impedirá que se hallen en contacto con alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

Los productos de cereales en copos o expandidos se transportarán y expendirán siempre debidamente envasados, embalados y etiquetados, y serán vendidos al público en sus envases íntegros.

Todos los lugares donde se almacenen los cereales en copos o expandidos, aunque sean provisionales, así como los medios de transporte, deberán ajustarse a las condiciones establecidas en el capítulo VI del Código Alimentario Español.

Los productos objeto de esta Reglamentación que se destinen a materias primas para otras industrias alimentarias deberán hacer constar en la documentación adjunta a su envío, lo dispuesto en el punto 13.1 del artículo 13 de esta Reglamentación y relación de ingredientes.

### 14.2 Comercio exterior.

14.2.1 Importación.—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria provenientes de países no comunitarios, además de cumplir las disposiciones establecidas en el presente Real Decreto, deberán hacer constar en su etiquetado también el país de origen.

14.2.2 Exportación.—Los productos alimenticios contemplados en esta Reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea y no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, deberán estar embalados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales inequívocamente, llevando impresa en caracteres bien visibles la palabra «Export», no pudiendo comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios responsables, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y, siempre que no afecten a las condiciones de carácter sanitario.

## TITULO VIII

### Competencias y responsabilidades

Art. 15. 15.1 Competencias e inspecciones.—Los Ministerios competentes 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.

15.2 Responsabilidades.—La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde a la firma cuyo nombre figure en la etiqueta.

La responsabilidad derivada de la falta de calidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde a la firma cuyo nombre figure en la etiqueta, salvo en el caso de que, en el momento de la inspección, se comprobase que el tenedor no hubiera cumplido las instrucciones que para la buena conservación del producto figuren en las etiquetas o embalajes del mismo.

Cuando se trate de productos a granel o en envases abiertos será responsable el tenedor de los mismos.

## TITULO IX

### Toma de muestras y métodos analíticos

Art. 16. Los Ministerios proponentes quedan autorizados para que, a propuesta de los Organismos competentes, mediante Orden y previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar métodos oficiales de análisis correspondientes.

Hasta tanto no existan los mismos, podrán ser utilizados los adoptados por los Organismos nacionales o internacionales de reconocida solvencia.

## TITULO X

### Régimen sancionador

Art. 17. Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que corresponda.

**21013** REAL DECRETO 1095/1987, de 10 de julio, por el que se modifican los puntos 2 y 3 del artículo 17 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras comestibles, aprobada por Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril.

En la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras comestibles, aprobada por Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril («Boletín Oficial del Estado» de 1 de junio), se ha puesto de manifiesto la necesidad de conformar su contenido a los medios actuales que permiten una mayor automatización e higiene en el transporte de los productos contemplados en la misma.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de julio de 1987,

### DISPONGO:

Artículo único.—Los puntos 2 y 3 del artículo 17 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de Sal y Salmueras comestibles, aprobada por Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, quedan redactados de la forma siguiente:

17.2 La sal destinada al consumo humano directo deberá transportarse envasada de acuerdo con las prescripciones de la presente Reglamentación. La destinada al consumo propio de la industria alimentaria podrá transportarse a granel en depósitos cerrados.

17.3 La sal destinada a las envasadoras y a la industria que realiza operaciones de salado y salazón podrá asimismo transportarse a granel.

Este transporte deberá realizarse en bodegas independientes, debidamente revisadas para su limpieza y encalado, o en cualquier otro tipo de vehículo de transporte apropiado, cuyos contenedores sean idóneos para su revisión y limpieza y, en general, deberán adoptarse las precauciones necesarias para evitar su contaminación.

### DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 10 de julio de 1987.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes  
y de la Secretaría del Gobierno,  
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ