previstos en el artículo 150.4 del Texto Refundido de la Ley General Presupuestaria.

6. Emitir los informes que recaben los Ministros y Subsecretarios de los Departamentos de Trabajo y Seguridad Social, de Economía y Hacienda, de Sanidad y Consumo y de Asuntos Sociales.

7. Ejercer el control de carácter financiero, de conformidad con lo prevenido en cada caso, respecto de las Entidades de la Seguridad Social, para comprobar su funcionamiento en el aspecto económico-financiero, conforme a las disposiciones y directrices que las rijan, así como realizar el control de eficacia mediante el análisis del coste de funcionamiento y del rendimiento o utilidad de los respectivos servicios o inversiones y del cumplimiento de los objetivos de los correspondientes programas. Esta función se ejercerá sin perjuicio de la competencia atribuida sobre estas materias a otros órganos de los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Sanidad y Consumo.

8. Realizar las comprobaciones o procedimientos de auditoría establecidos en relación con las Entidades que colaboren en la gestión de la Seguridad Social, que podrán extenderse a las demás Entidades y Servicios del Sistema o a Centros específicos dependientes de los mismos, previo acuerdo de la Intervención General de la Administración del Estado.

9. Remitir trimestralmente a las Comisiones de Presupuestos del Congreso de los Diputados y del Senado, de acuerdo con lo establecido en el artículo 151.3 del Texto Refundido de la Ley General Presupuestaria, información sobre la ejecución de los presupuestos de las Entidades Gestoras y Servicios Comunes de la Seguridad Social.

Art. 2.° *Estructura básica de la Intervención General de la Seguridad Social.*-Uno. La Intervención General de la Seguridad Social está integrada por las siguientes unidades con nivel orgánico de Subdirección General:

1. Subdirección General de Control de Entidades Gestoras de la Seguridad Social.
2. Subdirección General de Control de los Servicios Comunes de la Seguridad Social.
3. Subdirección General de Control Financiero del Sistema de la Seguridad Social.
4. Subdirección General de Contabilidad.

Dos. Subdirección General de Control de Entidades Gestoras de la Seguridad Social. Corresponde a esta Subdirección General en relación con las Entidades Gestoras de la Seguridad Social:

1. El ejercicio de las funciones privativas de la Intervención General de la Seguridad Social reguladas en el artículo 1.° dos del presente Real Decreto, con excepción de las previstas en el punto 8 del mismo.
2. El desempeño de las facultades de avocación y elevación que se contemplan en el artículo 5.° del Real Decreto 3307/1977, de 1 de diciembre.

Tres. Subdirección General de Control de los Servicios Comunes de la Seguridad Social. Corresponde a esta Subdirección General, en relación con los Servicios Comunes de la Seguridad Social:

1. El ejercicio de las funciones privativas de la Intervención General de la Seguridad Social reguladas en el artículo 1.° dos del presente Real Decreto, con excepción de las previstas en el punto 8 del mismo.
2. El desempeño de las facultades de avocación y elevación que se contemplan en el artículo 5.° del Real Decreto 3307/1977, de 1 de diciembre.

Cuatro. Subdirección General de Control Financiero del Sistema de Seguridad Social. Corresponde a esta Subdirección General:

1. Realizar las comprobaciones o procedimientos de auditoría en relación con las Entidades que colaboren en la gestión de la Seguridad Social y con las demás Entidades y Servicios del Sistema o a Centros específicos dependientes de los mismos.
2. En general, realizar el control de carácter financiero respecto de las Entidades citadas en el número anterior de conformidad con lo previsto en el artículo 6.° del Real Decreto 3307/1977, de 1 de diciembre, de acuerdo con la redacción dada al mismo por el Real Decreto 1373/1979, de 8 de junio.

Cinco. Subdirección General de Contabilidad. Corresponde a esta Subdirección General:

1. El ejercicio de la actual competencia en materia de contabilidad de la Intervención General de la Seguridad Social.
2. Dirigir, gestionar, impulsar y aplicar el Plan General de Contabilidad Pública en el ámbito de la Seguridad Social.
3. Inspeccionar los Servicios de Contabilidad, organizar y aplicar la mecanización de los procesos contables en todas las Entidades, Centros y Servicios de la Seguridad Social en que sea necesario, en colaboración con las Direcciones Generales que tienen atribuida la gestión de los medios informáticos del Departamento y de sus Entidades Gestoras y Servicios.

DISPOSICION ADICIONAL

Se suprime la Subdirección General de Control de Entidades que colaboren en la gestión de la Seguridad Social.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.-Las unidades y puestos de nivel orgánico inferior dependientes de las reguladas en este Real Decreto se entienden subsistentes y conservarán su actual denominación, estructura y funciones hasta que se publiquen las medidas de desarrollo del mismo.

Segunda.-A los funcionarios y demás personal de la Subdirección General suprimida se les respetará su situación administrativa o laboral y seguirán percibiendo sus retribuciones hasta tanto se publiquen las medidas de desarrollo del presente Real Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.-Los Ministros de Trabajo y Seguridad Social y de Economía y Hacienda, previo cumplimiento de los trámites legales oportunos, dictarán las disposiciones que sean necesarias para la ejecución y cumplimiento de lo previsto en el presente Real Decreto.

Segunda.-El Ministerio de Economía y Hacienda efectuará las modificaciones presupuestarias precisas para el cumplimiento del presente Real Decreto, que no supone incremento del gasto público.

Tercera.-Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

Cuarta.-Este Real Decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 4 de noviembre de 1988.

JUAN CARLOS R.

El Ministro para las Administraciones Públicas,
JOAQUIN ALMUNIA AMANN

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

25809 *REAL DECRETO 1338/1988, de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa.*

La Orden de 5 de marzo de 1963 («Boletín Oficial del Estado» del 13), aprobó las nuevas Reglamentaciones de Zumos de Frutas, Bebidas Refrescantes, Jarabes y Horchatas, siendo contemplados posteriormente estos productos, de una manera general y básica, por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 17 a 23 de octubre de 1967), que aprueba el Código Alimentario Español.

Los avances tecnológicos y las exigencias sanitarias obligaron a una actualización de las normativas referentes a estos productos. De esta forma, los Zumos de Frutas quedaron regulados por el Real Decreto 667/1983, de 2 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 31); las Bebidas Refrescantes se regularon por el Decreto 407/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 12) y posteriores modificaciones, y los Jarabes por el Real Decreto 380/1984, de 25 de enero («Boletín Oficial del Estado» de 27 de febrero). Procede, por lo tanto, actualizar la normativa correspondiente a las horchatas, fundamentalmente en lo referente a las horchatas de chufa, únicas horchatas con presencia comercial real, todo ello sin perjuicio de la normativa comunitaria sobre libre circulación de mercancías.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia que atribuye al Estado el artículo 40, apartados 2, 4 y 5, y de la disposición adicional segunda de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, dando cumplimeinto, por otra parte, a lo dispuesto en el artículo 4.° de la Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

Por lo demás, mediante el presente Real Decreto, se otorga, de acuerdo con las exigencias requeridas por el Tribunal Constitucional, el carácter de norma básica a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria en base, tanto a los preceptos y competencia antes señalados, como a la doctrina sentada por el propio Tribunal.

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, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 28 de octubre de 1988,

DISPONGO:

Artículo único.–Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchatas de Chufa.

DISPOSICION ADICIONAL

Lo dispuesto en el presente Real Decreto se considera norma básica de conformidad con lo establecido en el artículo 149.1.1.ª y 16 de la Constitución Española.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.–Las adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de seis meses a contar desde la publicación del presente Real Decreto.

Segunda.–El título segundo «Composición, características y prácticas industriales», entrará en vigor en el plazo de seis meses a contar desde la publicación del presente Real Decreto.

DISPOSICION DEROGATORIA

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes y Horchatas, aprobada por Orden de 5 de marzo de 1963, queda derogada en lo referente a la horchata de chufa de cualquier clase.

Asimismo, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente norma.

Dado en Madrid a 28 de octubre de 1988.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE HORCHATAS DE CHUFA

TITULO PRELIMINAR

Artículo 1.° *Ambito de aplicación.*–La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por horchatas de chufa y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración y comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, horchateros artesanos y comerciantes de horchatas y, en su caso, a los importadores de estos productos.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2.° *Horchatas de chufa.*–El producto nutritivo de aspecto lechoso, obtenido mecánicamente a partir de los tubérculos Cyperus Sculentus L., sanos, maduros, seleccionados y limpios, rehidratados, molturados y extraídos con agua potable, con o sin adición de azúcar, azúcares, o sus mezclas, con color, aroma y sabor típicos del tubérculo del que proceden, con un contenido mínimo de almidón, grasa y azúcares, según se especifica para cada tipo de horchata de chufa en esta Reglamentación.

Su conservación se conseguirá únicamente por tratamientos físicos autorizados, para cada clase y tipo de horchata, definidos en esta Reglamentación.

Las horchatas de chufa podrán denominarse simplemente horchata.

Art. 3.° *Clases de horchata de chufa.*

3.1 Horchata de chufa natural.–Es la preparada con la proporción adecuada de chufas, agua y azúcar para que el producto tenga un mínimo de 12 por 100 de sólidos solubles expresados como ° Brix a 20 °C. Su contenido mínimo de almidón será del 1,9 por 100 y el de grasas del 2 por 100. Tendrá un pH mínimo del 6,3. Los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 10 por 100. Tanto el almidón como las grasas procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados en la preparación de la horchata.

Optativamente, la horchata podrá prepararse simplemente con chufas y agua, en cuyo caso, deberá tener un mínimo del 4,5 por 100 de sólidos solubles expresados como ° Brix a 20 °C. Análogamente, su contenido de almidón será, como mínimo, del 1,9 por 100 y el de grasas del 2 por 100, y tanto los sólidos solubles como el almidón y las grasas, procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados en la preparación de la horchata.

La horchata de chufa natural con azúcar podrá denominarse simplemente horchata, aunque también podrá recibir las siguientes denominaciones: Horchata natural, horchata de chufa natural. La horchata sin adición de azúcar se denominará horchata no azucarada.

3.2 Horchata de chufa natural pasterizada.–Es la horchata de chufa natural que ha sido sometida a un tratamiento de pasterización por debajo de 72°, sin adición de aditivos ni coadyuvantes tecnológicos.

Su composición y características organolépticas y fisicoquímicas serán las mismas que las de la horchata natural.

3.3 Horchata de chufa pasterizada.–Es la horchata de chufa sometida a un proceso tecnológico que suprima o transforme, total o parcialmente su contenido de almidón y procesada mediante un tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la mayoría de la flora banal.

El producto tendrá un contenido mínimo del 12 por 100 de sólidos solubles expresados en ° Brix a 20 °C. Su contenido en grasas será del 2 por 100 y estas grasas procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados.

El pH mínimo será de 6,3 y los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 10 por 100.

3.4 Horchata de chufa esterilizada.–Es la horchata de chufa sometida a un proceso tecnológico que transforme o suprima, total o parcialmente, su contenido en almidón y procesada después de su envasado mediante un tratameinto térmico que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, de acuerdo con lo definido en el apartado «características microbiológicas».

El producto tendrá un mínimo del 12 por 100 de sólidos solubles expresados en ° Brix a 20 °C.

Su contenido mínimo de grasas será del 2 por 100 y estas grasas procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados. El pH mínimo será de 6,3 y los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 10 por 100.

3.5 Horchata UHT.–Es la horchata de chufa sometida a un proceso tecnológico que suprima o transforme, total o parcialmente, su contenido en almidón y procesada mediante un tratameinto térmico UHT que asegure, después de un envasado aséptico, la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, de acuerdo con lo definido en el apartado «características microbiológicas».

El producto tendrá un contenido mínimo del 12 por 100 de sólidos solubles expresados en ° Brix a 20 °C.

Su contenido mínimo en grasas será del 2 por 100. El pH mínimo será de 6,3 y los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 10 por 100 en el caso de utilizar azúcar o azúcares.

3.6 Horchata de chufa concentrada.–Es la preparada con las proporciones de chufas, agua y azúcar o azúcares adecuadas para obtener un producto con una concentración mínima de sólidos disueltos del 42 por 100, expresados como ° Brix, y un pH mínimo de 6,0, y que por disolución con agua según el modo de empleo permite obtener un producto de características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas correspondientes a la de la horchata de chufa natural.

Si la concentración de sólidos disueltos está comprendida entre 42 y 60° Brix a 20 °C, deberá conservarse a una temperatura por debajo de 8 °C y recibirá el nombre de horchata de chufa concentrada refrigerada. En el caso de que se someta al proceso de congelación y se conserve por debajo de −18 °C, recibirá la denominación de horchata de chufa concentrada congelada.

3.7 Horchata de chufa condensada.

3.7.1 Horchata de chufa condensada pasterizada.–Es la preparada con las proporciones adecuadas de chufas, agua y azúcares para que el producto resultante tenga un mínimo de 60 por 100 de sólidos disueltos, expresados en ° Brix a 20 °C, un 3,5 de almidón y un 4,5 de grasa, procedentes exclusivamente de las chufas. Tendrá un pH mínimo de 6,0.

Por disolución, según el modo de empleo, tendrá como mínimo un contenido en almidón y grasas procedentes exclusivamente de las chufas del 0,7 y del 0,9, respectivamente, y un pH mínimo de 6,3. Los azúcares totales serán como mínimo el 50 por 100 expresados en sacarosa.

3.7.2 Horchata de chufa condensada congelada.–Es la horchata que por sus características de conservación no precisa de una alta concentración de azúcares. Tendrá un mínimo del 50 por 100 de sólidos disueltos expresados en ° Brix a 20 °C, un 4,5 por 100 de almidón y un 6 por 100 de grasa, procedentes exclusivamente de las chufas. Tendrá un pH mínimo de 6,0.

Por disolución, según el modo de empleo, tendrá como mínimo un contenido en almidón y grasas procedentes exclusivamente de las chufas del 1,1 por 100 y del 1,5 por 100, respectivamente, y un pH mínimo de 6,3. Los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 40 por 100.

3.8 Horchata de chufa en polvo.–Es la horchata de chufa sometida a un proceso tecnológico que pueda suprimir o transformar, total o parcialmente, su contenido en almidón en forma de partículas o gránulos sólidos, y obtenida mediante procesos de secado con un contenido en agua inferior al 5 por 100.

Por conveniente reconstitución en agua, según el modo de empleo, permitirá obtener un producto de características organolépticas y fisicoquímicas correspodnientes, como mínimo, a las de la horchata pasterizada.

TITULO II

Composición, características y prácticas industriales

Art. 4.° *Ingredientes.*–En la preparación de las horchatas de chufa se autoriza el empleo de:

Chufa.
Agua potable.
Azúcar, azúcares.

En todo caso, estos ingredientes cumplirán los requisitos que les exigen sus Reglamentaciones específicas, si las hubiera, o en su defecto el Código Alimentario Español.

Art. 5.° *Agentes aromáticos.*–Unicamente podrán utilizarse la canela y/o corteza de limón y sus esencias o extractos, de acuerdo con la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria de agentes aromáticos para la alimentación, aprobada por Decreto 406/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 15), modificado por el Real Decreto 1771/1976, de 2 de julio («Boletín Oficial del Estado» del 28).

Art. 6.° *Aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados.*–En la elaboración de los productos comprendidos en el ámbito de esta Reglamentación Ténico-Sanitaria, podrán utilizarse los aditivos y coadyuvantes tecnológicos que se relacionan en la lista positiva que se incluye a continuación.

La lista de aditivos y coadyuvantes tecnológicos, así como sus especificaciones, podrán modificarse en cualquier momento por Orden del Ministro de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, en los supuestos en que posteriores conocimientos científicos o técnicos y razones de salud pública lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa CEE.

Los aditivos y coadyuvantes tecnológicos que se indican a continuación, deberán responder a lo establecido en las normas vigentes de identificación, calidad y pureza.

	Número	Condiciones de empleo
6.1 Antioxidantes:		
Acido L-ascórbico.	E-300	Dosis máxima: 300 ppm aislados o en conjunto
L-ascorbato sódido.	E-301	
Butilhidroxianisol (BHA).	E-320	Dosis máxima: 5 ppm
6.2 Emulgentes:		
Lecitinas.	E-322	
Mono y diglicéridos de los ácidos grasos.	E-471	
Esteres lácticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos.	E-472 b)	Dosis máxima: 5.000 ppm aislados o en conjunto
Esteres cítricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos.	E-472 c)	
Estearoil-2-lactilato sódico.	E-481	Dosis máxima: 500 ppm
6.3 Estabilizantes espesantes y gelificantes:		
Citratos de sodio.	E-331	Dosis máxima: 2.000 ppm
Ortofosfato de sodio.	E-339	
Trifosfato pentasódico.	E-450 b) i)	Dosis máxima: 2.000 ppm aislados o en conjunto
Trifosfato pentapotásico.	E-450 b) ii)	
Carragenanos.	E-407	
Harina de semillas de guar.	E-412	Dosis máxima: 10.000 ppm aislados o en conjunto
Goma Xantana.	E-415	
Caseinato sódico.	H-4512	
6.4 Coadyuvantes tecnológicos:		
Enzimas amilolíticas. Dextrinomaltosas		Sólo para horchatas en polvo B.P.F.

6.5 Horchatas naturales.–En cualquier producto denominado natural no podrá emplearse ningún tipo de aditivo.

6.6 Horchatas concentradas, condensadas y en polvo.–Las dosis máximas de aditivos indicadas se refieren a productos preparados para el consumo. Por tanto, en los supuestos contemplados en el presente apartado se refieren al producto diluido o reconstituido, según su modo de empleo.

Art. 7.° *Normas microbiológicas.*

7.1 Horchata natural y horchata de chufa condensada congelada.

Recuento total de colonias aerobias mesófilas (30 ± 1° C): Max. 7×10^5 col/ml.
Enterobacteriaceae totales: Max. 1×10^2 col/ml.
Escherichia coli: Ausencia/ml.
Salmonella-Shigella: Ausencia/25 ml.
Clostridium sulfito reductores: Max. 1×10^2 col/ml.
Staphylococcus aureus enterotoxigénico: Ausencia/ml.
(Biotipos coagulasa, DNsa y fosfatasa positivos.)

7.2 Horchata pasterizada y horchata natural pasterizada.

Recuento total de colonias aerobias mesófilas (30 ± 1° C): Max. $2,5 \times 10^5$ col/ml.
Resto de microorganismos como en la horchata natural.

7.3 Horchata esterilizada y UHT.–Después de catorce días de incubación a (30 ± 1°C) o siete días a (55 ± 1°C) el número de colonias no superará las 100 por ml.

7.4 Horchata de chufa condensada pasterizada.

Recuento total de colonias aerobias mesófilas (30 ± 1° C): Max. $2,5 \times 10^5$ col/ml.
Otros gérmenes patógenos: Ausencia.
Resto de microorganismos como en la horchata natural.

7.5 Horchata de chufa concentrada y horchata de chufa en polvo.–Una vez diluida o reconstituida según el «modo de empleo», sus características microbiológicas serán las mismas que las de la horchata natural.

Art. 8.° *Prácticas obligatorias.*

8.1 Almacenamiento de materias primas y productos terminados en buenas condiciones de higiene que aseguren su buen estado de conservación.

8.2 Rehidratación hasta conseguir un nivel de turgencia del tubérculo que facilite el tratamiento desinfectante.

8.3 Selección de las chufas para eliminar los tubérculos defectuosos por cualquier procedimiento que resulte eficaz. Se recomienda el procedimiento de flotación en salmuera (15 y 17° medidos con pesasales).

8.4 Tratamiento germicida.–Los tubérculos deben levarse en una solución desinfectante de agua de cloro activo al 1 por 100 con agitación mecánica durante treinta minutos, como mínimo, o con otro tipo de producto autorizado para uso alimentario que consiga un nivel de desinfección similar. A continuación, se dará un lavado eficaz para eliminar los residuos germicidas.

Esta práctica será optativa para la horchata esterilizada y UHT y obligatoria para el resto de las horchatas de chufa.

8.5 Después de cada proceso de elaboración se procederá a la limpieza y desinfección de los locales, instalaciones, maquinaria y utensilios utilizados.

8.6 Todas las operaciones en el proceso de fabricación de la horchata se realizarán obligatoriamente en la misma industria elaboradora (excepto el envasado y tratamiento térmico que pueden ser realizados en otra industria autorizada).

8.7 Se mantendrán en todo momento las temperaturas especificadas en el artículo 11.

Art. 9.° *Prácticas permitidas.*–Se permite la utilización de aditivos autorizados en las listas positivas, para uso en los productos aquí definidos, con la excepción de los productos denominados naturales.

Homogeneización.–Definida como «Tratamiento físico destinado a fraccionar las partículas de grasa, o de otros componentes contenidos en el producto, para conseguir una distribución uniforme de los mismos en el seno de éste».

Art. 10. *Prácticas prohibidas.*

10.1 El uso o tenencia en fábrica de aditivos no autorizados para los productos que elabore.

10.2 Utilizar para la elaboración de la horchata materias primas que estén adulteradas, así como las consideradas extrañas a su composición.

10.3 Utilizar agua que no sea potable para:

- lavado de la chufa
- elaboración de la horchata
- limpiza de la maquinaria y envases utilizados.

10.4 Cualquier manipulación que tienda a sustituir total o parcialmente los sólidos disueltos, las grasas o los almidones propios de las chufas por otros distintos.

10.5 La incorporación de aromas salvo esencias o extractos de corteza de limón y/o canela.

10.6 El relleno de los envases utilizados, sin una limpieza previa.

10.7 Se prohíbe la mezcla de horchata de chufa con cualquier otra clase de horchatas.

10.8 La venta de horchatas adulteradas, alteradas o contaminadas.

Art. 11. *Temperaturas máximas de conservación, distribución y comercialización.*

	Conservación en la industria	Distribución y transporte	Comercialización
Horchata de chufa natural ...	2 °C	6 °C	2 °C
Horchatas de chufa natural pasterizada y pasterizada ..	5 °C	6 °C	5 °C
Horchata esterilizada, UHT...	Ambiente	Ambiente	Ambiente
Horchata de chufa concentrada refrigerada 42-60° Brix	8 °C	8 °C	8 °C
Horchata de chufa concentrada 60° Brix pasteurizada	Ambiente	Ambiente	Ambiente
Horchata de chufa concentrada o condensada congelada ...	- 18 °C	- 18 °C	- 18 °C
Horchata de chufa condensada pasterizada	Ambiente	Ambiente	Ambiente

En el caso de una horchata reconstituida, se ajustará a las temperaturas correspondientes a la horchata natural.

TITULO III

Art. 12. *Registro sanitario.*–Los industriales o elaboradores de horchatas deberán registrarse en los Servicios correspondientes del 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

Condiciones de los establecimientos de elaboración y venta de horchatas de chufa, del material y del personal con ellas relacionado

Art. 13. *Requisitos industriales.*–Los fabricantes o elaboradores de horchatas cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

13.1 Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y en general a cualquier manipulación de materias primas, productos intermedios o finales estarán debidamente acondicionados para su cometido específico.

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

13.3 Los recipientes, máquinas, tuberías 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 las de ellos mismos.

13.4 Igualmente deberán ser inalterables frente a los productos utilizados para su limpieza.

13.5 El agua utilizada en la elaboración de las horchatas será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológica.

13.6 Cuando se realice la operación de envasado, se dispondrá de los dispositivos necesarios para la limpieza de los envases y garantía de su perfecta higiene.

13.7 Las industrias comprendidas en el ámbito de aplicación de la presente Reglamentación, se someterán a las desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones necesarias, las cuales serán realizadas por el personal idóneo, con los procedimientos y productos aprobados por el Organismo competente y sin que en ningún caso se puedan utilizar sobre los alimentos o sobre las superficies con las que aquéllos entren en contacto; se utilizarán según las prescripciones del fabricante, evitando que transmitan a los mismos propiedades nocivas o características anormales.

Art. 14. *Requisitos higiénico-sanitarios.*–De modo genérico, las industrias o establecimientos de elaboración de horchatas habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

14.1 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.

14.2 En su construcción o separación se emplearán materiales idóneos y en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

14.3 Los pavimentos y las paredes hasta dos metros de altura serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos. Los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en prefectas condiciones de limpieza o pintura.

14.4 Los pavimentos tendrán un sistema de desagüe adecuado. Los desagües tendrán cierres hidráulicos cuando viertan en colectores de aguas contaminadas y estarán protegidos con rejillas o placas perforadas de materiales resistentes.

14.5 La ventilación e iluminación de los locales, ya sean naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas al destino, capacidad y volumen del local.

14.6 Dispondrán en todo momento de agua potable a presión, fría y caliente, en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de productos, así como para el aseo del personal. El lavado de instalaciones y utensilios industriales podrá realizarse con agua de otras características pero sanitariamente permisible.

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

14.8 Habrán de tener servicios higiénicos con lavado adjunto y vesturios en número y características acomodadas a lo que prevean, en cada caso, las autoridades sanitarias.

14.9 En la zona de elaboración existirán lavabos de acción no manual provistos de toallas de un solo uso o secado por aire y jabón líquido.

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

14.11 Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en proceso 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, elementos de transporte y locales de almacenamiento. Todos estos elementos estarán construidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

14.12 Contarán con servicios, defensas, utillajes e instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de higiene y limpieza, y su 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 otros animales.

14.13 Deberán poder mantener las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos dispuestos para consumo no sufran alteración o cambio de sus características iniciales.

14.14 Permitirán la rotación de las existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto que esté dispuesto para consumo.

14.15 Se evitarán humedades en muros y cubiertas, depósitos de polvo o cualquier otra posible causa de insalubridad.

Art. 15. *Condiciones generales de los materiales.*–En las industrias y establecimientos de elaboración y venta de horchata, todo material que tenga contacto con los productos mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Norma:

15.1 Estarán fabricados con materias primas adecuadas para el fin a que se destinen y autorizadas en los casos que prevea la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria.

15.2 No cederán substancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Norma o que aun no siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

15.3 No alterarán las características de composición ni los caracteres organolépticos de las horchatas.

Art. 16. *Condiciones referidas al personal.*–La higiene de todo el personal manipulador en la elaboración de horchatas, será extremada y cumplirá obligatoriamente las exigencias generales, control del estado sanitario y aquellas otras que establecen el capítulo VIII del Código Alimentario Español y el Real Decreto de la Presidencia del Gobierno 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre de 1983).

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 17. *Envasado.*–Las horchatas que se expendan envasadas lo harán en envases de vidrio, metálicos, poliméricos o complejos o de otros materiales autorizados.

El material de los envases cumplirá los requisitos establecidos en la sección primera del capítulo IV del Código Alimentario Español y las disposiciones concordantes que lo desarrollen.

Art. 18. *Etiquetado y rotulación.*

18.1 El etiquetado de los envases y la rotulación deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre), por el que aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

18.2 Denominación del producto: La denominación del producto se ajustará a lo establecido en el título I de esta Reglamentación, que figurará en la cara principal del envase o en la zona más visible del mismo.

La denominación del producto irá acompañada del tratamiento específico a que haya sido sometido.

Las letras empleadas en la denominación deberán guardar una relación razonable con las del texto impreso más destacado que figure en la etiqueta.

Se prohíbe la utilización de calificativos o expresiones que puedan inducir a error o engaño al consumidor, tales como «extra», «súper», «superior» y similares, así como dibujos, fotografías, grafismos, etcétera del fruto o del tubérculo que no figuren en la composición o que, figurando, no guarden orden lógico en el decreciente de sus contenidos.

18.3 Cantidad neta: La cantidad neta se expresará en volumen para las horchatas naturales, pasterizadas y concentradas y condensadas de menos de 60° Brix, utilizando como unidades de medida el litro, el centilitro y el mililitro, y en unidades de masa el kilogramo y gramo para las horchatas en polvo y para las condensadas de más de 60° Brix.

La tolerancia, en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado para los productos objeto de esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, se ajustará a lo dispuesto en el Real Decreto 723/1988, de 24 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 8 de julio), por el que se aprueba la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

18.4 Fechas del producto: Además de lo establecido en el artículo 19.1, la horchata natural, la natural pasterizada y la pasterizada, productos perecederos en corto período de tiempo, precisarán obligatoriamente la mención «Fecha de de caducidad» seguida del día y el mes, en dicho orden.

18.5 Modo de empleo: En las etiquetas de las horchatas concentrada, condensada y en polvo figurarán las instrucciones necesarias para la reconstitución y obtención del equivalente en horchata natural o pasterizada.

18.6 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 envasados 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.

18.7 Importación: Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria provenientes de países que no son parte del Acuerdo de Ginebra sobre obstáculos técnicos al comercio de 12 de abril de 1979, ratificado por España («Boletín Oficial del Estado» de 17 de noviembre de 1981), además de cumplir las disposiciones establecidas en la presente Reglamentación, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen.

TITULO VI

Generales

Art. 19. *Venta a granel.*–Todos los establecimientos dedicados a la venta a granel dispondrán de un cartel anunciador del tipo de horchatas que expendan, teniendo a disposición del consumidor la fórmula cualitativa y razón social del fabricante con el número de Registro Sanitario.

En el caso de que el producto sea reconstituido deberá figurar en el cartel anunciador este dato con el mismo tamaño y tipo de letra que la denominación del producto.

TITULO VII

Art. 20. *Control de fabricación.*–Todas las Empresas deberán tener un laboratorio propio o contratado con el personal y los métodos necesarios para realizar los controles de materias primas y de productos acabados que exija la fabricación correcta y el cumplimiento de la presente Reglamentación. De las determinaciones efectuadas se conservarán los datos obtenidos.

Art 21. *Toma de muestras y métodos analíticos.*–Los Ministros 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.

Cuando no existan métodos oficiales para determinados análisis y, hasta que los mismos sean aprobados por el Organo competente y previamente informados por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán ser utilizados los aprobados por los Organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

TITULO VIII

Competencias, responsabilidades y régimen sancionador

Art. 22. *Responsabilidad.*

22.1 Salvo prueba en contrario, las responsabilidades se establecerán conforme a las siguientes presunciones:

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

22.1.2 La responsabilidad inherente a la identidad de los productos contenidos en envases abiertos o vendidos a granel corresponde al tenedor de los mismos.

Asimismo, corresponde al tenedor del producto la responsabilidad inherente a la inadecuada conservación del producto contenido en envases abiertos o no.

22.1.3 La responsabilidad alcanzará al transportista, distribuidor, almacenistas, importador o comprador cuando alteren o modifiquen las condiciones del envasado, almacenamiento y transporte en perjuicio del producto.

22.2 En todo caso, dichas presunciones de responsabilidad quebrarán en aquellos supuestos en que se pueda identificar y probar la responsabilidad del anterior tenedor o proveedor del producto.

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 («Boletín Oficial del Estado» de 15 de julio), por el que se regulan las infracciones y sanciones 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.

25810 *REAL DECRETO 1339/1988, de 28 de octubre, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aditivos Alimentarios, aprobada por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.*

Como consecuencia de la adhesión del Reino de España a la Comunidad Económica Europea resulta necesario adaptar la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aditivos Alimentarios, aprobada por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 28 de diciembre), a las Directivas comunitarias de 23 de octubre de 1962 («Diario Oficial» 2645/62); 64/54/CEE de 5 de noviembre de 1963 («Diario Oficial» número 161/64, de 27 de enero de 1964); 70/357/CEE, de 13 de julio de 1970 («Diario Oficial» número L 157/31, de 18 de julio de 1970); 74/329/CEE de 18 de junio de 1974 («Diario Oficial» número L 189/1, de 12 de julio de 1974) y a sus respectivas modificaciones,

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia que atribuye al Estado el artículo 40, apartados 4 y 5, y de la disposición adicional segunda, de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, dando cumplimiento, por otra parte, a lo dispuesto en el artículo 4.° de la Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios,