

Art. 21. *Venta al detall.*—En la venta al detall se exigirá que los artículos procedentes de las fábricas de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar estén almacenados en las debidas condiciones higiénicas, a fin de que lleguen al público consumidor en perfecto estado de conservación y se presenten en forma que no se perjudique al producto.

TITULO VI

Exportación e importación

Art. 22. *Exportación.*—Los productos objeto de esta Reglamentación, destinados a la exportación, se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija esta Reglamentación no podrán comercializarse en España.

Art. 23. *Importación.*—Los productos alimenticios objeto de esta Reglamentación producidos en el extranjero, para su consumo en nuestro país, deberán adaptarse, para su distribución en él, a las disposiciones establecidas en esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO VII

Responsabilidades y competencias

Art. 24. *Responsabilidades.*

1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, o al importador en su caso.

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

3. La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto, contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor de los mismos.

Art. 25. *Competencia.*—Los Ministerios de la Gobernación (Dirección General de Sanidad), de Industria y de Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación, sancionando las infracciones que se produzcan, pudiendo llegar incluso a la clausura de la industria, en cuyo caso se comunicarán mutuamente la resolución en el plazo de ocho días.

Art. 26. Al Sindicato Nacional de la Alimentación se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Reglamentación y, asimismo, de los Organismos estatales que deben, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora, en lo referente al Registro Sanitario, y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual a efectos de regulación de censos.

TOMA DE MUESTRAS Y METODOS DE ANALISIS DE APLICACION EN CAMELOS, CONFITES, PELADILLAS, GARRAPIÑADOS, ARTICULOS DE REGALIZ Y GOMA DE MASCAR

1. La toma de muestras se realizará bajo las normas establecidas en el Real Decreto de 22 de diciembre de 1908 y otras disposiciones posteriores, en cuanto al número de muestras y su identificación y posterior utilización. La toma de muestras siempre se hará en su envase original e íntegro.

2. Todo análisis de caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería deberá ser realizado por duplicado y el resultado final será el promedio del obtenido en las dos determinaciones.

3. Los métodos de análisis a emplear en caramelos, confites, peladillas, garrapiñados, artículos de regaliz, goma de mascar y otros productos de confitería, podrán atender a los:

3.1. Caracteres de presentación y rotulación (descripción). Clasificación del producto a analizar.

3.2. Caracteres organolépticos.

3.3. Determinación del peso (la comprobación del peso de las unidades de venta será como mínimo el resultante del promedio de 10 unidades de venta por calidad y tipo, admitiéndose la tolerancia señalada en el artículo 20).

3.4. Determinación de humedad. Norma 3 E/1.952 OICC-AOAC.

3.5. Determinación de acidez.

3.6. Determinación de cenizas. Norma /1.973 OICC-AOAC.

3.7. Determinación de azúcares totales. AOAC.

Identificación cualitativa. Cromatografía en capa fina.
Determinación cuantitativa. Norma FAO/OMS CAC/RM 12-1.969.

3.8. Determinación de presencia de leche:

Protéina láctea. Norma 6 B/1.963 OICC.

Grasa de leche. Norma FIL.

3.9. Determinación de grasa total. Norma 8 A/1.972 OICC.

3.10. Extracción de grasa. Norma AOAC 13.037.

3.10.1. Identificación cualitativa. Norma UNE 55.037.

3.10.2. Insaponificable. Norma UNE 55.044.

3.10.3. Esteroles. Norma UNE 55.019.

3.10.4. Características de la grasa (acidez, rancidez, índices, etcétera). Normas UNE.

3.11. Determinación de almidones y féculas. Norma AOAC.

3.12. Determinación de ácido glicirricínico. Norma AOAC.

3.13. Determinación de aditivos:

3.13.1. Determinación de acidulantes. Norma FAO/OMS.

3.13.2. Determinación de colorantes. Norma FAO/OMS.

3.13.3. Determinación de conservadores. Norma FAO/OMS.

3.13.4. Determinación de aglutinantes, estabilizadores, emulgentes, etc. Norma FAO/OMS.

3.14. Aromas.—Cromatografía de gases.

3.15. Determinaciones microbiológicas:

3.15.1. Pruebas de conservabilidad.

3.15.2. Recuento total de aerobios.

3.15.3. Recuento de hongos y levaduras.

3.15.4. Coliformes.

19199

DECRETO 2180/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de caldos y sopas deshidratados.

El Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, respetando la vigencia de las normas especiales en materia alimentaria, en tanto no sean expresamente modificadas para adaptarlas a las sistemáticas, principios básicos y directrices técnicas que el Código contiene.

Por otra parte, el capítulo XXVI del Código Alimentario Español, en su sección tercera, referida a «Preparados Alimenticios Especiales», donde se recogen los caldos y sopas deshidratadas, presentaba algunas lagunas a la hora de su aplicación, circunstancia que ha movido a los Ministerios de la Gobernación, Industria y Comercio a la redacción de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de estos productos.

En su virtud, a propuesta conjunta de los Ministros de la Gobernación, Industria y Comercio, oída la Organización Sindical, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de los caldos y sopas deshidratados.

DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICION TRANSITORIA

Primera.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y en especial de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—Durante el mismo período, las Empresas a que se refiere la disposición, podrán seguir utilizando las existencias, en almacén o contratadas, de las etiquetas, envolturas, estuches y envases de todo tipo que tuvieran en uso y que no se ajusten a lo dispuesto en esta Reglamentación.

Tercera.—A los exclusivos efectos que se determinan en las disposiciones transitorias primera y segunda, serán de aplicación, como derecho transitorio, por el exclusivo plazo de dieciocho meses, las disposiciones afectadas por la disposición derogatoria de este Decreto.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas, en lo que afecta a los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas, las siguientes disposiciones:

— Orden de la Presidencia del Gobierno de siete de julio de mil novecientos cincuenta y seis por la que se aprueba la Reglamentación para la elaboración y venta de preparados alimenticios y productos dietéticos, y posteriores que la modifican de treinta de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho; dieciocho de mayo de mil novecientos cincuenta y nueve; trece de junio de mil novecientos sesenta y veintidós de febrero de mil novecientos sesenta y uno.

— Orden de la Presidencia del Gobierno de veinte de julio de mil novecientos sesenta y uno por la que se fija la tolerancia admisible en el peso y envasado mecánico de los productos reglamentados.

— Cualquier otra disposición promulgada con anterioridad a la fecha de este Decreto, referente a los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ANTONIO CARRO MARTINEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE CALDOS Y SOPAS DESHIDRATADOS

TITULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes y comerciantes de preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas y, en su caso, a los importadores.

Se considerarán fabricantes de preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas, aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en los artículos 2.º y 3.º

TITULO PRIMERO

Definiciones

Art. 2.º *Preparados alimenticios deshidratados para caldos.*—Se considerarán preparados alimenticios deshidratados para caldos, aquellos productos sólidos, pastosos o más o menos líquidos, constituidos por algunos de los siguientes ingredientes: Cloruro sódico, grasas comestibles, extractos de carnes y/o vegetales, hidrolizados proteicos, vegetales deshidratados, condimentos, especias, aromas y los aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad, que son destinados al consumo previa dilución y/o ebullición.

Art. 3.º *Preparados alimenticios deshidratados para sopas.*—Se considerarán preparados alimenticios deshidratados para sopas, aquellos productos sólidos, pastosos o más o menos líquidos, constituidos por los mismos ingredientes que los preparados para caldos, pero pudiendo llevar además incorporados pastas alimenticias, harinas, sémolas, otros productos amiláceos y proporciones de productos animales y/o vegetales comestibles. Estos preparados serán consumidos previa dilución y/o ebullición.

Art. 4.º *Definiciones aclaratorias de algunas materias primas:*

1. A efectos de esta Reglamentación, se entiende por extractos de carne, los derivados cárnicos concentrados y/o deshidratados obtenidos por procedimientos tecnológicos adecuados a partir de los tejidos que constituyan la denominada carne de los animales de abasto, señalados en el artículo 3.10.01 del Código Alimentario Español. Estos extractos podrán contener también los correspondientes a los condimentos, especias y hortalizas que se hayan incorporado en la preparación de la carne inicial.

2. A efectos de esta Reglamentación, se entiende por extractos de vegetales los derivados de estos productos, obtenidos por procedimientos tecnológicos adecuados, pudiendo contener además los condimentos y especias de su previa preparación culinaria.

3. A efectos de esta Reglamentación, se entiende por hidrolizado de proteínas al producto obtenido por procedimientos tecnológicos adecuados a partir de proteínas animales, vegetales o microbianas, autorizadas para la alimentación humana por la Dirección General de Sanidad.

TITULO II

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Art. 5.º *Requisitos industriales.*—Las fábricas de preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas cumplirán, obligatoriamente, las siguientes exigencias:

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 fines alimentarios.

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 que conforme a su naturaleza o su fin corresponda.

3. Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas, 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.

Art. 6.º *Requisitos higiénico-sanitarios.*—De modo genérico, las industrias de fabricación y elaboración de preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas, habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

1. Los locales de fabricación y almacenamiento y sus anejos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinen, con emplazamientos y orientaciones adecuados, 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.

2. En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándoles de los sistemas de desagüe precisos.

Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueo o pintura.

3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

4. Dispondrán en todo momento de agua corriente potable, en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos, así como para el lavado de instalaciones, elementos industriales y aseo del personal. Para la limpieza y lavado de locales podrán utilizarse aguas sanitariamente tolerables en sus caracteres físicos y químicos, según lo establecido en el apartado 1) del epígrafe b) del artículo 3.27.10 del Código Alimentario Español.

5. Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean, para cada caso, las autoridades competentes.

6. Todos los locales deben 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.

7. 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 perjudiciales. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los reci-

pientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán construidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

8. 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 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 y otros animales.

9. Deberán poder mantener las apropiadas condiciones ambientales de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios en sus caracteres iniciales. Igualmente deberán permitir la protección de los productos contra la acción directa de la luz solar, cuando ésta les sea perjudicial.

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

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

Art. 7.º *Condiciones del personal.*—El personal dedicado a la elaboración de preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará vestuario de trabajo adecuado a su función y, en perfecto estado de limpieza.

Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad está obligado a poner el hecho en conocimiento de la Dirección de la fábrica, quien, previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en el puesto de trabajo, si éste implicare cualquier contagio para el producto elaborado, almacenado o vendido en el establecimiento.

En la manipulación de preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades contagiosas o portadores de gérmenes nocivos.

Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación laboral, el personal que intervenga directamente en la elaboración y manipulación de los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas, deberá cumplir lo dispuesto en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de octubre de 1959.

Se prohíbe fumar en los locales de producción.

Art. 8.º *Condiciones generales de los materiales.*—Todo material que tenga contacto con los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación.

1. Estar fabricados con materias primas adecuadas y/o autorizadas para el fin a que se destinen.

2. No transmitir a los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarles.

3. No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas o que aun no siéndolo exceda del contenido autorizado en los mismos.

4. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas.

TITULO III

Registro sanitario

Art. 9.º *Identificación de la industria.*—Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los industriales elaboradores de preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, conforme a lo previsto en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 18 de abril).

TITULO IV

Materias primas e ingredientes

Art. 10. 1. En la elaboración de preparados alimenticios deshidratados para caldos se podrán utilizar los siguientes productos: Cloruro sódico, grasas comestibles, extractos de carnes, extractos de vegetales, hidrolizados proteicos, condimentos y especias:

El resto de los ingredientes utilizados para la elaboración de los preparados alimenticios deshidratados para caldos son: los aromas, los vegetales deshidratados y los aditivos autorizados.

2. En la elaboración de preparados alimenticios deshidratados para sopas se podrán utilizar, además de las señaladas en el caso de los caldos, las pastas alimenticias, harinas, sémolas, otros productos amiláceos y porciones de productos animales y/o vegetales comestibles. En este caso, el resto de los ingredientes utilizados para la elaboración de los preparados alimenticios deshidratados para sopas son: los aromas y los aditivos autorizados.

La relación de ingredientes que pueden entrar en la elaboración de los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas no tienen en forma alguna carácter limitativo y se refieren a efectos orientadores.

TITULO V

Características de los productos elaborados

Art. 11. *Preparados alimenticios deshidratados para caldos.*— Los preparados alimenticios deshidratados para caldos se presentarán en forma sólida, pastosa o líquida, con sabor a los condimentos, especias y saborizantes que lleven incorporados.

Estos preparados se ajustarán a las siguientes características:

Residuo seco a 100° C.	Mínimo, 80 por 100, en preparados sólidos.
	Mínimo, 40 por 100, en preparados líquidos.
Sal comestible, en sustancia seca.	Máximo, 65 por 100, expresado en cloruro sódico.
Grasa total.	Máximo, 30 por 100.
Cenizas, en sustancia seca.	Máximo, 67 por 100.
Nitrógeno total, en sustancia seca.	Mínimo, 2,0 por 100, para los denominados caldos de carne.
	Mínimo, 1,0 por 100, para los denominados caldos de vegetales.
Nitrógeno amoniacal.	Máximo, 0,05 por 100.
Creatinina.	Mínimo, 13 miligramos por litro de caldo preparado para consumo si su denominación hace referencia a la carne de ave.
	Mínimo, 33 miligramos por litro de caldo preparado si su denominación hace referencia a una carne determinada.
Féculas y azúcares.	Máximo, 15 por 100.
Dextrinas y gelatinas, en sustancia seca.	Máximo, 1 por 100.

Pueden contener los aditivos autorizados a estos efectos por la Dirección General de Sanidad.

Pueden contener los agentes aromáticos procedentes de aquellas industrias de fabricación que se encuentren registradas en la Dirección General de Sanidad.

Art. 12. *Preparados alimenticios deshidratados para sopas.* Los preparados alimenticios deshidratados para sopas se pueden presentar en forma sólida, pastosa o líquida, con sabor a los condimentos, especias y saborizantes que lleven incorporados.

Estos preparados se ajustarán a las siguientes características:

Residuo seco a 100° C.	Mínimo, 84 por 100, en preparados sólidos.
	Mínimo, 42 por 100, en preparados líquidos.
Sal comestible, en sustancia seca.	Máximo, 50 por 100, expresado en cloruro sódico.
Cenizas, en sustancia seca.	Máximo, 52 por 100.
Materia grasa, en sustancia seca.	Máximo, 20 por 100.
Nitrógeno total, en sustancia seca.	Mínimo, 1,5 por 100.
Nitrógeno amoniacal, en sustancia seca.	Máximo, 0,05 por 100.

Pueden contener los aditivos autorizados a estos efectos por la Dirección General de Sanidad.

Pueden contener agentes aromáticos procedentes de aquellas industrias de fabricantes que se encuentren registradas en la Dirección General de Sanidad.

Art. 13. *Condiciones generales de los productos alimenticios deshidratados para caldos y sopas.*—Los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

1. Estar elaborados, exclusivamente, con los productos autorizados para cada uno de los tipos.
2. Poseer aspecto normal y sabor característicos de la denominación del producto.
3. Estar exentos de impurezas y contaminaciones.
4. Estar exentos de microorganismos patógenos y de sus toxinas.
5. No contener más de:

Escherichia coli.	Máximo, 10 colonias/gramo.
Estafilococcus aureus.	Máximo, 100 colonias/gramo.
Clostridium sulfito-reductores.	Máximo, 10 colonias/gramo.
Salmonellas.	Ausencia en 25 gramos.

TITULO VI

Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 14. *En relación con los procesos.*—En la elaboración de los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas se observarán las siguientes prescripciones:

1. Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de su venta.
2. No se permitirá la presencia o utilización de los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas de los siguientes productos:
 - a) Sustancias que, por su naturaleza, cantidad o calidad, sean nocivas.
 - b) Aditivos no autorizados.
 - c) Residuos de metales pesados en mayor proporción que los permitidos en las listas positivas de tolerancia complementaria del Código Alimentario Español.
 - d) Cuerpos extraños.

Art. 15. *En relación con el agua.*—Las industrias de preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas deberán disponer de abastecimientos suficientes de agua potable, es decir, de agua cuyas condiciones físicas y químicas y caracteres microbiológicos no sobrepasen ninguno de los límites establecidos como máximos tolerables.

En la limpieza de locales podrá utilizarse también agua de otra calidad, con adición de detergentes y desinfectantes de uso alimentario.

La red de distribución de agua potable tendrá el suficiente número de tomas para permitir asegurar la limpieza y lavado de materias primas, instalaciones y elementos industriales, así como el aseo del personal. Podrá utilizarse agua no potable en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendio y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable.

Art. 16. *En relación con los envases y embalajes.*

1. Los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas deberán ser envasados o empaquetados en recipientes o envolturas no utilizadas con anterioridad, adecuados a la naturaleza del producto y acordes con las disposiciones vigentes sobre la materia.
2. Queda prohibida la salida de la fábrica de los productos elaborados sin envases o envolturas adecuados para mantener su higiene y el grado de conservación deseado.
3. Queda prohibido aprovechar envases o embalajes con leyendas, rótulos o marcas ajenas al producto que en realidad contiene o con el nombre de otro fabricante y utilizar aquellos envases que presenten roturas, fisuras o defectos que puedan representar un peligro para el producto envasado o para la persona que lo maneje o consuma.

TITULO VII

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 17. *Envasado.*—Los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas deberán expenderse al consumidor debidamente envasados o envueltos. Los envases o envueltas podrán ser de papel de aluminio, papel celofán, de compuestos macromoleculares en forma simple o de complejo, autorizados para tal fin, o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General de Sanidad.

Queda prohibida la venta a granel o fraccionada de los envases de origen.

En consideración al envasado mecánico, se admite una tolerancia de peso, sobre el neto consignado en el envase de \pm cinco por ciento.

Art. 18. *Etiquetado y rotulación.*—En las envueltas o envases dispuestos para la venta al público, deberán figurar los datos que se especifican a continuación, en tamaño de letra suficientemente legible y en español:

1. Marca registrada o nombre y domicilio de la razón social.
2. Denominación del producto.
3. Relación cualitativa de ingredientes enumerados de mayor a menor concentración. Si contiene sal, podrá figurar en último lugar. Los ingredientes podrán expresarse individualmente o por grupos genéricos.
4. Número de identificación de la industria en el registro sanitario.
5. Peso neto del producto.
6. Equivalencia entre el producto envasado y el destinado a consumo, ya reconstituido aquél.
7. Instrucciones de empleo.
8. Fecha de envasado o su equivalencia en clave.
9. En los productos de importación deberá figurar, además, el país de origen.

Queda prohibida toda indicación, signo o modo de presentación, susceptible de inducir a error en el comprador, sobre la naturaleza, cualidades sustanciales, composición, peso, volumen o número de raciones.

Si en la descripción o presentación del producto se subraya la presencia de uno o más ingredientes específicos, éstos deben haberse empleado en suficiente cantidad para influir en las características organolépticas del producto.

Cuando los caracteres de gusto y aroma se deban exclusivamente a la acción de los agentes aromáticos y saborizantes, deberá expresarse esta circunstancia en el envase, con el empleo de la expresión «Caldo sabor...» o «Sopa sabor...».

En la publicidad de los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas, serán de aplicación las normas antes expuestas, sin perjuicio de la legislación específica vigente.

TITULO VIII

Exportación e importación

Art. 19. *Exportación.*—Los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas destinados a la exportación y que no se ajusten a las condiciones de esta Reglamentación llevarán en sus envases o etiquetas, en caracteres bien visibles, la palabra «Export». No podrán ser comercializados en nuestro país.

Art. 20. *Importación.*—Los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas producidos en el extranjero e importados para su consumo en nuestro país, deberán adaptarse estrictamente a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación y el Código Alimentario Español.

TITULO IX

Responsabilidades y competencias

Art. 21. *Responsabilidades.*—La responsabilidad inherente a la identidad y conservación del producto contenido en envases no abiertos e íntegros, corresponde al fabricante de preparados alimenticios deshidratados de caldos y sopas o al importador, en su caso.

La responsabilidad inherente al producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor.

La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto, salida de fábrica y contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor del producto y podrá establecerse claramente en base a la fecha de envasado.

Art. 22. *Competencias.*—Los Ministerios de la Gobernación, Industria y Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación.

Art. 23. Al Sindicato Nacional de la Alimentación se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Reglamentación y asimismo de los Organismos estatales que deben, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro sanitario, y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual, a efectos de regulación de censos.