

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

10112 REAL DECRETO 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.

El sector de salsas de mesa, y más concretamente las actividades industriales de manipulación, elaboración, almacenamiento, conservación, transporte, distribución y venta de salsas, ha venido experimentando una profunda transformación acentuada en los últimos años con las innovaciones incorporadas a este campo de la industria alimentaria que obliga a una ordenación de este Sector de la alimentación.

De otra parte, el texto del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1977, de 21 de septiembre, que dedica un capítulo a estos preparados, prevé la promulgación de reglamentos que completen esta plaza legal básica para su puesta en marcha.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídas las organizaciones profesionales afectadas legalmente constituidas, 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 28 de marzo de 1984,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

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

Segunda.—Los artículos 26, 27 y 28 de la presente Reglamentación, no serán exigibles hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimentarios Envasados.

Tercera.—Hasta el vencimiento del plazo expresado en la disposición transitoria segunda estarán vigentes los apartados 3, «Etiquetado genérico obligatorio», y 5, «Etiquetado específico de la Norma General para rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados aprobados por Decreto 336/1975, de 7 de marzo.

DISPOSICION FINAL

Se faculta a los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en la presente Reglamentación.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la fecha de publicación de la presente Reglamentación quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o menor rango se opongan a lo establecido en este Real Decreto.

Dado en Madrid a 28 de marzo de 1984.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE SALSAS DE MESA

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por salsas de mesa

y fijar, con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, comerciantes e importadores de salsas de mesa envasadas.

Se considerarán fabricantes y/o elaboradores de salsas de mesa 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 la presente Reglamentación.

TITULO PRIMERO

Definiciones y clasificaciones

Art. 2.º *Definición.*—A efectos de esta Reglamentación, se entienden por salsas, aquellos preparados alimenticios resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.

Art. 3.º *Clasificación.*—Entre los distintos tipos de salsas se distinguen:

1. Tomate frito.
2. Ketchup, catsup o catchup.
3. Mayonesa o mahonesa y salsa fina.
4. Mostaza.
5. Otros tipos de salsas.

Art. 4.º *Tomate frito.*—Es el producto formulado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) tal como se definen en el Código Alimentario Español, y sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, con la adición facultativa de los ingredientes que se citan en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante el tratamiento térmico adecuado.

Art. 5.º *Ketchup, catsup o catchup.*—Es el producto preparado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) tal como se definen en el Código Alimentario Español, sazonado con sal, vinagre, azúcares y especias y con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados.

Art. 6.º *Mayonesa o mahonesa y salsa fina.*—Son los productos en forma de emulsión, constituidos, básicamente, por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasados en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.

Art. 7.º *Mostaza.*—Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización (grano entero, grano machacado o harina de mostaza) sazonado con vinagre, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasado en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservado.

Art. 8.º *Otros tipos de salsas.*—En este grupo, se incluyen las salsas que respondiendo al concepto general definido en el artículo 2.º no se ajustan a las características de los tipos definidos anteriormente.

Su denominación deberá ser el nombre consagrado por el uso, o, en su defecto, una denominación de fantasía, si bien, en este caso deberá de estar acompañada de una descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa para permitir al comprador, conocer la naturaleza real del mismo y distinguiría de aquellos otros con los que pueda confundirse.

TITULO II

Características de los productos que regula esta Reglamentación

Art. 9.º *Tomate frito.*

9.1 Caracteres organolépticos:

El sabor, olor y aspecto serán los característicos de tomate frito. El color será el rojo típico del producto elaborado a partir del tomate o sus derivados, definidos en el artículo 4.º, obtenidos a partir de los frutos maduros. El color rojo podrá ser más o menos intenso, pero no amarillento. En todo caso cumplirán las normas de calidad vigentes.

9.2 Características físico-químicas:

Contenido de tomate, 25 por 100 mínimo, expresado en concentrado de tomate de 28-30 BRIX.

Acidez, de 0,2 por 100 a 0,8 por 100 máximo, expresado en ácido cítrico anhidro.

Cloruros, 2,5 por 100 máximo, expresado en cloruro sódico Ph, 4,6 máximo.

Azúcares añadidos, 5 por 100 máximo.

Materia grasa extraíble, 3 por 100 mínimo.

Consistencia, el aceite podrá estar o no emulsionado.

La salsa será prácticamente homogénea y sin grumos, tolerándose únicamente indicios de separación de suero o de aceite. La consistencia medida con el consistómetro Bostwick, tendrá un valor máximo de 14 centímetros a 20° centígrados en 30 segundos.

9.3 Normas microbiológicas:

Bacillus cereus: Máximo 1 x 10 colonias/gramo.

Salmonella-Shigella: Ausencia en 25 gramos producto.

Art. 10. Ketchup, catsup o catchup.

10.1 Caracteres organolépticos:

El sabor, olor y aspecto serán los característicos de esta salsa. El color será el rojo típico del producto elaborado a partir de los derivados del tomate, definidos en el artículo 5.º, obtenidos a partir de los frutos maduros. En todo caso cumplirán las normas de calidad vigentes.

10.2 Características físico-químicas:

Contenido en tomate, 25 por 100 mínimo expresado en concentrado de tomate de 28-30 BRIX.

°BRIX, mínimo 25 medidos con el refractómetro a 20° C

Ph, 4,0 máximo.

Acidez, 0,9 por 100 mínimo, expresado en ácido acético.

Cloruros, 4 por 100 máximo, expresado en cloruro sódico.

Consistencia, el producto deberá ser homogéneo tolerándose sólo una ligera separación de suero. La consistencia medida con el consistómetro Bostwick, tendrá un valor máximo de 10 centímetros a 20° centígrados en 30 segundos.

10.3 Normas microbiológicas:

Recuento colonias, aerobias mesófilas (31° C ± 1° C): Máxima 1 x 10 colonias/gramos.

Enterobacteriáceas, totales: máxima 1 x 10 colonias/gramos.

Salmonella-Shigella: ausencia en 25 gramos.

Art. 11. Mayonesa o mahonesa y salsa fina.

11.1 Caracteres organolépticos:

Aspecto y color, emulsión homogénea, de consistencia variable y de color uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso.

Sabor característico, dependiendo de los ingredientes utilizados.

11.2 Características físico-químicas:

Mayonesa o mahonesa:

Extracto etéreo (con éter etílico): 65 por 100 mínimo.

Acidez: 0,2 por 100 mínimo en ácido acético.

Ph, inferior a 4,2.

Contenido en huevo, 5 por 100 mínimo expresado en yema de huevo técnica (contenido mínimo en materia seca referido a yema no preservada, de 42 por 100).

Salsa fina:

Extracto etéreo (con éter etílico): 30 por 100 mínimo.

Acidez: 0,3 por 100 mínimo.

Ph, inferior a 4.

Contenido en huevo, 3 por 100 mínimo expresado en yema de huevo técnica (contenido mínimo en materia seca referido a yema no preservada, de 42 por 100).

11.3 Normas microbiológicas:

Recuento colonias aerobias mesófilas (31° C ± 1° C): Máximo 1 x 10 colonias/gramo.

Enterobacteriáceas totales: Máximo 1 x 10 colonias/gramo.

Salmonella-Shigella: Ausencia en 25 gramos.

Art. 12. Mostaza.

12.1 Caracteres organolépticos:

Color amarillo o marrón, más o menos intenso del producto elaborado a partir de la semilla de mostaza.

Sabor, olor y aspecto característicos de la mostaza.

El producto deberá presentar una consistencia homogénea, tolerándose una ligera separación de suero.

12.2 Características físico-químicas:

Extracto seco mínimo 10 por 100 (excluidos la sal y el azúcar).

Acidez, 1,6 mínimo, expresado en ácido acético.

Cloruros, 5 por 100 máximo, expresado en cloruro sódico.

Contenido en aceite de mostaza 2,5 por 100 mínimo.

12.3 Normas microbiológicas:

Recuento de colonias aerobias mesófilas (31° C ± 1° C): Máximo 1 x 10 colonias/gramo.

Enterobacteriáceas totales: máximo 1 x 10 colonias/gramo.

Salmonella-Shigella: Ausencia en 25 gramos

Art. 13. Otras salsas.

13.1 Caracteres organolépticos:

La composición de las salsas que no se ajusten a las características de los tipos especificados anteriormente, deberá responderse con la composición de los ingredientes declarados en la etiqueta.

13.2 Normas microbiológicas:

Enterobacteriáceas totales: máximo 1 x 10 colonias/gramo.

Salmonella-Shigella: ausencia en 25 gramos.

TITULO III

Registros administrativos

Art. 14. 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» del 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás Registros exigidos por la legislación vigente.

TITULO IV

Materias primas y aditivos autorizados

Art. 15. *Materias primas.*—En la elaboración de las salsas, además de las materias primas que se especifican en las definiciones de cada tipo de salsas, podrán ser utilizadas las siguientes:

Sal, azúcares diversos, almidones, féculas, jarabe de glucosa, gelatinas, ajos, cebollas y otras hortalizas, o sus extractos naturales, hidrolizados proteicos, proteína vegetales, huevos, ovoproductos, leche, aceites vegetales, zumo de limón, vino, vinagre, especias diversas y sustancias aromatizantes.

Y cualquier otra autorizada por la Dirección General de Salud Pública, sin que esta lista tenga carácter limitativo.

El aceite utilizado en la elaboración de estas salsas deberá cumplir los requisitos exigidos por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles, aprobada por Real Decreto 308/1983, de 25 de enero.

Tanto las materias primas como los productos elaborados estarán exentos de agentes patógenos u otros agentes extraños.

Art. 16. *Aditivos autorizados.*—Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones, han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2919/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo.

	Número	Dosis máxima de uso
1. <i>Colorantes.</i>		
Curcumina	E-100	200 mg/Kg.
Lactoflavina (Riboflavina)	E-101	
Clorofilas	E-140	B.P.F.
Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas	E-141	
Caramelo	E-150	
Carotenoides	E-160	
a) Alfa, beta, gamma, caroteno.		
b) Bixina, norbixina, rocou annato.		
c) Capsantina, capso-rubina.		
d) Licopenos.		
e) Beta-apo-8'-carotenoal.		
f) Ester etílico del ácido beta apo-8'-carotenoico.		

	Número	Dosis máxima de uso		Número	Dosis máxima de uso		
Xantofilas	E-161	B.P.F.	4. <i>Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes.</i>				
a) Flavoxantina.				Acido algínico	E-400	B.P.F. 2 g por 100 g, aislados o en conjunto, para salsa de tomate frito, y ketsup, 0,7 g por 100 g, aislados o en conjunto, para salsa de mostaza.	
b) Luteína.				Alginato sódico	E-401		
c) Criptoxantina.				Alginato amónico	E-403		
d) Rubixantina.				Alginato cálcico	E-404		
e) Violoxantina.				Alginato de propilenglicol	E-405		
f) Rodoxantina.				Agar-agar	E-406		
g) Cantaxantina.				Carragenatos	E-407		
Unicamente para las salsas incluidas en el artículo 13:				Goma de garrofin	E-410		
1. <i>Colorantes.</i>				Goma guar	E-412		
Tartracina	E-102	100 mg/Kg aislados, o en conjunto.		Goma de tragacanto	E-413		
Indigotina (carmin de indigo)	E-132			Goma arábica	E-414		
Verde ácido brillante BS (verde lisamina)	E-142			Goma xantana	E-415		
Rojo de remolacha y betamina	E-162			Pectina (no amidada)	E-440 a)		
Amarillo de quinoleína	E-104	50 mg/Kg, aislados o en conjunto.		Celulosa microcristalina	E-460 i)		
Amarillo anaranjado S	E-110			Metilcelulosa	E-461		
Azorrubina	E-122			Hidroxiopropil metil celulosa	E-464		
Eritrosina	E-127			Carboxi-metil celulosa (sal sódica del éter carboximetílico de la celulosa)	E-466		
Azul patentado V	E-131			Cloruro cálcico (como coadyuvante de la pectina)	H-10.056		
En la elaboración de tomate frito y ketsup no se autorizan colorantes.				Para mayonesas, salsa fina y otras salsas emulsionadas:			
2. <i>Conservadores.</i>				Mono y diglicéridos de ácidos grasos no polimerizados de cadena lineal, saturados e insaturados, presentes en aceites y grasas comestibles	E-471		1 g por 100 g, aislados o en conjunto.
Acido sórbico	E-200	1.000 mg/Kg, aislados o en conjunto, expresado en el ácido correspondiente.		Sucroésteres	E-473		
Sorbato sódico	E-201			Sucroglicéridos	E-474		
Sorbato potásico	E-202			5. <i>Potenciadores del sabor.</i>			
Acido benzoico	E-210			Acido glutámico	H-5.801	2 g/Kg, aislados o en conjunto.	
Benzoato sódico	E-211			Glutamato potásico	H-5.804		
Benzoato potásico	E-212			Glutamato sódico	H-5.805		
Para-hidroxibenzoato de etilo	E-214			Acido guanílico	H-5.810	50 mg/Kg, aislados o en conjunto.	
Derivado sódico del éster etílico del ácido parahidroxibenzoico	E-215			Guanilato sódico	H-5.812		
Para-hidroxibenzoato de propilo	E-216			Guanilato potásico	H-5.813		
Derivado sódico del éster propílico del ácido parahidroxibenzoico	E-217			Acido inosínico	H-5.814	50 mg/Kg, aislados o en conjunto.	
En salsa de tomate frito se autorizan los conservadores antes relacionados sólo para envases de contenido igual o superior a dos kilogramos.				Inosinato sódico	H-5.816		
Solamente para salsas de mostaza:				Inosinato potásico	H-5.817		
Anhidrido sulfuroso	E-220	250 mg/Kg, expresado en SO ₂ , para mostazas que contengan un mínimo del 8 por 100 de aceite de mostaza.		6. <i>Reguladores del pH.</i>			
Bisulfito sódico (sulfito ácido de sodio)	E-222	300 mg/Kg, aislados o en conjunto, expresado en SO ₂ , para mostazas con un contenido mínimo del 9 por 100 de aceite de mostaza.		Acetato potásico	E-261	B.P.F.	
Disulfito sódico (metabisulfito o pirosulfito sódico)	E-223		Acido láctico	E-270			
Disulfito potásico (metabisulfito o pirosulfito potásico)	E-224		Lactato sódico	E-325			
3. <i>Antioxidantes y sinérgicos.</i>			Lactato potásico	E-326			
Los autorizados para las grasas comestibles que se utilizan como ingredientes y en las mismas dosis, referidos al contenido graso del producto.			Lactato cálcico	E-327			
Etilendiamino tetracetato cálcico disódico (EDTA Ca Na ₂)	H-3.246	75 mg/Kg.	Acido cítrico	E-330			
			Citrato sódico	E-331			
			Citrato potásico	E-332			
			Citrato cálcico	E-333			
			Acido tartárico	E-334			
			Tartrato sódico	E-335			
			Tartrato potásico	E-336			
			Tartrato cálcico	H-8.162			
			Bicarbonato sódico	H-8.186			
			Bicarbonato potásico	H-11.185			

TITULO V

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Art. 17. Todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos, y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

17.1 Requisitos industriales:

Las industrias y establecimientos de elaboración y manipulación de salsas cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

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

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

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

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

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

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

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

17.1.7 Los cacederos y recipientes utilizados en la cocción de las masas podrá ser de calefacción por combustible líquido o gaseoso o mediante energía eléctrica.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y las masas en cocción estén en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar ninguna contaminación de los productos elaborados. En este tipo de hornos queda prohibido utilizar maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa de cocción, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión.

Cuando se utilicen combustibles líquidos para la calefacción del horno, las masas en cocción no podrán ponerse en contacto en ningún caso con los humos y gases de la combustión.

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

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

17.1.8 Las industrias de elaboración 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 productos en elaboración o sobre las superficies en los que entren en contacto según prescripciones del fabricante y sin que estos últimos puedan transmitir a los alimentos propiedades nocivas o características anormales.

17.2 Requisitos higiénico-sanitarios:

De modo genérico, las industrias y establecimientos de elaboración y manipulación de salsas habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

17.2.1 Los locales de fabricación, manipulación 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.

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

17.2.3 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.

17.2.4 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 del personal.

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

En los locales donde se manipulen los productos, dispondrán de lavamanos de funcionamiento no manual, en número nece-

sario, con jabón líquido y toallas de un sólo uso o sistemas similares.

17.2.6 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.

17.2.7 Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados, serán de características tales que no puedan transmitir al producto, propiedades nocivas. Igualmente 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.

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

17.2.9 Deberán mantener la temperatura adecuada, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambio de sus características iniciales. Igualmente, deberán estar protegidos los productos contra la acción directa de la luz cuando ésta les sea perjudicial.

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

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

Art. 18. Condiciones generales de los materiales.—Todo material que esté en contacto con los productos que contemplan esta Reglamentación, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación.

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

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

18.3 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de las salsas.

Art. 19. Condiciones del personal.—El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración y/o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación cumplirá los siguientes requisitos:

19.1 Utilizará ropa adecuada a su trabajo, con la debida pulcritud e higiene.

Usará cubrecabezas o redecilla, en su caso.

19.2 Queda prohibido:

Comer, fumar y masticar chicle y tabaco en los locales de fabricación.

19.3 Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad, está obligado a poner el hecho en conocimiento de la dirección de la Empresa, quien previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en ese puesto de trabajo, si éste implicara contagio para el producto elaborado o almacenado, dando cuenta del hecho a los servicios de Sanidad Nacional.

19.4 El personal que trabaje en las tareas de fabricación, elaboración o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación, deben poseer el correspondiente carné sanitario individual de manipulador de alimentos.

19.5 La higiene personal de todos los empleados será extrema y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y las que especifica el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto.

19.6 Sin perjuicio de lo establecido en los distintos apartados del presente artículo, estas condiciones quedan reguladas con carácter general, según lo dispuesto en el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos.

Art. 20. Prohibiciones.—En la elaboración de las salsas se prohíbe:

20.1 Emplear otros ingredientes que los autorizados en la presente Reglamentación.

20.2 Emplear derivados del tomate, como materias primas, que provengan de frutos en mal estado o que presenten color, olor o sabor extraños.

20.3 Emplear derivados del tomate que hayan sufrido alguna fermentación o que tengan olor o sabor a quemado.

20.4 Emplear materias primas en mal estado o que contengan residuos tóxicos por encima del nivel legalmente admitido.

20.5 En la elaboración del tomate frito y el ketchup, se prohíbe la utilización de sustancias colorantes.

TITULO VI

Almacenamiento, transporte, rotulación, etiquetado y publicidad

Art. 21 El transporte y almacenamiento de las salsas, deberá hacerse independientemente de sustancias tóxicas, parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio, así como impedir que se hallen en contacto con alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

Los productos que contemplan esta Reglamentación se transportarán y expenderán siempre debidamente envasados, embalados y etiquetados, y serán vendidos al público en sus envases íntegros.

Todos los lugares donde se almacenen los productos regulados por esta Reglamentación, así como los medios de transporte, deberán de ajustarse a las condiciones establecidas en el capítulo VI, del Código Alimentario Español.

Art. 22. Los materiales de envase, podrán ser de hojalata, vidrio, cerámica, aluminio o materiales macromoleculares y otros materiales autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo. Los materiales y los envases deberán cumplir las exigencias consignadas en el capítulo IV, del Código Alimentario Español, las Reglamentaciones específicas y las de normalización de tamaños y formatos exigidos por el Ministerio de Industria y Energía.

Queda prohibida la venta de los productos regulados por esta Reglamentación, en envases recuperados con excepción de los vidrios y de los envases industriales de gran capacidad, cuyo material o recubrimiento interior de cierre permita su limpieza y esterilización.

Art. 23. *Tolerancia en contenido neto.*—La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado, para los productos afectados por la presente Reglamentación, se deberá ajustar a lo establecido en la legislación vigente.

No obstante, en el caso de una muestra representativa de la totalidad de un lote, la media del conjunto de dicha muestra, deberá corresponderse con el peso declarado en la etiqueta con las tolerancias admitidas, según el muestreo estadístico apropiado.

Art. 24. *Etiquetado y rotulación.*—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, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Art. 25. La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos o colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

25.1 Denominación del producto.—Serán las denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en los artículos 4.º, 5.º, 6.º, 7.º y 8.º

25.2 Lista de ingredientes.—Irà precedida de la leyenda ingredientes, y se mencionarán todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente de sus masas.

En el caso de mezcla de aceites refinados de semillas, pueden consignarse con la denominación de aceites vegetales. Asimismo, los ingredientes que pertenezcan a alguno de los grupos enumerados en el anejo I de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados pueden designarse por el nombre genérico del grupo a que pertenezcan.

Los aditivos se designarán obligatoriamente por el nombre genérico seguido del específico o del número asignado por la Dirección General de Salud Pública.

25.3 Contenido neto.—Se expresará en volumen para los productos líquidos y en masa para los demás.

Se utilizarán según los casos: litro, centilitro y mililitro, kilogramo y gramo.

25.4 Marcado de fechas.—Los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria llevarán consignado en su etiquetado la fecha de duración mínima de la forma siguiente: Irà precedida de la leyenda «Consumir preferentemente antes de ...» seguido de:

a) El día y mes en dicho orden para las salsas cuya duración mínima sea inferior a tres meses.

b) El mes y el año en dicho orden, para las salsas cuya duración sea superior a tres meses y no exceda de dieciocho meses.

Estas fechas se indicarán de la forma siguiente:

— El día con la cifra o las cifras correspondientes.

— El mes con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12), que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

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

Las indicaciones antes dichas, estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etcétera, salvo cuando el mes se exprese con letras.

25.5 Identificación de la Empresa.—Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, enva-

sador o importador y, en todo caso, su domicilio y el número de Registro Sanitario.

Quando un producto se elabore bajo marca de un distribuidor se harán constar sus datos y los de la industria elaboradora o su número de Registro Sanitario precedido de la expresión «fabricado por ...»

25.6 Identificación del lote de fabricación.—Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será necesario tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde conste los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación.

Art. 26. 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 necesario.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

Art. 27. Los productos sujetos a esta Reglamentación importados además de cumplir en su etiquetado y rotulación con las especificaciones de los artículos 24, 25 y 26, excepto en lo referente a la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar el país de origen.

TITULO VII

Exportación e importación

Art. 28. *Exportación.*—Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación, se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles, impresa la palabra «Export.» y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Ministerios responsables previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Art. 29. *Importación.*—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto y, además, en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las empresas importadoras deberán proceder a su registro, según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981, sobre Registro General de Alimentos, y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada Empresa en particular.

TITULO VIII

Competencias

Art. 30. Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y, en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

TITULO IX

Responsabilidades, régimen sancionador

Art. 31. *Responsabilidades.*—El fabricante o elaborador deberá responsabilizarse de los controles de las materias primas y demás ingredientes, mediante los exámenes, comprobaciones o análisis adecuados, según la buena práctica industrial y comercial.

La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases o embalajes no abiertos, íntegros, corresponden al fabricante, elaborador o envasador de salsas de mesa o al importador, en su caso.

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

Art. 32. *Régimen sancionador.*—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia 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 sanitario, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan.