

**REAL DECRETO 2419/1978, DE 19 DE MAYO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA-PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA. Presidencia del Gobierno (BOE N° 244 de 12 de Octubre de 1978)**

EL DECRETO DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO NUMERO DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO/MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE, DE VEINTIUNO DE SEPTIEMBRE, POR EL QUE PUEDEN SER OBJETO DE REGLAMENTACION ESPECIAL LAS MATERIAS EN EL REGULADAS.

PUBLICADO EL DECRETO DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO NUMERO DOS MIL QUINIENTOS DIECINUEVE/MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO, DE NUEVE DE AGOSTO, SOBRE ENTRADA EN VIGOR, APLICACION Y DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PROCEDE DICTAR LAS DISTINTAS REGLAMENTACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE INDUSTRIA Y ENERGIA, DE COMERCIO Y TURISMO Y DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL, DE ACUERDO CON EL INFORME FAVORABLE DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA DIECINUEVE DE MAYO DE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO, DISPONGO:

ARTICULO UNICO.-SE APRUEBA LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, FABRICACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA.

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.-LAS REFORMAS Y ADAPTACIONES DE LAS INSTALACIONES EXISTENTES DERIVADAS DE LAS EXIGENCIAS INCORPORADAS A ESTA REGLAMENTACION QUE NO SEA 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, APLICACION Y DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, SERAN LLEVADAS A CABO EN EL PLAZO DE DIECIOCHO MESES, A CONTAR DESDE LA PUBLICACION DE LA PRESENTE REGLAMENTACION, SALVO LO QUE SE DISPONE EN EL ARTICULO TRECE PARA LA INSTALACION FRIGORIFICA, QUE SERA DE TRES AÑOS.

EL MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA Y LA DIRECCION GENERAL CORRESPONDIENTE DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL EFECTUARAN LOS ESTUDIOS NECESARIOS PARA ESTABLECER EL PROCESO DE SUSTITUCION DE LOS DENOMINADOS HORNOS MORUNOS POR AQUELLOS OTROS QUE DESDE EL PUNTO DE VISTA HIGIENICO SEAN MAS RECOMENDABLES.

SEGUNDA.-SE PERMITIRA A LOS INDUSTRIALES EL USO DE LAS EXISTENCIAS EN ALMACEN O CONTRATADAS DE LOS ENVASES ETIQUETAS ENVOLTURAS, CIERRES O PRECINTOS, DURANTE UN PLAZO DE DIECIOCHO MESES, NO PUDIENDO EFECTUARSE A PARTIR DE LA FECHA DE PUBLICACION DEL PRESENTE DECRETO NUEVAS CONTRATACIONES DE DICHOS MATERIALES SI NO SE AJUSTAN A LAS NORMAS DE LA ADJUNTA REGLAMENTACION.

#### DISPOSICION DEROGATORIA

A PARTIR DE LA FECHA DE PUBLICACION DE LA PRESENTE REGLAMENTACION, QUEDAN DEROGADAS LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:

-ORDEN DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO DE VEINTINUEVE DE DICIEMBRE DE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE TRES DE ENERO DE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE), POR LA QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y PASTERIA.

-ORDENES DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO DE TREINTA DE DICIEMBRE DE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y OCHO ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE NUEVE DE ABRIL) Y VEINTICINCO DE SEPTIEMBRE DE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS ("BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" DE VEINTINUEVE DE SEPTIEMBRE), POR LAS QUE SE MODIFICA LA ANTERIOR.

-CUANTAS OTRAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO SE OPONGAN A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

DADO EN MADRID A DIECINUEVE DE MAYO DE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO.-JUAN CARLOS.-EL MINISTRO DE LA PRESIDENCIA, JOSE MANUEL OTERO NOVAS.

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, FABRICACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA

#### TITULO PRELIMINAR.-AMBITO DE APLICACION

##### ARTICULO 1. AMBITO.

LA PRESENTE REGLAMENTACION TIENE POR OBJETO DEFINIR A EFECTOS LEGALES LO QUE SE ENTIENDE POR PRODUCTOS DE CONFITERIA,PASTERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA Y FIJAR CON CARACTER OBLIGATORIO LAS NORMAS DE ELABORACION, FABRICACION, COMERCIALIZACION Y, EN GENERAL LA ORDENACION JURIDICA DE TALES PRODUCTOS. SERA DE APLICACION, ASIMISMO, A LOS PRODUCTOS IMPORTADOS.

ESTA REGLAMENTACION OBLIGA A LOS FABRICANTES, ELABORADORES, COMERCIANTES E IMPORTADORES DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA.

SE CONSIDERA FABRICANTES Y ELABORADORES DE CONFITERIA, PASTERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA AQUELLAS PERSONAS, NATURALES O JURIDICAS, QUE EN USO DE LAS

AUTORIZACIONES CONCEDIDAS POR LOS ORGANISMOS OFICIALES COMPETENTES DEDICAN SU ACTIVIDAD A LA ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN LOS ARTICULOS 2. A 4.

#### TITULO PRIMERO.-DEFINICIONES Y TIPOS DE PRODUCTOS

##### ART.2. PRODUCTOS DE CONFITERIA.

A EFECTOS DE ESTA REGLAMENTACION, SE CONSIDERARAN PRODUCTOS DE CONFITERIA AQUELLOS PREPARADOS CUYO INGREDIENTE FUNDAMENTAL ES EL AZUCAR O AZUCARES COMESTIBLES, JUNTO A OTRA SERIE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS O ALIMENTARIOS AUTORIZADOS.

CUANDO LOS INDUSTRIALES O ELABORADORES CONFITEROS, PASTELEROS, BOLLEROS Y REPOSTEROS ELABOREN PRODUCTOS QUE ESTEN SUJETOS A LAS REGLAMENTACIONES Y TECNICO-SANITARIAS DE TURRONES Y MAZAPANES, APROBADA POR DECRETO 2182/1975, DE 12 DE SEPTIEMBRE; DE CARAMELOS Y CHICLES Y OTROS PRODUCTOS DE CONFITERIA , DE APROBADA POR DECRETO 2179/1975, DE 12 DE SEPTIEMBRE DEL CACAO, CHOCOLATE, PRODUCTOS DERIVADOS Y SUCEDANEOS DE CHOCOLATE, APROBADA POR DECRETO 3610/1975, DE 5 DE DICIEMBRE, Y OTRAS RELACIONADAS, DEBERAN OBSERVAR LAS NORMAS QUE DICHAS REGLAMENTACIONES DETERMINEN, EN LO QUE AFECTA A LA COMPOSICION, CALIDAD OPERACIONES AUTORIZADAS Y PROHIBIDAS. CUANDO ESTOS PRODUCTOS SEAN FABRICADOS PARA SER VENDIDOS AL POR MAYOR A TERCEROS, EL FABRICANTE O ELABORADOR DEBERA CUMPLIR EL REQUISITO DE REGISTRO SANITARIO DE INDUSTRIA CORRESPONDIENTE A AQUELLAS REGLAMENTACIONES.

ART.3. PRODUCTOS DE BOLLERIA AQUELLOS PREPARADOS ALIMENTICIOS ELABORADOS BASICAMENTE CON MASA DE HARINAS COMESTIBLES FERMENTADA, COCIDA O FRITA, A LA QUE SE HAN AÑADIDO O NO OTROS ALIMENTOS, COMPLEMENTOS PANARIOS Y/O ADITIVOS AUTORIZADOS.

A) BOLLERIA ORDINARIA. SE CONSIDERARAN PRODUCTOS DE BOLLERIA ORDINARIA PIEZAS DE FORMA Y TAMAÑO DIVERSO EN CUYA ELABORACION NO INTERVIENE NINGUNA CLASE DE RELLENO NI GUARNICION.

B) BOLLERIA RELLENA O GUARNECIDA: SE CONSIDERARA BOLLERIA RELLENA O GUARNECIDA LAS PIEZAS DE FORMA, TAMAÑO, COMPOSICION Y DE ACABADO DIVERSO RELLENADAS O GUARNECIDAS ANTES O DESPUES DE SU COCIDO O FRITURA, CON DIFERENTES CLASES DE FRUTA O PREPARADOS DULCES O SALADOS (CREMAS, RELLENOS, DE TODO TIPO, PRODUCTOS DE CONFITERIA, CHOCOLATERIA, ENCURTIDOS, CHARCUTERIA, PREPARADOS CULINARIOS, ETC.).

##### ART. 4. PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA.

SON AQUELLOS ELABORADOS, FERMENTADOS O NO, DE DIVERSA FORMA, TAMAÑO Y COMPOSICION, INTEGRADOS FUNDAMENTALMENTE POR HARINAS, FECULAS, AZUCARES GRASAS

COMESTIBLES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS COMO SUSTANCIAS COMPLEMENTARIAS.

ENTRE LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA CABE DISTINGUIR DOS VARIANTES: PASTELERIA Y REPOSTERIA DULCE Y PASTELERIA Y REPOSTERIA SALADA. EN LA PASTELERIA Y REPOSTERIA DULCE Y SALADA SE DISTINGUIRAN CINCO MASAS BASICAS.

MASAS DE HOJALDRE: MASA TRABAJADA CON MANTECA Y COCIDA AL HORNO, CON LA QUE SE PRODUCEN HOJAS DELGADAS SUPERPUESTAS.

SUS INGREDIENTES SON : HARINA, GRASA COMESTIBLE, ACEITE, SAL Y AGUA. CON ESTA MASA SE ELABORAN PASTELES, COCAS BANDAS DE CREMA, BANDAS DE FRUTAS, CAZUELITAS, BESAMELA GRANDE, MIL HOJAS, PALMERAS, RELLENOS, RUSOS, ALFONOSINOS Y PASTAS DULCES Y MANZANA, LENGUAS DE CABELLO, GARROTES, HOJAS, ETC.

MASAS AZUCARADAS: SON LAS COMPUESTAS FUNDAMENTALMENTE A BASE DE HARINA, ACEITE, OTRAS GRASAS Y AZUCARES COMESTIBLES.

CON LAS MASAS AZUCARADAS SE ELABORAN PASTAS SECAS O DE TE, CAZUELITAS, PASTAS SABLE, PASTA BRISA, PASTA QUEMADA, PASTA FLORA, TORTAS, MANTECADOS, POLVORONES, BESITOS, CIGARRILLOS, TEJAS, LENGUAS DE GATO, PICOS DE PATO, PITILLOS, CARQUIÑOLIS, RELAJOS, MARGARITAS, MASCOTAS, VIRUTAS, ROSQUILLAS DE SANTA CLARA, ETCETERA.

MASAS ESCALDADAS: AQUELLAS MATERIAS A BASE DE HARINA, SAL, AGUA, LECHE, GRASAS COMESTIBLES O ALCOHOLES NATURALES DE CARACTERISTICAS ESTABLECIDAS EN EL ANEXO XIII DEL ESTATUTO DE LA VIÑA EL VINO Y LOS ALCOHOLES QUE, PRECOCIDAS AL FUEGO, SUFREN LUEGO UNA POSTERIOR COCCION O FRITURA.

CON ESTAS MASAS SE ELABORAN RELAMPAGOS, LIONESAS, PALOS, BOCADOS DE DAMA, ROSCOS RELLENOS, ROSQUILLAS DELICADAS, CAFETEROS, CHOCOLATES, PEQUEÑA-CREMA, ETC.

MASAS BATIDAS: SE CONSIDERAN MASAS BATIDAS LAS QUE HABIENDO SUFRIDO ESTE PROCESO TECNICO, DAN COMO RESULTADO MASAS DE GRAN VOLUMEN, TIERNAS Y SUAVES.

ESTAS SE COMPONEN, FUNDAMENTALMENTE, DE HUEVOS, AZUCARES Y HARINAS Y/O ALMIDONES.

CON ELLAS SE ELABORAN BIZCOCHOS, MELINDROS, SOLETILLAS ROSQUILLAS, MANTECADAS, MAGDALENAS, BIZCOCHO DE FRUTAS, GENOVESAS, PLANCHAS TOSTADAS, POSTRES, MERENGUES, BRAZOS DE GITANO, BIZCOCHOS DE VERGARA, BIZCOCHOS BORRACHOS, BIZCOCHOS DE VIENA, TORTAS DE ALCAZAR, CAPUCHINOS, PIROPOS, PALMILLAS, BULGAROS, TORTILLA, BISCOTELAS, ETC.

MASAS DE REPOSTERIA: SON LAS ELABORADAS A PARTIR DE LAS ANTERIORES, PREPARADAS CON RELLENO O GUARNICION DE OTROS PRODUCTOS (CREMA, FRUTAS, CHOCOLATE, ETC.); SE PREPARAN EN FORMAS DIVERSAS Y UNITARIAS DE VARIOS TAMAÑOS.

EN ESTE GRUPO SE INCLUYEN TAMBIEN LOS TOCINOS DE CIELO, ALMENDRADOS, YEMAS, MASAS DE MAZAPAN, MAZAPANES DE SOTO, MAZAPANILLOS, TURRONES COCADAS, GUIRLACHE TORTAS IMPERIALES, PANELLETS, ALFAJORES, CONFITES, ANISES, GRAGEAS, PASTILLAS, CAMELOS, JARABES, CONFITADOS DE FRUTAS, MERMELADAS, JALEAS DE FRUTAS, PRALINES, TRUFAS, FIGURAS Y MOTIVOS DECORATIVOS, HUEVO HILADO, ETC.

LAS RELACIONES DE DENOMINACIONES INCLUIDAS EN ESTE ARTICULO Y EN EL SIGUIENTE NO TIENEN CARACTER LIMITATIVO.

ART.5. OTRAS ELABORACIONES .

LOS OBRADORES PODRAN SIMULTANEAR LAS ELABORACIONES PRINCIPALES DEFINIDAS EN LOS ARTICULOS 2. AL 4. CON OTRAS COMPLEMENTARIAS COMO SON LAS EMPANADAS, EMPAREADOS, CANAPES Y TARTAS HELADAS.

TITULO SEGUNDO.-CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS DE LOS ELABORADORES, DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL.

ART. 6. REQUISITOS INDUSTRIALES.

LAS INDUSTRIAS O ELABORADORES DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA CUMPLIRAN OBLIGATORIAMENTE LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS:

1. TODOS LOS LOCALES DESTINADOS A LA ELABORACION, ENVASADO Y, EN GENERAL, MANIPULACION DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS INTERMEDIOS O FINALES ESTARAN DEBIDAMENTE AISLADOS DE CUALESQUIERA OTROS AJENOS A SUS COMETIDOS ESPECIFICOS.

2. LES SERAN DE APLICACION LOS REGLAMENTOS VIGENTES DE RECIPIENTES A PRESION, ELECTROTECNICOS PARA ALTA Y BAJA TENSION Y, EN GENERAL, CUALESQUIERA OTROS DE CARACTER INDUSTRIAL Y DE HIGIENE LABORAL QUE CONFORME A SU NATURALEZA O A SU FIN CORRESPONDA.

3. LOS RECIPIENTES, MAQUINAS Y UTENSILIOS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS ELABORADOS CON SUS MATERIAS PRIMAS O CON LOS PRODUCTOS INTERMEDIOS, SERAN DE MATERIALES QUE NO ALTEREN LAS CARACTERISTICAS DE SU CONTENIDO NI LA DE ELLOS MISMOS.

4. LOS OBRADORES DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA DEBERAN TENER UNA SUPERFICIE ADECUADA A LA ELABORACION, VARIEDAD, MANIPULACION Y VOLUMEN DE

FABRICACION DE LOS PRODUCTOS, CON LOCALIZACION AISLADA DE LOS SERVICIOS, OFICINAS, VESTUARIOS, LAVABOS Y ALMACENES.

5. EL AGUA UTILIZADA EN EL PROCESO DE FABRICACION Y LIMPIEZA SERA POTABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA FISICO, QUIMICO Y MICROBIOLOGICO.

6. LAS INDUSTRIAS, ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES Y ALMACENES DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA DISPONDRAN DE LAS INSTALACIONES FRIGORIFICAS PARA AQUELLOS PRODUCTOS QUE REQUIERAN CONSERVACION POR EL FRIO, CON CAPACIDAD SIEMPRE ACORDE CON SU VOLUMEN DE PRODUCCION Y VENTA.

7. EL HORNO UTILIZADO EN LA COCCION DE LAS MASAS PODRA SER DE CALEFACCION POR COMBUSTIBLE SOLIDO, LIQUIDO O GASEOSO, O MEDIANTE CALEFACCION ELECTRICA.

CUANDO SE UTILICEN COMBUSTIBLES SOLIDOS Y LAS MASAS EN COCCION ESTEN EN CONTACTO CON LOS HUMOS O GASES DESPRENDIDOS DE SU COMBUSTION, ESTOS DEBERAN SER DE TAL NATURALEZA QUE NO PUEDAN ORIGINAR NINGUNA CONTAMINACION NOCIVA DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS. EN ESTE TIPO DE HORNOS QUEDA PROHIBIDO UTILIZAR MADERAS QUE PROPORCIONEN OLOR O SABOR DESAGRADABLE, JUNCOS, ZUROS DE MAIZ U OTROS MATERIALES SOLIDOS QUE PUEDAN DEPOSITAR HOLLIN SOBRE LA MASA EN COCCION, ASI COMO MATERIALES DE DESECHO QUE PUEDAN DESPRENDER SUSTANCIAS TOXICAS EN SU COMBUSTION. CUANDO SE UTILICEN COMBUSTIBLES LIQUIDOS O GASEOSOS PARA LA CALEFACCION DEL HORNO LAS MASAS EN COCCION NO PODRAN PONERSE EN CONTACTO, EN NINGUN CASO, CON LOS HUMOS Y GASES DE LA COMBUSTION.

TANTO SI SE UTILIZAN COMBUSTIBLES SOLIDOS, LIQUIDOS O GASEOSOS, LA INSTALACION DE EVACUACION DE HUMOS Y GASES DE COMBUSTION CUMPLIRA LAS CONDICIONES REGLAMENTARIAS SOBRE CONTAMINACION ATMOSFERICA.

EL ALMACENAMIENTO DE LOS COMBUSTIBLES SOLIDOS DEBERA ESTAR PERFECTAMENTE AISLADO DE LAS ZONAS DE ELABORACION Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.

ART. 7 REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS.

DE MODO GENERICO, LAS INDUSTRIAS DE FABRICACION Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA HABRAN DE REUNIR LAS CONDICIONES MINIMAS SIGUIENTES:

1. LOS LOCALES DE FABRICACION O ALMACENAMIENTO Y SUS ANEXOS, EN TODO CASO, DEBERAN SER ADECUADOS PARA EL USO A QUE SE DESTINEN, CON ACCESOS FACILES Y AMPLIOS, SITUADOS A CONVENIENTE DISTANCIA DE CUALQUIER CAUSA DE SUCIEDAD, CONTAMINACION O INSALUBRIDAD Y SEPARADOS RIGUROSAMENTE DE VIVIENDAS O LOCALES DONDE PERNOCTE O HAGA SUS COMIDAS CUALQUIER CLASE DE PERSONA.

2. EN SU CONSTRUCCION O REPARACION SE EMPLEARAN MATERIALES VERDADERAMENTE IDONEOS Y EN NINGUN CASO DE SUSCEPTIBLES DE ORIGINAR INTOXICACIONES O CONTAMINACIONES. LOS PAVIMENTOS SERAN IMPERMEABLES, RESISTENTES LAVABLES E IGNIFUGOS, DOTANDOLES DE LOS SISTEMAS DE DESAGUES PRECISOS.

LAS PAREDES Y LOS TECHOS SE CONSTRUIRAN CON MATERIALES QUE PERMITAN SU CONSERVACION EN PERFECTAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, BLANQUEADO O PINTURA.

3. LA VENTILACION E ILUMINACION, NATURALES O ARTIFICIALES, SERAN LAS REGLAMENTARIAS Y, EN TODO CASO, APROPIADAS AL DESTINO, CAPACIDAD Y VOLUMEN DEL LOCAL.

4. DISPONDRAN EN TODO MOMENTO DE AGUA CORRIENTE POTABLE EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA LA ELABORACION, MANIPULACION Y PREPARACION DE SUS PRODUCTOS Y PARA LA LIMPIEZA Y LAVADO DE LOCALES, INSTALACIONES Y ELEMENTOS INDUSTRIALES, ASI COMO PARA EL ASEO DEL PERSONAL.

5. HABRAN DE TENER SERVICIOS HIGIENICOS CON LAVABO ADJUNTO Y VESTUARIOS EN NUMERO Y CARACTERISTICAS ACOMODADAS A LO QUE PREVEAN, EN CADA CASO, LAS AUTORIDADES SANITARIAS. EN EL OBRADOR DISPONDRAN DE LAVAMANOS DE FUNCIONAMIENTO NO MANUAL, EN NUMERO NECESARIO, CON JABON LIQUIDO Y TOALLAS DE UN SOLO USO.

6. TODOS LOS LOCALES DEBEN MANTENERSE CONSTANTEMENTE EN ESTADO DE GRAN PULCRITUD Y LIMPIEZA LA QUE HABRA DE LLEVARSE A CABO POR LOS METODOS MAS APROPIADOS PARA NO LEVANTAR POLVO NO ORIGINAR ALTERACIONES O CONTAMINACIONES.

7. TODAS LAS MAQUINAS Y DEMAS ELEMENTOS QUE ESTEN EN CONTACTO CON LAS MATERIAS PRIMAS O AUXILIARES, ARTICULOS EN CURSO DE ELABORACION, PRODUCTOS ELABORADOS Y ENVASES SERAN DE CARACTERISTICAS TALES QUE NO PUEDAN TRANSMITIR AL PRODUCTO PROPIEDADES NOCIVAS Y ORIGINAR EN CONTACTO CON EL REACCIONES QUIMICAS. IGUALES PRECAUCIONES SE TOMARAN EN CUANTO A LOS RECIPIENTES, ELEMENTOS DE TRANSPORTE, ENVASES PROVISIONALES Y LOCALES DE ALMACENAMIENTO. TODOS ESTOS ELEMENTOS ESTARAN CONSTRUIDOS EN FORMA TAL QUE PUEDAN MANTENERSE EN PERFECTAS CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA.

8. CONTARAN CON SERVICIOS, DEFENSAS, UTILLAJES E INSTALACIONES ADECUADOS EN SU CONSTRUCCION Y EMPLAZAMIENTO PARA GARANTIZAR LA CONSERVACION DE SUS PRODUCTOS EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA Y SU NO CONTAMINACION POR LA PROXIMIDAD O CONTACTO CON CUALQUIER CLASE DE RESIDUOS O AGUAS RESIDUALES, HUMOS, SUCIEDAD Y MATERIAS EXTRAÑAS, ASI COMO POR LA PRESENCIA DE INSECTOS, ROEDORES, AVES Y OTROS ANIMALES.

9. DEBERAN PODER MANTENER LAS TEMPERATURAS ADECUADAS, HUMEDAD RELATIVA Y CONVENIENTE CIRCULACION DE AIRE, DE MANERA QUE LOS PRODUCTOS NO SUFRAN

ALTERACION O CAMBIO DE SUS CARACTERISTICAS INICIALES. IGUALMENTE DEBERAN PERMITIR LA PROTECCION DE LOS PRODUCTOS CONTRA LA ACCION DIRECTA DE LA LUZ SOLAR, CUANDO ESTE LE SEA PERJUDICIAL.

10. PERMITIRAN LA ROTACION DE LAS EXISTENCIAS Y REMOCIONES PERIODICAS EN FUNCION DEL TIEMPO DE ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE CONSERVACION QUE EXIJA CADA PRODUCTO.

11 CUALESQUIERA OTRAS CONDICIONES TECNICAS, SANITARIAS, HIGIENICAS Y LABORALES ESTABLECIDAS O QUE ESTABLEZCAN, EN SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS LOS ORGANISMOS DE LA ADMINISTRACION PUBLICA Y LA PROPIA AGRUPACION.

ART. 8. EN LAS FABRICAS O EN LOS OBRADORES DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA QUEDA EXCLUIDO EL USO DE MADERA EN MESAS, BANDEJAS Y ESTANTERIAS.

NO OBSTANTE, ESTE MATERIAL SERA TOLERADO EN LA SUPERFICIE DE LAS MESAS PARA PREPARACION DE MASAS FERMENTADAS.

TODO MATERIAL QUE TENGA CONTACTO CON LOS PRODUCTOS DE CONFITERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA, EN CUALQUIER MOMENTO DE SU ELABORACION, DISTRIBUCION Y CONSUMO, MANTENDRA LAS CONDICIONES SIGUIENTES, ADEMAS DE AQUELLAS OTRAS QUE ESPECIFICAMENTE SE SEÑALAN EN ESTA REGLAMENTACION.

1. ESTARA FABRICADO CON MATERIAS PRIMAS ADECUADAS Y/O AUTORIZADAS, EN SU CASO, PARA EL FIN A QUE SE DESTINEN.

2. NO CEDERA SUSTANCIAS TOXICAS CONTAMINANTES Y, EN GENERAL, AJENAS A LA COMPOSICION NORMAL DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION O QUE, AUN NO SIENDOLO, EXCEDA DEL CONTENIDO AUTORIZADO EN LOS MISMOS.

3. NO ALTERARA LAS CARACTERISTICAS DE COMPOSICION NI LOS CARACTERES ORGANOLEPTICOS DE LOS PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA.

ART. 9. EL PERSONAL QUE TRABAJE EN TAREAS DE FABRICACION ELABORACION Y/O ENVASADO DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION VESTIRA ROPA ADECUADA DE COLOR CLARO, EXCLUSIVA PARA EL TRABAJO. DEBERA USAR CUBRECABEZAS O REDECILLAS, EN SU CASO.

LA HIGIENE DE TODO EL PERSONAL MANIPULADOR SERA EXTREMADA Y CUMPLIRA OBLIGATORIAMENTE LAS EXIGENCIAS GENERALES, CONTROL DE ESTADO SANITARIO Y AQUELLAS OTRAS QUE ESPECIFICA EL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL EN SUS ARTICULOS 2.08.04, 2.08.05 Y 2.08.06.



TODO PRODUCTOR AQUEJADO DE CUALQUIER DOLENCIA, PADECIMIENTO O ENFERMEDAD ESTA OBLIGADO A PONER EL HECHO EN CONOCIMIENTO DE LA DIRECCION DE LA EMPRESA, QUIEN, PREVIO ASESORAMIENTO FACULTATIVO, DETERMINARA LA PROCEDENCIA O NO DE SU CONTINUACION EN ESE PUESTO DE TRABAJO, SI ESTE IMPLICARA CONTAGIO PARA EL PRODUCTO ELABORADO O ALMACENADO, DANDO CUENTA DEL HECHO A LOS SERVICIOS DE LA SANIDAD NACIONAL.

#### TITULO TERCERO.-REGISTRO SANITARIO

##### ART. 10. IDENTIFICACION DE LA INDUSTRIA.

SIN PREJUICIO DE LA LEGISLACION INDUSTRIAL COMPETENTE, LOS INDUSTRIALES O ELABORADORES QUE FABRIQUEN O IMPORTEN PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA DEBERAN REGISTRARSE EN LOS SERVICIOS CORRESPONDIENTES DE LA SUBSECRETARIA DE LA SALUD DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL, DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 797/1975, DE 21 DE MARZO, Y DISPOSICIONES QUE LO COMPLEMENTAN O DESARROLLAN.

#### TITULO CUARTO.-CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS REGULADOS POR ESTA REGLAMENTACION.-MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBICIONES

##### ART. 11. CONDICIONES GENERALES.

LOS PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA DEBERAN SATISFACER LAS SIGUIENTES CONDICIONES GENERALES:

- A) ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES DE CONSUMO.
- B) PROCEDER DE MATERIAS PRIMAS QUE NO ESTEN ALTERADAS, ADULTERADAS O CONTAMINADAS.
- C) ESTAR EXENTOS DE MATERIAS EXTRAÑAS, DE GERMENES PATOGENOS, SUS TOXINAS O DE AQUELLOS OTROS MICROBIOS QUE POR SU NUMERO O ESPECIFICIDAD PUEDAN PROVOCAR ALTERACIONES AL CONSUMIDOR.
- D) POR SU CARACTER PERECEDERO ESTARAN DEBIDAMENTE PROTEGIDOS DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES ADVERSAS, DE INSECTOS U OTROS ANIMALES POSIBLES PORTADORES DE CONTAMINACIONES.
- E) ESTARAN COLOCADOS EN BANDEJAS, CAJAS, ENVASES O ENVOLTURAS EN CONDICIONES TECNICAS APROPIADAS, CON MATERIALES QUE RESISTAN LOS TRATAMIENTOS DE PROCESADO Y LIMPIEZA.

##### ART. 12. CONDICIONES ESPECIFICAS

A) LA UTILIZACION DE INGREDIENTES EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, REPOSTERIA Y BOLLERIA Y OTRAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS ES TAN VARIADA QUE NO PUEDEN ESTABLECERSE UNAS ESPECIFICACIONES CLARAS Y LOS PRODUCTOS DEBERAN AJUSTARSE A LAS DECLARACIONES, QUE DE CADA FAMILIA DE PRODUCTOS HAGA EL FABRICANTE O ELABORADOR A LA DIRECCION GENERAL CORRESPONDIENTE DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL, EN EL MOMENTO DEL REGISTRO DE LA INDUSTRIA Y LA ANOTACION DE SUS PRODUCTOS.

B) EN LOS PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, REPOSTERIA Y BOLLERIA Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS PODRAN UTILIZARSE AGENTES AROMATICOS Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA DIRECCION GENERAL CORRESPONDIENTE DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL PARA LOS INGREDIENTES ESPECIFICOS O PARA LOS PRODUCTOS TERMINADOS. LA UTILIZACION DE ESTOS PRINCIPIOS ACTIVOS NUNCA PROVOCARA CONFUSION AL CONSUMIDOR EN LO QUE RESPECTA A LA COMPOSICION REAL DEL PRODUCTO Y A LA DENOMINACION CON QUE SE EXPENDAN.

C) TODOS LOS PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS ESTARAN EXENTOS DE: ESCHERICHIA COLI EN UN GRAMO DE PRODUCTO; ESTAFILOCOCCOS ADNASA POSITIVOS EN 0,1 GRAMOS Y SALMONELLA Y SHIGELLA EN 30 GRAMOS. ASIMISMO NO DEBERAN CONTENER LEVADURAS Y MOHOS EN CANTIDADES SUPERIORES A 500 COLONIAS POR GRAMO EN ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, NI CLOSTRIDIUM SULFITO-REDUCTORES EN CANTIDADES SUPERIORES A 1.000 COLONIAS POR GRAMO, PRINCIPALMENTE EN AQUELLOS PRODUCTOS QUE PUEDAN LLEVAR DERIVADOS CARNICOS COMO INGREDIENTES.

LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y OTROS INGREDIENTES EMPLEADOS EN LA ELABORACION DE ARTICULOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA DEBERAN SER APTOS PARA EL CONSUMO, AJUSTANDOSE A LAS CARACTERISTICAS ESPECIFICA DE CADA UNO DE ELLOS, Y EN LOS CASOS CONCRETOS DE CAMELOS Y CHICLES, MIEL, PANES ESPECIALES, TURRONES Y MAZAPANES, CHOCOLATES Y DERIVADOS, EN CUANTO A CARACTERISTICAS DE PRODUCTO TERMINADO, TARTAS HELADAS Y OTROS PRODUCTOS, DEBERAN CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN SUS REGLAMENTACIONES ESPECIFICAS, SIN QUE ELLO SUPONGA EL REGISTRO DE LA INDUSTRIA O ELABORADOR INDIVIDUALMENTE COMO TAL, CUANDO SU PRODUCCION ESTE DESTINADA A LA VENTA EN LOS PROPIOS ESTABLECIMIENTOS DEL ELABORADOR, DENTRO DE LA LOCALIDAD DE FABRICACION.

CUANDO LA PRODUCCION ESTE DESTINADA A LA VENTA FUERA DE LOS PROPIOS LOCALES DEL ELABORADOR, BIEN SEA EN EL AREA MUNICIPAL, REGIONAL O NACIONAL, LA INDUSTRIA DE PASTELERIA SERA POLIVALENTE Y DEBERA REGISTRARSE SEGUN CADA UNO DE LOS TIPOS DE PRODUCTOS QUE ELABORE, DE ACUERDO CON SUS REGLAMENTACIONES ESPECIFICAS.

LOS DISTINTOS TIPOS DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA SERAN OBJETO DE NORMAS ESPECIFICAS QUE, LOS CALIFIQUEN E IDENTIFIQUEN CLARAMENTE A NIVEL DE CONSUMIDOR, DE ACUERDO CON LA DENOMINACION EMPLEADA EN SU VENTA.

E) QUEDA PROHIBIDA LA ELABORACION Y VENTA CALLEJERA, TANTO SI ES EN BANDEJA COMO EN PUESTOS, TENDERETE, CASETAS O MERCADOS (SIN PUESTO FIJO) DE LOS ARTICULOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA, EXCEPTO EN LAS FERIAS Y FIESTAS TRADICIONALES DE CADA LOCALIDAD.

TITULO QUINTO.- TRANSPORTE. EMPAQUETADO, VENTA, ROTULACION Y ETIQUETADO

ART. 13. TRANSPORTE, EMPAQUETADO Y VENTA.

LOS PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS FABRICADOS POR INDUSTRIAS DE AMBITO NACIONAL, REGIONAL O PROVINCIAL SE TRANSPORTARAN Y EXPENDERAN SIEMPRE EN EMBALAJES O ENVASES ADECUADOS Y DEBIDAMENTE ROTULADOS Y ETIQUETADOS.

LOS PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, REPOSTERIA Y BOLLERIA Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS FABRICADOS POR INDUSTRIALES O POR AQUELLOS ELABORADORES QUE VENDAN LOS PRODUCTOS EN SUS PROPIOS ESTABLECIMIENTOS Y DISPONGAN DE MEDIOS DE TRANSPORTE ADECUADOS PODRAN EXPENDERSE A GRANEL, PERO SIEMPRE EN ENVASES O EMBALAJES DE FACIL LIMPIEZA, QUE GARANTICEN SU PROTECCION FRENTE A LOS AGENTES ALTERANTES O CONTAMINANTES EXTERNOS, DENTRO DEL AMBITO TERRITORIAL EN EL QUE EL PRODUCTO TRANSPORTADO MANTENGA LAS CONDICIONES SANITARIA FIJADAS POR LA PRESENTE REGLAMENTACION. EN ESTE CASO, LOS DATOS FIGURARAN EN LOS ALBARANES, NOTAS DE ENTREGA, FACTURAS, RECIBOS O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO QUE ACOMPAÑE A LA MERCANCIA.

LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA, CONFITERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA PODRAN EXPENDERSE TAMBIEN EN ESTABLECIMIENTOS CON AUTORIZACION EXCLUSIVA PARA LA VENTA DE ESTE TIPO DE PRODUCTOS.

SOLAMENTE EN EL CASO DE ENCONTRARSE ENVASADOS Y ETIQUETADOS PODRAN VENDERSE EN ESTABLECIMIENTOS CON AUTORIZACIONES COMPARTIDAS PARA EXPENDER PAN, PANES ESPECIALES, BOLLERIA ORDINARIA, LECHERIA, AUTOSERVICIOS, SUPERMERCADOS, TIENDAS DE ULTRAMARINOS ETC.

LOS PRODUCTOS A QUE SE REFIERE LA PRESENTE REGLAMENTACION DEBERAN SER EXPUESTOS, PARA SU VENTA AL PUBLICO, EN VITRINAS O ESCAPARATES QUE REUNAN LAS CONDICIONES NECESARIAS DE HIGIENE, PRESERVANDOLES DEL POLVO Y PROTEGIDOS DEL CONTACTO DE INSECTOS Y CUALQUIER CAUSA CONTAMINANTE. ES OBLIGATORIO EL USO DE PINZAS O PALETAS PARA SERVIR Y PESAR CON DESTINO AL PUBLICO ESTE TIPO DE PRODUCTOS.

EN LAS NUEVAS INSTALACIONES SERA OBLIGATORIO COMO MINIMO, QUE LOS PRODUCTOS ELABORADOS CON CREMAS, NATAS Y YEMAS DEBERAN CONTENERSE EN VITRINAS Y/O ESCAPARATES REFRIGERADOS.

LOS PRODUCTOS DE BOLLERIA ORDINARIA PODRAN TRANSPORTARSE Y EXPENDERSE A GRANEL DENTRO DEL AMBITO TERRITORIAL EN EL QUE EL PRODUCTO TRANSPORTADO MANTENGA LAS CONDICIONES SANITARIAS FIJADAS POR LA PRESENTE REGLAMENTACION Y SIEMPRE QUE VAYAN PROTEGIDOS POR EMBALAJES QUE EVITEN EL ACCESO DEL POLVO O INSECTOS.

LOS ENVASES, EMBALAJES, ENVOLTURAS Y COBERTURAS DE LOS PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA PODRAN SER DE CARTON O PAPEL SULFURIZADO, PARAFINADO, PLASTIFICADO DE LAMINA DE ALUMINIO, DE CELOFAN, DE COMPUESTOS MACROMOLECULARES AUTORIZADOS PARA TAL FIN O DE CUALQUIER OTRO MATERIAL QUE SEA AUTORIZADO POR LA DIRECCION GENERAL CORRESPONDIENTE DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL.

ART. 14. ETIQUETADO Y ROTULACION.

EN LOS EMBALAJES, ENVASES, ENVOLTURAS O COBERTURAS DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA, DISPUESTOS PARA LA VENTA AL PUBLICO, SEÑALADOS EN EL PARRAFO PRIMERO DEL ARTICULO 13, DEBERAN FIGURAR LOS DATOS QUE SE ESPECIFICAN A CONTINUACION, EN UN TAMAÑO DE LETRA SUFICIENTEMENTE LEGIBLE Y EN IDIOMA ESPAÑOL.

LOS DATOS A CONSIGNAR SON, COMO MINIMO, LOS SIGUIENTES:

1. MARCA REGISTRADA O NOMBRE O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO.
2. TIPO DE PRODUCTO O DENOMINACION GENERICA, SI LO TIENE.
3. RELACION DE INGREDIENTES QUE ENTREN EN SU COMPOSICION ENUMERADOS DE MAYOR A MENOR PROPORCION.
4. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO DE LA INDUSTRIA O ELABORADOR A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE HA FACILITADO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 10.
5. PESO NETO DEL PRODUCTO. SE ESTABLECE UNA TOLERANCIA EN EL PESO DE +/- 5 POR 100 A LA SALIDA DEL PRODUCTO DE LA FABRICA, COMO CONSECUENCIA DE LAS MERMAS NATURALES Y DE LA POSIBLE FALTA DE UNIFORMIDAD EN LA DISTRIBUCION DE CIERTAS MATERIAS PRIMAS EN EL PRODUCTO TERMINADO.
6. FECHA DE FABRICACION Y EL PERIODO MAXIMO DE CONSUMO, CON MENCION EXPRESA, EN SU CASO, DE CONSERVACION EN FRIJO.
7. LAS ROTULACIONES Y ETIQUETADOS DE LOS ENVASES Y EMBALAJES SE AJUSTARAN A LOS PRECEPTOS GENERALES ESTABLECIDOS EN LA NORMA GENERAL DE ROTULACION, ETIQUETADO Y

PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS Y EMBALADOS, DE 7 DE MARZO DE 1975 ( "BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO" NUMERO 336/1975, DE 11 DE MARZO).

#### TITULO SEXTO.-EXPORTACION E IMPORTACION

##### ART. 15. EXPORTACION.

LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION DESTINADOS A LA EXPORTACION SE AJUSTARAN A LAS DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS EXIGIDAS POR EL PAIS DE DESTINO. CUANDO ESTAS DISPOSICIONES NO ASEGUREN EL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES TECNICAS QUE FIJA ESTA REGLAMENTACION, NO PODRAN COMERCIALIZARSE EN ESPAÑA.

##### ART. 16. IMPORTACION.

LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION PRODUCIDOS EN EL EXTRANJERO PARA SU CONSUMO EN NUESTRO PAIS DEBERAN ADAPTARSE, PARA SU DISTRIBUCION EN EL, A LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN ESTA REGLAMENTACION, SALVO LO DISPUESTO EN LOS TRATADOS O CONVENIOS INTERNACIONALES, O EXCEPCIONES QUE PUEDA AUTORIZAR LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA.

#### TITULO SEPTIMO.-RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS

##### ART. 17. RESPONSABILIDADES.

1. LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA IDENTIDAD DEL PRODUCTO CONTENIDO EN ENVASES O EMBALAJES NO ABIERTOS, INTEGROS, CORRESPONDE AL FABRICANTE O ELABORADOR DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA Y OTRAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS 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 CONSERVACION DEL PRODUCTO CONTENIDO EN ENVASES O EMBALAJES, ABIERTOS O NO, CORRESPONDE AL TENEDOR DE LOS MISMOS.

##### ART. 18. COMPETENCIAS.

LOS MINISTERIOS DE INDUSTRIA Y ENERGIA, DE COMERCIO Y TURISMO Y DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL, EN LA ESFERA DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS, VIGILARAN EL CUMPLIMIENTO DE LO ANTERIORMENTE EXPUESTO EN ESTA REGLAMENTACION, SANCIONANDO LAS INFRACCIONES QUE SE PRODUZCAN.

#### TITULO ACTAVO.-METODOS DE ANALISIS

##### ART. 19.

HASTA TANTO NO EXISTAN METODOS OFICIALES DE ANALISIS ESPECIFICOS PARA LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA, REPOSTERIA, BOLLERIA Y CONFITERIA, SE UTILIZARAN LOS RECOMENDADOS INTERNACIONALMENTE O POR LOS INSTITUTOS ESPECIALIZADOS NACIONALES, COORDINADOS POR EL CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION, Y, EN TODO CASO, SERAN APROBADOS PREVIAMENTE POR RESOLUCION DE LA DIRECCION GENERAL CORRESPONDIENTE DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL.

#### **REFERENCIAS ANTERIORES**

- DEROGA
- ORDEN DE 29 DE DICIEMBRE DE 1956 (BOE DE 3 DE ENERO DE 1957).
- ORDEN DE 30 DE DICIEMBRE DE 1958 (BOE DE 7 DE ENERO DE 1959).
- ORDEN DE 27 DE MARZO DE 1962 (BOE DE ABRIL DE 1962)
- DE CONFORMIDAD con EL DECRETO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO (DISP. 1482). (Ref. 1974/1482)
- DEROGA ORDEN DE 25 DE SEPTIEMBRE DE 1962 (BOE DE 29 DE SEPTIEMBRE)
- DECLARA
- DE APLICACION PARA EL SUPUESTO INDICADO:
- DECRETO 2182/1975, DE 12 DE SEPTIEMBRE (DISP. 19201). (Ref. 1975/19201)
- DECRETO 2179/1975, DE 12 DE SEPTIEMBRE (DISP. 19188). (Ref. 1975/19188)
- DECRETO 3610/1975, DE 5 DE DICIEMBRE (Ref. 1976/1103)
- DECRETO 336/1975, DE 7 DE MARZO (DISP. 5020). (Ref. 1975/5020)
- CITA
- Código Alimentario aprobado por DECRETO 2484/1967, de 21 de septiembre (Ref. 1967/16485)
- EL DECRETO 797/1975, DE 21 DE MARZO (DISP. 8172). (Ref. 1975/8172)

#### **REFERENCIAS POSTERIORES**

- SE MODIFICA LOS ARTS. 13 Y 14, POR REAL DECRETO 1355/1983, DE 27 DE ABRIL (Ref. 1983/15104)
- SE COMPLETA , POR RESOLUCION DE 1 DE AGOSTO DE 1979 (Ref. 1979/24395)
- CORRECCIÓN de errores EN BOE NUM. 265, DE 6 DE NOVIEMBRE DE 1978 (Ref. 1978/27527)