

## TITULO QUINTO.—TRANSPORTE, EMPAQUETADO, VENTA, ROTULACION Y ETIQUETADO

Art. 13. *Transporte, empaquetado y venta.*

Los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y elaboraciones complementarias fabricados por industrias de ámbito nacional, regional o provincial, se transportarán y expenderán siempre en embalajes o envases adecuados y debidamente rotulados y etiquetados.

Los productos de confitería, pastelería, repostería y bollería 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 podrán expenderse a granel, pero siempre en envases o embalajes de fácil limpieza, que garanticen su protección frente a los agentes alterantes o contaminantes externos, dentro del ámbito territorial en el que el producto transportado mantenga las condiciones sanitarias fijadas por la presente Reglamentación. En este caso, los datos figurarán en los albaranes, notas de entrega, facturas, recibos o cualquier otro documento que acompañe a la mercancía.

Los productos de pastelería, confitería, bollería y repostería podrán expenderse también en establecimientos con autorización exclusiva para la venta de este tipo de productos.

Solamente en el caso de encontrarse envasados y etiquetados podrán venderse en establecimientos con autorizaciones compartidas para expender pan, panes especiales, bollería ordinaria, lechería, autoservicios, supermercados, tiendas de ultramarinos, etc.

Los productos a que se refiere la presente Reglamentación deberán ser expuestos, para su venta al público, en vitrinas o escaparates que reúnan las condiciones necesarias de higiene, preservándolos 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 público este tipo de productos.

En las nuevas instalaciones será obligatorio como mínimo, que los productos elaborados con cremas, natas y yemas deban contenerse en vitrinas y/o escaparates refrigerados.

Los productos de bollería ordinaria podrán transportarse y expenderse a granel dentro del ámbito territorial en el que el producto transportado mantenga las condiciones sanitarias fijadas por la presente Reglamentación 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 confitería, pastelería, bollería y repostería podrán ser de cartón o papel sulfurizado, parafinado, plastificado de lámina de aluminio, de celofán, de compuestos macromoleculares autorizados para tal fin o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

Art. 14. *Etiquetado y rotulación.*

En los embalajes, envases, envolturas o coberturas de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, dispuestos para la venta al público, señalados en el párrafo primero del artículo 13, deberán figurar los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible y en idioma español.

Los datos a consignar son, como mínimo, los siguientes:

1. Marca registrada o nombre o razón social y domicilio.
2. Tipo de producto o denominación genérica, si lo tiene.
3. Relación de ingredientes que entran en su composición, enumerados de mayor a menor proporción.
4. Número 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 artículo 10.
5. Peso neto del producto. Se establece una tolerancia en el peso de  $\pm 5$  por 100 a la salida del producto de la fábrica, como consecuencia de las mermas naturales y de la posible falta de uniformidad en la distribución de ciertas materias primas en el producto terminado.
6. Fecha de fabricación y el período máximo de consumo, con mención expresa, en su caso, de conservación en frío.
7. Las rotulaciones y etiquetados de los envases y embalajes se ajustarán a los preceptos generales establecidos en la Norma General de Rotulación, Etiquetado y Publicidad de los alimentos envasados y embalados, de 7 de marzo de 1975 (Boletín Oficial del Estado, número 336/1975, de 11 de marzo).

## TITULO SEXTO.—EXPORTACION E IMPORTACION

Art. 15. *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 disposiciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España.

Art. 16. *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 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 confitería, pastelería, bollería y repostería 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 conservación del producto contenido en envases o embalajes, abiertos o no, corresponde al tenedor de los mismos.

Art. 18. *Competencias.*

Los Ministerios de Industria y Energía, de Comercio y Turismo y de Sanidad y Seguridad Social, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación, sancionando las infracciones que se produzcan.

## TITULO OCTAVO.—METODOS DE ANALISIS

## Art. 19.

Hasta tanto no existan métodos oficiales de análisis específicos para los productos de pastelería, repostería, bollería y confitería, se utilizarán los recomendados internacionalmente o por los Institutos especializados nacionales, coordinados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, y, en todo caso, serán aprobados previamente por Resolución de la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

**25634** *REAL DECRETO 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.*

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro mil novecientos sesenta y siete, de veintiuno de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de Reglamentaciones Especiales las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil quinientos diecinueve mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario, procede ahora dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Seguridad Social, de Agricultura, de Industria y Energía y de Comercio y Turismo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dos de junio de mil novecientos setenta y ocho,

## DISPONGO:

**Artículo único.**—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas y sémiconservas vegetales.

## DISPOSICION FINAL

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

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

No obstante lo dispuesto en la disposición final, y como únicas excepciones a lo dispuesto en ella:

Primerá.—Quedan en vigor, en todo aquello que no se oponga a la presente Reglamentación, la normalización de conservas vegetales que figura en la Orden del Ministerio de Industria de veintidós de septiembre de mil novecientos setenta y tres y la Orden del Ministerio de Comercio de veintitrés de junio de mil novecientos sesenta y seis en cuanto es de aplicación en el mercado interior en sus partes referentes a conservas de albaricoques, melocotones, cerezas, peras, ensaladas de frutas y mandarinas en almíbar.

Asimismo queda en vigor, en todo aquello que no se oponga a esta Reglamentación, las Ordenes del Ministerio de Industria de quince de julio de mil novecientos sesenta y ocho, sobre normalización de envases de conservas vegetales, y de veintidós de agosto de mil novecientos sesenta y nueve.

Segunda.—La reforma de adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias e 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.

Tercera.—Durante el mismo periodo 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 la Reglamentación.

Cualquier producto elaborado con anterioridad a la entrada en vigor de esta Reglamentación, dispondrá del mismo periodo de tiempo para su salida de fábrica.

## DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas todas las disposiciones del mismo e inferior rango a esta Reglamentación que regulen cualquier aspecto del mercado interior de las conservas vegetales comprendidas en su ámbito de aplicación y que se encuentren en contradicción con la misma.

Dado en Madrid a dos de junio de mil novecientos setenta y ocho.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia,  
JOSE MANUEL OTERO NOVAS

**REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA  
PARA LA ELABORACION Y VENTA DE CONSERVAS  
VEGETALES**

## TITULO PRELIMINAR

## Ámbito de aplicación

Artículo 1.º **Ámbito.**—La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por semiconservas y conservas vegetales y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, de comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Sus regulaciones son de aplicación a todas las elaboraciones que respondan a las definiciones comprendidas en el título primero de esta Reglamentación.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, comerciantes e importadores de semiconservas y conservas vegetales.

Se consideran fabricantes de semiconservas y conservas vegetales aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas al efecto por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en el artículo 4.º de esta Reglamentación.

## TITULO PRIMERO

## Definiciones

Art. 2.º **Productos de origen vegetal.**—A los efectos de la presente Reglamentación, se considerarán productos de origen vegetal: las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos y los hongos comestibles, así como sus derivados.

**Frutas.**—Con la denominación genérica de «frutas» se designa a la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propios para el consumo humano. A los efectos de esta Reglamentación se considerarán «frutas» a las incluidas en la sección primera del capítulo XXII del Código Alimentario Español, con exclusión de los frutos secos envasados como tales.

**Cereales.**—Con la denominación genérica de «cereales» se designa a las plantas gramíneas y a sus frutos maduros, enteros y sanos. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «cereales» a los incluidos en el capítulo XVII del Código Alimentario Español.

**Hortalizas.**—Con la denominación genérica de «hortalizas» se designa cualquier planta herbácea hortícola que se pueda utilizar como alimento, ya sea en crudo o en cocinado. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «hortalizas» a los frutos, bulbos, coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tallos jóvenes, incluidos en la sección primera capítulo XXI del Código Alimentario Español.

**Legumbres.**—Con la denominación genérica de «legumbres» se conocerán las semillas limpias, sanas y separadas de la vaina procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, adecuadas para la alimentación. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «legumbres» a las incluidas en la sección primera del capítulo XVIII del Código Alimentario Español.

**Tubérculos.**—Con la denominación genérica de «tubérculos» se designa a las partes de tallos subterráneos o raíces de algunas plantas, sanos, maduros, limpios de tierra y de otras impurezas y que, en su estado natural, o debidamente conservados, son aptos para el consumo humano. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «tubérculos» a los incluidos en los artículos 3.19.02, 3.19.09; 3.19.19 y 3.19.20 del Código Alimentario Español.

**Hongos y setas comestibles.**—A los efectos de esta Reglamentación se considerarán «hongos y setas comestibles» a las variedades incluidas en la sección segunda del capítulo XXI del Código Alimentario español y disposiciones que la desarrollen.

Art. 3.º *Semiconservas y conservas*

1. **Semiconservas.**—Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimenticias o alimentarias permitidas, estabilizados para un tiempo limitado por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes adecuados.

2. **Conservas.**—Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados.

Los tratamientos técnicos autorizados pueden ser:

a) **Técnico**, por el que se garantice una esterilización industrial o técnica, definida en el artículo 2.05.09 del Código Alimentario Español, con envasado en recipientes herméticos.

b) **Congelación**, por el que se garantice la estabilidad del producto hasta la venta al público, sometiendo a los alimentos a temperaturas inferiores a su punto de congelación. Durante el periodo de conservación la temperatura se mantendrá uniforme, de acuerdo con las exigencias de cada producto.

c) **Deshidratación**, por el que se garantice la alimentación de la humedad necesaria hasta conseguir una estabilidad del producto.

d) **Encurtido**, por el que se garantice la estabilidad del producto hasta la venta al público, al someter los alimentos frescos, tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación láctica, a la acción del vinagre, o ácido acético de origen viníco, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos.

e) **Otros procedimientos** distintos de los anteriores, pero autorizados por el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social, con el fin de obtener estabilizados o conservaciones semejantes.

3. Platos preparados, que serán regulados por su Reglamentación específica.

Art. 4.<sup>o</sup> *Elaboraciones reguladas por esta Reglamentación.*

4.1. Semiconservas y conservas de frutas, cereales, hortalizas, legumbres, tubérculos y hongos o setas.—Son las elaboraciones llevadas a cabo con los respectivos productos vegetales, enteros o partidos.

4.2. Triturados, purés, pastas y concentrados de tomate, de hortalizas en general y de hongos o setas.—Son las semiconservas y/o conservas en cuya elaboración se han empleado las operaciones de trituración y, en su caso, las de tamizado y concentración.

4.3. Compota.—Es la conserva de frutas u hortalizas, enteras o partidas en trozos, a los que se les ha incorporado solución azucarada, con una graduación final inferior a 14° Brix.

4.4. Confitura.—Es el producto preparado con cocción de frutas u hortalizas, enteras, troceadas o trituradas, tamizadas o no, a las que se les ha incorporado azúcares, hasta conseguir un producto gelificado o casi gelificado.

Tendrá una graduación mínima final de 60° Brix y una proporción mínima de fruta del 40 por 100, excepto para los cítricos, que pueden descender hasta el 30 por 100.

4.5. Mermelada.—Es el producto preparado por cocción de frutas u hortalizas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se les han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semiliquido o espeso.

Tendrá una graduación mínima de 40° Brix y una proporción mínima de fruta de 30 por 100.

4.6. Pasta, carne o dulce de fruta.—Es el producto preparado con fruta tamizada y adición de azúcares, y llevada por cocción hasta consistencia sólida.

Tendrá una graduación mínima final de 55° Brix.

4.7. Jalea.—Es el producto preparado por cocción de zumos, frutas y hortalizas y azúcares hasta conseguir una consistencia de gel. Podrá llevar incluidos algunos trozos de frutas u hortalizas.

Las jaleas de frutos cítricos pueden llevar tiras de cortezas y se pueden obtener a partir de extractos de pulpas y cortezas de aquéllos.

Tendrán una graduación mínima final de 65° Brix y una proporción mínima de zumos de frutas de 40 por 100 para la totalidad de frutas, excepto para los cítricos, que puede descender hasta el 30 por 100.

4.8. Pulpa.—Es el producto constituido por frutas y/u hortalizas enteras, partidas, troceadas, trituradas y/o deshechas, con o sin agua.

Cuando las frutas y/u hortalizas son cocidas previamente y después se tamizan reciben el nombre de pulpa tamizada.

4.9. Crema de frutas, hortalizas y tubérculos.—Es el producto obtenido mediante la cocción de la pulpa tamizada, con o sin adición de azúcares, especias y/o agentes aromáticos autorizados, hasta conseguir una masa de consistencia homogénea.

4.10. Frutas en almíbar.—Son los productos obtenidos a partir de frutas enteras, mitades, segmentos, tiras o cubos, rodajas o gajos, a los que se ha adicionado un jarabe de cobertura. La graduación final del producto será, como mínimo, de 14° Brix.

4.11. Macedonia o ensalada de frutas.—Es la mezcla de frutas diferentes en almíbar, según se definen en 4.10. Puede prepararse el producto congelado o deshidratado, sin que en estos casos lleve incorporado el almíbar.

4.12. Cóctel de frutas.—Es la mezcla de diferentes frutas, cortadas en cubos principalmente y envasadas con un jarabe de cobertura igual al señalado en 4.10.

Cuando el producto se presente congelado o deshidratado podrá prepararse sin almíbar.

4.13. Fruta confitada.—Es el producto obtenido por cocción de los frutos en jarabes de concentraciones crecientes, hasta quedar impregnados de dicho jarabe. La concentración final del producto será, como mínimo, de 65° Brix.

4.14. Fruta glaseada y/o escarchada.—Es la anterior, recubierta de una capa exterior de azúcares de aspecto sólido.

4.15. Mezcla de verduras.—Es el producto obtenido a partir de hortalizas, legumbres, tubérculos y/u hongos enteros o troceados. Su presentación puede variar desde la natural a la congelada, deshidratada y conservada por tratamiento técnico. En este caso, puede adicionársele un líquido de gobierno, compuesto esencialmente por agua y sal común. La mezcla de verduras recibirá también las denominaciones comerciales siguien-

tes: «menestra», «verdura para sopa», «sopa juliana», «verdura para paella», «sanfaina» y «macedonia de verduras». (Esta enumeración no tiene carácter limitativo.)

## TITULO SEGUNDO

### Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Art. 5.<sup>o</sup> *Requisitos industriales.*—Las fábricas de semiconservas y conservas vegetales dispondrán obligatoriamente de los siguientes elementos:

5.1. Instalación de lavado y selección de materias primas, que aseguren un lavado y selección efectivos.

5.2. Instalación de envasado y cerrado, con capacidad adecuada a la línea o líneas de fabricación que anteceden.

5.3. Generador de vapor u otra fuente de energía térmica.

5.4. Instalaciones específicas para semiconservas y conservas vegetales por tratamientos térmicos.

5.4.1. Instalación adecuada para conseguir un vacío parcial en los envases con espacio de cabeza libre de producto: precalentador, inyector de vapor, cerradura a vacío o llenadora en caliente.

5.4.2. En el caso de las fábricas de conservas esterilizadas, la instalación de esterilización consistirá: en recipientes a presión atmosférica para las conservas de pH final 4,6 o inferiores y en autoclaves para la esterilización, a presión, de conservas pH superior a 4,6 o cualquier otro sistema de instalación que permita lograr la «esterilización industrial o técnica», tal como se define en el artículo 2.05.09 del Código Alimentario Español.

En el caso de utilizar autoclaves, éstos deberán estar provistos de equipos de registro gráfico de temperaturas y tiempos.

Cuando se utilicen sistemas continuos o discontinuos a presión normal deberán disponer de los controles de tiempo y temperatura que permitan el conocimiento de la marcha del proceso de esterilización.

5.5. Instalaciones específicas para conservas obtenidas por congelación.

5.5.1. Instalaciones de congelación que permitan conseguir una temperatura igual o inferior a los 18° C bajo cero en el centro del alimento, así como cámaras para su conservación a dicha temperatura.

5.6. Instalaciones específicas para semiconservas o conservas obtenidas por deshidratación.

5.6.1. Instalación o sistema que permita reducir el contenido de humedad del producto hasta un nivel suficiente para su adecuada conservación por este medio.

Las instalaciones anteriores se ajustarán a las Reglamentaciones específicas del Ministerio de Industria y Energía.

Para las Empresas existentes, será obligatorio el cumplimiento de las condiciones técnicas señaladas en esta Reglamentación. Por su parte, las nuevas Empresas de semiconservas y/o conservas de productos vegetales por calor, por frío o por deshidratación, encurtidos y otros procedimientos, deberán ajustarse no sólo a las condiciones técnicas señaladas, sino también a las dimensiones mínimas que hayan señalado o señalen los Ministerios de Industria y Energía y de Agricultura, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Art. 6.<sup>o</sup> *Requisitos higiénicos-sanitarios de las instalaciones.* Las fábricas de semiconservas y conservas vegetales cumplirán, obligatoriamente, las siguientes exigencias:

1.<sup>a</sup> Todos los locales, zonas y espacios destinados a la elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán adecuadamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos.

2.<sup>a</sup> Los recipientes, envases, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los productos acabados, o 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. Igualmente deberán ser inalterables frente a los productos utilizados en su limpieza.

3.<sup>a</sup> Para la operación de envasado se dispondrá de los dispositivos necesarios que garanticen como mínimo la limpieza y en su caso la higienización de los envases.

4.<sup>a</sup> Dispondrán en todo momento de agua corriente sanitariamente tolerable desde el punto de vista físico-químico y microbiológicamente potable a presión, fría o caliente, en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de productos, así como para el aseo del personal. El

lavado de instalaciones y utensilios industriales podrá realizarse con agua de otras características, pero potable desde el punto de vista microbiológico.

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

Art. 7.º *Requisitos higiénicos-sanitarios de los locales.*—De modo genérico, las industrias de fabricación de semiconservas y conservas vegetales, habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

1.º Los locales de fabricación y almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamiento adecuado, accesos amplios y fáciles, situados a conveniente distancia de cualquier causa de contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier persona.

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

Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en adecuadas condiciones de limpieza.

Los desagües tendrán cierres hidráulicos cuando viertan a colectores de aguas contaminadas y estarán protegidos con rejillas o placas perforadas de material resistente.

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

4.º Dispondrán en todo momento de agua corriente, en cantidad suficiente para la limpieza y lavado de instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo del personal.

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

6.º Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de pulcritud y limpieza, adecuado a su función, lo que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones.

7.º Contarán con servicios, defensas y utillajes a instalaciones adecuados en su construcción o emplazamiento para garantizar la conservación de sus productos en las mejores condiciones de higiene y limpieza y la no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y otros animales.

8.º Las temperaturas, humedad relativa y circulación del aire en los locales, serán los convenientes para evitar que los productos sufran alteraciones o cambios en sus características. Estos locales estarán protegidos contra la acción directa de la luz solar, cuando ésta sea perjudicial a los productos.

9.º El almacenamiento se realizará de tal manera que permita efectuar la rotación de las existencias y remociones periódicas, en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

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

#### Art. 8.º *Condiciones generales referentes al personal.*

1.º La higiene personal de todos los empleados será extremada y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica el Código Alimentario Español en sus artículos 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.08.

2.º El personal que trabaje en tareas de elaboración y envasado de los productos objeto de esta Reglamentación, vestirá ropa adecuada, con la debida pulcritud e higiene.

3.º Queda prohibido comer, fumar y masticar chicle y tabaco en los locales de fabricación.

4.º En todas las fábricas el personal encargado de los procesos de esterilización y cierre acreditará su competencia en estas materias.

Art. 9.º *Control de fabricación.*—Todas las Empresas deberán tener un laboratorio con el personal y los métodos necesarios para realizar los controles de materias primas y de productos acabados que exija la fabricación correcta y el cum-

plimiento de la presente Reglamentación. De las determinaciones efectuadas se conservarán los datos obtenidos.

Para aquellos análisis que requieran técnicas y aparatos especiales, podrán utilizarse los servicios de laboratorios ajenos a la fábrica.

La comprobación de las materias primas, envases y lotes de fabricación y, en general, cuantas pruebas exijan una garantía de fabricación correcta, se efectuarán de acuerdo con los métodos que se publicarán por Resolución de la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

### TITULO TERCERO

#### Registro sanitario

Art. 10. Sin perjuicio de la legislación industrial competente, las industrias de semiconservas y conservas vegetales, deberán registrarse en la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social, conforme a lo establecido en el Decreto 787/1975, de 21 de marzo, y disposiciones que lo desarrollan.

### TITULO CUARTO

#### Materias primas, ingredientes y características generales de los productos terminados

Art. 11. Con carácter general, las materias primas utilizadas para la elaboración de semiconservas y conservas vegetales serán fundamentalmente:

1. Los productos de origen vegetal señalados en el artículo 2º.

2. Agua, grasas y aceites comestibles, vino, aguardientes y licores, vinagres, zumos, azúcares, sal y otros condimentos y especias relacionadas en el capítulo XXIV del Código Alimentario Español.

Según el tipo de semiconserva y conserva, podrán utilizarse solamente, los agentes aromáticos y aditivos autorizados por Resolución de la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

Todos los ingredientes deberán cumplir con las normas de pureza que se exija para estos productos en el Código Alimentario Español y Reglamentaciones específicas.

Art. 12. Las semiconservas y conservas dispuestas para el consumo no contendrán más cantidad de residuos de metales pesados que los límites máximos señalados seguidamente:

Piomo ..... 1 p. p. m.

#### Cobre:

— Conservas en general ..... 10 p. p. m.

— Conservas de tomate y guisantes ..... 30 p. p. m.

Arsénico ..... 1 p. p. m.

#### Estaño:

— Conservas en general ..... 250 p. p. m.

— Conservas de espárragos ..... 350 p. p. m.

Art. 13. Los productos contenidos en los grupos genéricos regulados por esta Reglamentación podrán ser objeto de normas específicas que complementarán, en cada caso, las especificaciones generales establecidas.

### TITULO QUINTO

#### Manipulaciones preceptivas, permitidas y prohibidas

Art. 14. *Manipulaciones preceptivas.*—En la preparación y obtención de las conservas vegetales, serán preceptivas las siguientes normas:

1.º El lavado o limpieza de las materias primas.

2.º Las operaciones necesarias para la obtención y conservación adecuadas al tipo de conservas de que se trate.

Art. 15. *Manipulaciones permitidas.*—Se consideran prácticas permitidas las siguientes manipulaciones:

1.º El tratamiento de los productos con anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución.

2.º El pelado de las materias primas por tratamiento con sustancias químicas tales como ácidos, álcalis u otras sustancias autorizadas por la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

3.º El tratamiento de las frutas destinadas a la pasificación con sustancias autorizadas para este fin.

4.º Las operaciones encaminadas a mejorar las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias del producto final.

**Art. 16. Manipulaciones prohibidas.**

1.º El tratamiento de semiconservas y conservas vegetales por agentes radiactivos.

2.º La elaboración de semiconservas y conservas vegetales en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

3.º La recongelación de semiconservas y conservas vegetales que hubieren perdido esta condición.

4.º El almacenamiento en condiciones inadecuadas.

5.º La utilización de ingredientes y aditivos no autorizados.

6.º La distribución y venta de conservas vegetales esterilizadas por el calor en envases no herméticos, abombados, fracturados o con signos de haber sido resoldados o con oxidación externa acentuada.

7.º La venta al público de semiconservas y conservas vegetales cuyos envases carezcan de identificación reglamentaria.

**TITULO SEXTO**

**Envasado, etiquetado y rotulación**

**Art. 17. Materiales de envase.**—Podrán ser de hojalata, vidrio, aluminio o materiales macromoleculares, cartón adecuadamente revestido y otros materiales autorizados por la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social. 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 tamaño y formatos exigidos por el Ministerio de Industria y Energía.

Queda prohibida la venta de conservas vegetales en envases recuperados, con excepción de los de vidrio y de los envases industriales de gran capacidad, cuyo material o recubrimiento interior y sistema de cierre permita su limpieza y esterilización.

**Art. 18. Etiquetado y rotulación.**—Todos los productos objeto de la presente Reglamentación, destinados al consumo, tanto directo de boca como industrial, en cualquiera de sus variedades de conservación y de sus formas de presentación, cumplirán en su rotulación y etiquetado lo establecido en el Decreto 336/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 11); por el que se aprueba la norma general para la rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados.

Por tal motivo, los productos objeto de esta Reglamentación deberán llevar en sus envases o etiquetas, obligatoriamente, los siguientes datos:

1. Marca registrada, o nombre, o razón social y domicilio.
2. Denominación del producto y, en su caso, forma de presentación y/o de preparación.

La denominación «al natural» no podrá aplicarse más que a las semiconservas y conservas vegetales elaboradas con los alimentos que las caracterizan, con la adición opcional de agua y/o con pequeñas cantidades de sal común, azúcar y los aditivos específicamente autorizados para estos casos.

Se prohíbe la rotulación con calificativos o expresiones que puedan inducir a error, confusión o engaño del consumidor.

3. Contenido neto. Se expresará el peso neto del contenido y en los envases que contengan líquido de cobertura, además, el peso escurrido.

4. Número de Registro Sanitario de la Industria fabricante. Cuando la elaboración de un producto sea realizada bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro, precedidos por la expresión «Fabricado por ...».

5. El país de origen, en el caso de que los productos sean de importación.

6. Relación de los ingredientes y aditivos.

De acuerdo con los epígrafes 5.1.1 y 5.1.2 del Decreto 336/1975, de 7 de marzo, los ingredientes y aditivos podrán relacionarse individualmente o haciendo referencia al grupo al que pertenecen; los ingredientes se relacionarán por orden decreciente de proporciones.

Las semiconservas y conservas vegetales llevarán impresos en el envase o sobre la etiqueta, faja, envoltorio o estuche del mismo las especificaciones correspondientes a los puntos anteriores.

El número de registro de identificación de la industria podrá inscribirse en la etiqueta o rotulación serigrafiada.

En el caso de las semiconservas o conservas enlatadas, desprovistas de etiquetas o serigrafías e introducidas en estuches o envolturas, deberá troquelarse en la superficie de la lata, en la forma resumida, autorizada por los Ministerios de Sanidad y Seguridad Social y de Industria y Energía, siempre y cuando la identificación de la industria elaboradora pueda complementarse con los datos que figuran en la envoltura o estuche.

7. Identificación de la fabricación o fecha de envasado o elaboración. La fecha de fabricación se inscribirá de la forma siguiente:

7.1. En los envases metálicos de las conservas se inscribirá mediante troquelado una letra que represente el año de fabricación, acordada por la Administración y de la que se dará cuenta al consumidor.

7.2. En otros tipos de envases, incluidas las tarrinas metálicas, la identificación podrá también inscribirse en la etiqueta cierre de los envases, tapones o precintos.

7.3. En las semiconservas y productos congelados destinados a la venta al público cualquiera que sea el tipo de envase, es obligatorio consignar claramente un número comprendido entre el 1 y el 52, correspondiente al número de orden de la semana, seguido de la letra correspondiente al año de fabricación.

Independientemente de lo expresado en los puntos 7.1. y 7.2, el sector industrial propondrá un sistema específico conjunto del día de identificación de lotes, partidas o elaboraciones, para conocimiento de la Administración, a efectos de garantía de localización.

Para evitar el troquelado de los envases metálicos, por las dificultades técnicas que ello pueda acarrear, se podrá utilizar la impresión sobre la pared metálica con procedimientos indelebles, entendiéndose por tales la litografía, los electrónicos, electroquímicos o térmicos y la utilización de tintas especiales cuya impresión permanezca legible bajo la acción de los agentes y condicionantes siguientes: agua, aceites vegetales, vinagres, salmueras, salsas, el manejo manual del envase y la limpieza del mismo para su exposición o venta.

8. En las etiquetas de semiconservas y conservas vegetales, compuestas por dos o más productos de los enumerados en el artículo 4.º de esta Reglamentación, las denominaciones de los mismos podrán ser sustituidas por la expresión genérica autorizada, pero en todo caso, se cumplirá lo dispuesto en el punto 6 de este artículo.

9. En las semiconservas que precisen la acción del frío para su conservación deberá indicarse claramente mediante la expresión «manténgase en frío» esta circunstancia.

**TITULO SEPTIMO**

**Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación de conservas y semiconservas vegetales**

**Art. 19. En materia de almacenamiento y transporte** se estará a lo dispuesto en el capítulo VI del Código Alimentario Español.

**Art. 20. En el momento de la venta al consumidor**, las semiconservas y conservas vegetales deberán estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo.

**Art. 21. Exportación.**—Los productos objeto de esta Reglamentación, destinados a la exportación, se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino o, en su caso, a las de mercado y a lo dispuesto en esta materia por el Ministerio de Comercio y Turismo.

Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las condiciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España sin previa autorización del Ministerio de Comercio y Turismo y previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. El Ministerio de Comercio y Turismo decidirá a la vista de la correspondiente licencia de exportación.

Para su distribución, estos productos deberán responder a las condiciones fijadas en esta Reglamentación y el envase llevará impresa la palabra «EXPORT», junto con aquellas inscripciones que, fijadas por el Ministerio de Comercio y Turismo, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, aclaren al consumidor la diferencia existente entre el producto contenido en el envase y los similares que cumplen las condiciones de esta Reglamentación.

**Art. 22. Importación.**—Las semiconservas y conservas vegetales producidas en el extranjero, para su consumo en nuestro país, deberán adaptarse estrictamente, para su distribución

en él, a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación y las específicas existentes, así como las futuras que se desarrollen, salvo lo establecido en los tratados o convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

#### TITULO OCTAVO

##### Competencias

Art. 23. Los Ministerios de Sanidad y Seguridad Social, Agricultura, Industria y Energía y Comercio y Turismo, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación, sancionando las infracciones que se produzcan, de acuerdo con las disposiciones vigentes en la materia.

#### TITULO NOVENO

##### Métodos analíticos

Art. 24. Hasta tanto no existan métodos oficiales de análisis específicos para las semiconservas y conservas vegetales, se utilizarán los recomendados internacionalmente o por los Institutos especializados nacionales, coordinados por el Centro Na-

cional de Alimentación y Nutrición; pero, en todo caso, serán aprobados previamente por Resolución de la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

## MINISTERIO DE COMERCIO Y TURISMO

**25635** CORRECCION de errores de la Orden de 15 de septiembre de 1978 sobre régimen de precios y reservas en los alojamientos turísticos.

Advertido error en el texto remitido para su publicación de la citada Orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 225, de fecha 20 de septiembre de 1978, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

Página 21963, artículo primero, párrafo segundo, donde dice: «superior al 25 por 100 del precio mínimo fijado»; debe decir: «superior en más del 25 por 100 del precio mínimo fijado».

## II. Autoridades y personal

### NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**25636** CORRECCION de errores de la Orden de 31 de julio de 1978 por la que se resuelve el concurso 2/1978 de ingreso en el Cuerpo General Subalterno de la Administración Civil del Estado entre retirados de las Fuerzas Armadas.

Padecidos errores en la inserción de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 229, de 25 de septiembre de 1978, se transcriben a continuación las siguientes rectificaciones:

Página 22339, línea 43, correspondiente al funcionario Hernández Manzano, Abelardo. La columna correspondiente al número de Registro de Personal, debe decir: «12633», en lugar de: «12623».

Página 22340, línea 7, correspondiente al funcionario García Ordóñez, José. La columna correspondiente a la «Fecha de nacimiento», debe decir: «6 de enero de 1923», en lugar de: «6 de enero de 1922».

Página 22341, línea 41, correspondiente al funcionario Morilla Ortega, Francisco. La columna correspondiente a la «Fecha de nacimiento» debe decir: «7 de septiembre de 1927», en lugar de: «7 de septiembre de 1928».

(Murcia), con efectos del 1 de enero de 1978, por un período de cuatro años, a contar desde esta fecha y con los derechos y deberes que a dicho cargo atribuye la legislación vigente, a don Serafín Franco Álvarez, Profesor interino, número de Registro de Personal 133EC701969.

Lo que comunicó a V. I.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 26 de julio de 1978.—P. D., el Director general de Personal, Matías Vallés Rodríguez.

Ilmo. Sr. Subdirector general de Gestión de Personal.

**25638** RESOLUCION de la Universidad Complutense de Madrid por la que se hacen públicos los nombramientos de funcionarios de carrera Administrativos de dicho Organismo.

Convocadas por Resolución de la Universidad Complutense de Madrid de fecha 16 de agosto de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 29 de noviembre) pruebas selectivas para cubrir 58 plazas de Administrativos (47 en turno restringido y las restantes en turno libre), vacantes en la plantilla de dicho Organismo autónomo, y finalizada su celebración, en cumplimiento de la norma 10.1 de la misma, se hacen públicos los nombramientos de funcionarios de carrera por el Rectorado, y aprobado por el Ministerio de Educación y Ciencia (Orden ministerial de 11 de septiembre de 1978).

En el plazo de un mes, a partir de la publicación de la presente resolución, deberán los interesados tomar posesión de su cargo y cumplir los requisitos del artículo 15 del Estatuto de Personal al Servicio de los Organismos Autónomos.

Madrid, 2 de octubre de 1978.—El Rector, Angel Vián Ortuño.

#### NOMBRAMIENTOS QUE SE CITAN

**25637** ORDEN de 26 de julio de 1978 por la que se nombra Director del Centro Nacional de Formación Profesional de Cieza (Murcia) a don Serafín Franco Álvarez.

Ilmo. Sr.: Vista la propuesta formulada por la Dirección General de Enseñanzas Medias, sobre nombramiento de Director del Centro de Formación Profesional que a continuación se expresa, según lo dispuesto por Orden de 26 de abril de 1978 («Boletín Oficial» del Ministerio de 10 de mayo),

Este Ministerio, de conformidad con lo establecido en el artículo 9.1 del Reglamento provisional de Centros de Formación Profesional de 20 de noviembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de diciembre), ha tenido a bien nombrar Director del Centro Nacional de Formación Profesional de Cieza

Apellidos y nombre	Fecha de nacimiento	Número de Registro de Personal
Abad Martín-Camuñas, Luis .....	14-12-1948	T11EC02A0090P
Federico González, Francisca .....	26-6-1933	T11EC02A0091P
Villar Ezcurra, María Purificación .....	21-11-1951	T11EC02A0092P
Rey Elvira, Rosa María .....	30-12-1945	T11EC02A0093P
Martínez Osca, Josefa .....	30-3-1921	T11EC02A0094P
Salcedo Miranda, Juan Luis .....	18-8-1948	T11EC02A0095P
Santiso Díéguez, Fernando .....	15-2-1943	T11EC02A0096P
Osorio Torres, Rose María .....	25-6-1952	T11EC02A0097P
Arévalo Sancho, Gregorio .....	5-3-1955	T11EC02A0098P
Silgado Clares, Fernando .....	16-1-1944	T11EC02A0099P