

**DISPOSICION:** Real Decreto 2419/1978, de 19 mayo  
**ORGANO-EMISOR:** PRESIDENCIA DEL GOBIERNO.

**PUBLICACIONES:**

BOE 12 octubre 1978, núm. 244/1978 [pág. 23699]

**RECTIFICACIONES:**

- BOE 6 noviembre 1978, núm. 265/1978 [pág. 25382] (RCL 1978\2399)

**NOTAS-REDACCION:** Véase disp. derogatoria.

**RESUMEN:** CONFITERIAS Y PASTELERIAS. Reglamentación Técnico-Sanitaria para elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

**AFECTADO-POR:**

• Real Decreto 1909/1984, de 26 septiembre (RCL 1984\2524),

- Modifica art. 14.4º

• Real Decreto 1355/1983, de 27 abril (RCL 1983\1082),

- Modifica arts. 13 y 14

**VOCES:**

- Comercio

- Industrias en general

**Productos de confitería, pastelería, bollería y repostería: Reglamentación Técnico-Sanitaria.**

- Alimentos

- Sanidad

Productos de confitería, pastelería, bollería y repostería: Reglamentación Técnico-Sanitaria para elaboración, circulación y comercio.

- Confiterías

- Pastelerías

Reglamentación Técnico-Sanitaria para elaboración, circulación y comercio de productos.

- Chocolates, bombones y caramelos

Reglamentación Técnico-Sanitaria para elaboración, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería: deroga disposiciones.

**VOCES SECUNDARIAS:**

- Análisis [art. 19]

- Envases [arts. 13 y 14]

- Etiquetas [art. 14]

- Exportación [art. 15]

- Importación [art. 16]

Productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

**OTROS-MARGINALES:**

- «Confiterías» (ApNDL 2784).

**RESOLUCION:**

**Art. 2º**

- STC de 30 septiembre 1986 (RTC 1986\111)

**Art. 3º**

- STS de 10 junio 1981 (RJ 1981\2455)

**Art. 3º.2**

- STS de 24 febrero 1987 (RJ 1987\945)

**Art. 10**

- STC de 30 septiembre 1986 (RTC 1986\111)

**Art. 12, d)**

- STC de 30 septiembre 1986 (RTC 1986\111)

**Art. 13**

- STS de 22 julio 1988 (RJ 1988\6328)

- STS de 11 julio 1988 (RJ 1988\5962)

- STS de 19 diciembre 1986 (RJ 1987\1164)
- STS de 10 junio 1981 (RJ 1981\2455)

## TEXTO:

**Artículo único.** Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

Disposiciones transitorias.

**1.ª** Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y, en especial, de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto (RCL 1974\1885, 2065 y NDL 5654), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español (RCL 1967\1985 y NDL 5653), serán llevadas a cabo en el plazo de 18 meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación, salvo lo que se dispone en el artículo 13 para la instalación frigorífica, que será de tres años.

El Ministerio de Industria y Energía y la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social efectuarán los estudios necesarios para establecer el proceso de sustitución de los denominados hornos morunos por aquellos otros que desde el punto de vista higiénico sean más recomendables.

**2.ª** Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, envolturas, cierres o precintos, durante un plazo de 18 meses, no pudiendo efectuarse a partir de la fecha de publicación del presente Decreto nuevas contrataciones de dichos materiales si no se ajustan a las normas de la adjunta Reglamentación.

Disposición derogatoria.

A partir de la fecha de publicación de la presente Reglamentación, quedan derogadas las siguientes disposiciones:

Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de diciembre de 1956 («Boletín Oficial del Estado» de 3 de enero de 1957) (RCL 1957\13 y NDL 6648), por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Productos de Confitería y Pastelería.

Ordenes de la Presidencia del Gobierno de 30 de diciembre de 1958 («Boletín Oficial del Estado» de 7 de enero de 1959) (RCL 1959\30 y NDL 3758 y 8507 notas), de 27 de marzo de 1962 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de abril) (RCL 1962\627 y NDL 6648 nota art. 3.º) y 25 de septiembre de 1962 («Boletín Oficial del Estado» de 29 de septiembre) (RCL 1962\1712 y NDL 6648 nota art. 1.º), por las que se modifica la anterior.

Cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

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

## TITULO PRELIMINAR.-AMBITO DE APLICACION

**Artículo 1.** Ámbito.-La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales lo que se entiende por productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y fijar con carácter obligatorio las normas de elaboración, fabricación, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, comerciantes e importadores de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

Se considerarán fabricantes y elaboradores de confitería, pastelería, bollería y repostería aquellas personas, naturales o jurídicas, que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en los artículos 2.º a 4.º.

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

**Artículo 2.** Productos de confitería.-A efectos de esta Reglamentación, se considerarán productos de confitería aquellos preparados cuyo ingrediente fundamental es el azúcar o azúcares comestibles, junto a otra serie de productos alimenticios o alimentarios autorizados.

Cuando los industriales o elaboradores confiteros, pasteleros, bolleros y reposteros elaboren productos que estén sujetos a las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias de Turrone y Mazapanes, aprobada por Decreto 2182/1975, de 12 de septiembre (RCL 1975\1827 y NDL 29811 nota); de Caramelos y Chicles y Otros Productos de Confitería, aprobada por Decreto 2179/1975, de 12 de septiembre (RCL 1975\1824 y NDL 8506 nota); del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos de Chocolate, aprobada por Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre (RCL 1976\97 y NDL 8507 nota), y otras relacionadas, deberán observar las normas que dichas Reglamentaciones determinen, en lo que afecta a la composición, calidad, operaciones autorizadas y prohibidas. Cuando estos productos sean fabricados para ser vendidos al por mayor a terceros, el fabricante o elaborador deberá cumplir el requisito de Registro Sanitario de Industria correspondiente a aquellas Reglamentaciones.

**Artículo 3.** Productos de bollería.-Se considerarán productos de bollería aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente 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) Bollería ordinaria: Se considerarán productos de bollería ordinaria, piezas de forma y tamaño diverso en cuya elaboración no interviene ninguna clase de relleno ni guarnición.

B) Bollería rellena o guarnecida: Se considerará bollería rellena o guarnecida las piezas de forma, tamaño, composición y de acabado diverso rellenas o guarnecidas antes o después de su cocido o fritura, con diferentes clases de fruta o preparados dulces o salados (cremas, rellenos de todo tipo, productos de confitería, chocolatería, encurtidos, charcutería, preparados culinarios, etc.).

**Artículo 4.** Productos de pastelería y repostería.-Son aquellos elaborados, fermentados o no, de diversa forma, tamaño y composición, integrados fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias.

Entre los productos de pastelería y repostería cabe distinguir dos variantes: pastelería y repostería dulce y pastelería y repostería salada. En la pastelería y repostería dulce y salada se distinguirán cinco masas básicas.

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, milhojas, palmeras, rellenos, rusos, alfonsinos y pastas dulces y saladas, canutos, cuernos, tortellas, lazos, duquesas, pastel de manzana, lenguas de cabello, garrotes, hojas, etc.

Masas azucaradas: Son las compuestas fundamentalmente a base de harina, aceite, otras grasas y azúcares comestibles.

Con las masas azucaradas se elaboran pastas secas o de té, 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, etcétera.

Masas escaldadas: Aquellas materias a base de harina, sal, agua, leche, grasas comestibles o alcoholes naturales de características establecidas en el anexo XIII del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes (RCL 1970\2009; RCL 1973\857 y NDL 30581), que, precocidas al fuego, sufren luego una posterior cocción o fritura.

Con estas masas se elaboran relámpagos, 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 técnico, dan como resultado masas de gran volumen, tiernas y suaves.

Estas se componen, fundamentalmente, de huevos, azúcares 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 Alcázar, capuchinos, piropos, palmillas, búlgaros, tortilla, biscotelas, etcétera.

Masas de repostería: Son las elaboradas a partir de las anteriores, preparadas con relleno o guarnición de otros productos (crema, frutas, chocolate, etc.); se preparan en formas diversas y unitarias de varios tamaños.

En este grupo se incluyen también los tocinos de cielo, almendrados, yemas, masas de mazapán, mazapanes de Soto, mazapanillos, turrone, cocadas, giralche, tortas imperiales, panellets, alfajores, confites, anises, grageas, pastillas, caramelos, jarabes, confitados de frutas, mermeladas, jaleas de frutas, pralinés, trufas, figuras y motivos decorativos, huevo hilado, etc.

Las relaciones de denominaciones incluidas en este artículo y en el siguiente no tienen carácter limitativo.

**Artículo 5.** Otras elaboraciones.-Los obradores podrán simultanear las elaboraciones principales definidas en los artículos 2.º al 4.º con otras complementarias como son las empanadas, emparedados, canapés y tartas heladas.

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

**Artículo 6.** Requisitos industriales.-Las industrias o elaboradores de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

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

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

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.

4. Los obradores de confitería, pastelería, bollería y repostería 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.

5. El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde el punto de vista físico, químico y microbiológico.

6. Las industrias, establecimientos elaboradores y almacenes de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería dispondrán de las instalaciones frigoríficas para aquellos productos que requieran conservación por el frío, con capacidad siempre acorde con su volumen de producción y venta.

7. El horno utilizado en la cocción de las masas podrá ser de calefacción por combustible sólido, líquido o gaseoso, o mediante calefacción 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 nociva de los productos elaborados. En este tipo de hornos queda prohibido utilizar maderas que proporcionen olor o sabor desagradable, juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa en cocción, así como materiales de desechos que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión. Cuando se utilicen combustibles líquidos o gaseosos 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 utilizan combustibles sólidos, líquidos o gaseosos, la instalación de evacuación de humos y gases de combustión cumplirá las condiciones reglamentarias sobre contaminación atmosférica.

El almacenamiento de los combustibles sólidos deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de productos.

**Artículo 7.** Requisitos higiénico-sanitarios.-De modo genérico, las industrias de fabricación y elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

1. Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinen, 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.

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

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

3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas al destino, capacidad y volumen del local.

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 lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo del personal.

5. Habrán de tener servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean, en cada caso, las autoridades sanitarias. En el obrador dispondrán de lavamanos de funcionamiento no manual, en número necesario, con jabón líquido y toallas de un solo uso.

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

7. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar en contacto con él reacciones químicas. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y locales de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

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

9. Deberán poder mantener las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambio de sus características iniciales. Igualmente deberán permitir la protección de los productos contra la acción directa de la luz solar, cuando ésta les sea perjudicial.

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

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

**Artículo 8.** Condiciones generales de los materiales.-En las fábricas o en los obradores de confitería, pastelería, bollería y repostería queda excluido el uso de madera en mesas, bandejas y estanterías.

No obstante, este material será tolerado en la superficie de las mesas para preparación de masas fermentadas.

Todo material que tenga contacto con los productos de confitería, bollería y repostería, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación.

1. Estará fabricado con materias primas adecuadas y/o autorizadas, en su caso, para el fin a que se destinen.

2. No cederá sustancias tóxicas contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación o que, aun no siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

3. No alterará las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

**Artículo 9.** Condiciones del personal.-El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración y/o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación vestirá ropa adecuada de color claro, exclusiva para el trabajo. Deberá usar cubrecabezas o redcillas, en su caso.

La higiene de todo el personal manipulador será extremada y cumplirá obligatoriamente las exigencias generales, control de estado sanitario y aquellas otras que especifica el Código Alimentario Español en sus arts. 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.06.

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 la Sanidad Nacional.

### TITULO III.-REGISTRO SANITARIO

**Artículo 10.** Identificación de la industria.-Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los industriales o elaboradores que fabriquen o importen productos de confitería, pastelería, bollería y repostería deberán registrarse en los servicios correspondientes de la Subsecretaría de la Salud, del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo (RCL 1975\792, 1061 y NDL 24816 nota), y disposiciones que lo complementan o desarrollan.

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

**Artículo 11.** Condiciones generales.-Los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

- a) Estar en perfectas condiciones de consumo.
- b) Proceder de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.
- c) Estar exentos de materias extrañas, de gérmenes patógenos, sus toxinas o de aquellos otros microbios que por su número o especificidad puedan provocar alteraciones al consumidor.
- d) Por su carácter perecedero estarán debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos u otros animales posibles portadores de contaminaciones.
- e) Estarán colocados en bandejas, cajas, envases o envolturas en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan los tratamientos de procesado y limpieza.

**Artículo 12.** Condiciones específicas.-a) La utilización de ingredientes en la elaboración de productos de confitería, pastelería, repostería y bollería y otras elaboraciones complementarias es tan variada que no pueden establecerse unas especificaciones claras y los productos deberán ajustarse a las declaraciones, que de cada familia de productos haga el fabricante o elaborador a la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social, en el momento del registro de la industria y la anotación de sus productos.

b) En los productos de confitería, pastelería, repostería y bollería y elaboraciones complementarias podrán utilizarse agentes aromáticos y aditivos autorizados por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social para los ingredientes específicos o para los productos terminados. La utilización de estos principios activos nunca provocará confusión al consumidor en lo que respecta a la composición real del producto y a la denominación con que se expandan.

c) Todos los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y elaboraciones complementarias estarán exentos de: Escherichia coli en un gramo de producto; estafilococos ADNASA positivos en 0,1 gramos y Salmonella y Shigella en 30 gramos. Asimismo no deberán 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 cárnicos como ingredientes.

d) Los productos alimenticios y otros ingredientes empleados en la elaboración de artículos de confitería, pastelería, bollería y repostería deberán ser aptos para el consumo, ajustándose a las características específicas de cada uno de ellos, y en los casos concretos de caramelos y chicles, miel, panes especiales, turrone y mazapanes, chocolates y derivados, en cuanto a características de producto terminado, tartas heladas y otros productos, deberán cumplir lo establecido en sus Reglamentaciones específicas, sin que ello suponga el registro de la industria o elaborador individualmente como tal, cuando su producción esté destinada a la venta en los propios establecimientos del elaborador, dentro de la localidad de fabricación.

Cuando la producción esté destinada a la venta fuera de los propios locales del elaborador, bien sea en el área municipal, regional o nacional, la industria de pastelería será polivalente y deberá registrarse según cada uno de los tipos de productos que elabore, de acuerdo con sus Reglamentaciones específicas.

Los distintos tipos de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería serán objeto de normas específicas que los califiquen e identifiquen claramente a nivel de consumidor, de acuerdo con la denominación empleada en su venta.

e) Queda prohibida la elaboración y venta callejera, tanto si es en bandeja como en puestos, tenderetes, casetas o mercados (sin puesto fijo) de los artículos de confitería, pastelería, bollería y repostería, excepto en las ferias y fiestas tradicionales de cada localidad.

#### TITULO V.-TRANSPORTE, EMPAQUETADO, VENTA, ROTULACION Y ETIQUETADO

**Artículo 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, etcétera.

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, preservándoles 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 deberán 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.

**Artículo 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 1.º del art. 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 entren 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  $\pm 5\%$  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) (RCL 1975\493 y NDL 24831 bis).

#### TITULO VI.-EXPORTACION E IMPORTACION

**Artículo 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.

**Artículo 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 VII.-RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS

**Artículo 17.** Responsabilidades.-1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases o embalajes no abiertos, íntegros, 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.

**Artículo 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 VIII.-METODOS DE ANALISIS

**Artículo 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.

#### **CORRECCIÓN DE ERRORES CON MARGINAL 1978\2399**

En el artículo 14, número 4, donde dice: «a partir de la fecha en que se ha facilitado», debe decir: «a partir de la fecha en que sea facilitado».