propuesta del Organo Rector, cuando las necesidades presupuestarias de éste así lo aconsejen.

3. La gestión de los ingresos y gastos que figuren en los presupuestos corresponde al Organo Rector.

Art. 34. Los acuerdos del Organo Rector que no tengan carácter particular y afecten a la pluralidad de las personas o Empresas relacionadas con la producción o elaboración de los «Quesos de Liébana», se notificarán mediante circulares expuestas en las Oficinas del Organo Rector, en la sede de las Cámaras Agrarias Locales y en el «Boletín Oficial del Cantabria».

Los acuerdos y resoluciones que adopte el Organo Rector serán recurribles, en todo caso, ante la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Diputación Regional de Cantabria

CAPITULO VI

De las infracciones, sanciones y procedimiento

Art. 35. El procedimiento administrativo para la incoación de expediente y aplicación de sanciones, por incumplimiento del Reglamento de la Denominación Genérica, será el establecido en la Ley 25/1970, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes»; en el Decreto 835/1972, que aprueba su Reglamento, y en el Real Decreto 1945/1983, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. Para la aplicación de la normativa anterior se tendrá en cuenta lo que establece el Real Decreto 4188/1982, de 29 de diciembre, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Diputación Regional de Cantabria en materia de Agricultura.

Art. 36. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, o el Consejero de Ganadería, Agricultura y Pesca, en su caso, podrán acordar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» o en el «Boletín Oficial de Cantabria» de las sanciones impuestas, a efectos de ejemplaridad.

DISPOSICION TRANSITORIA

El actual Organo Rector provisional de la denominación genérica «Quesos de Liébana», asumirá la totalidad de funciones que corresponden al Organo Rector, a que se refiere el capítulo VI, continuando sus actuales vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Organo Rector quede constituido, de acuerdo con lo que prevé el artículo 27 de este Reglamento.

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

23110 *REAL DECRETO 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.*

El Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario, prevé, en su artículo 5.°, la posibilidad de desarrollar lo dispuesto en el mismo, mediante las oportunas normas complementarias que permitan la permanente actualización de los requisitos exigibles a los productos comprendidos en el ámbito de aplicación del mismo;

Por ello, y en cumplimiento de las previsiones efectuadas, se ha procedido al desarrollo, entre otros, del capítulo XXIII, referente a las condiciones generales de los edulcorantes naturales y derivados, al objeto de lograr una completa actualización de las previsiones, que, en materia de azúcares, efectúa el vigente Código Alimentario Español, así como adaptar la Reglamentación Técnico-Sanitaria a la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas 73/437/CEE, relativa a la aproximación de las legislaturas de los Estados miembros sobre ciertos azúcares destinados al consumo humano,

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de septiembre de 1987,

DISPONGO:

Artículo único.-Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria, para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.

DISPOSICION TRANSITORIA

Las adaptaciones de las instalaciones existentes derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de otras disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de un año, a contar desde la entrada en vigor del presente Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 11 de septiembre de 1987.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE LOS AZUCARES

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.° 1.1 La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por azúcares y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de dichos productos.

1.2 Esta Reglamentación obliga a toda persona física o jurídica, que dentro del territorio nacional, dedique su actividad a la elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, comercialización y, en su caso, importación de los azúcares definidos en la misma.

TITULO PRIMERO

Definiciones y tipos

Art. 2.° *Azúcar.*-Con el nombre específico de azúcar (sacarosa), se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera («Beta vulgaris», L. var. rapa), o de la caña de azúcar («Saccharum officinarum», L.).

A efectos de la presente Reglamentación, se distinguen los siguientes tipos y presentaciones de azúcar:

a) Azúcar terciado (amarillo).
b) Azúcar moreno de caña.
c) Azúcar semiblanco.
d) Azúcar blanco o azúcar blanquilla.
e) Azúcar refinado o azúcar blanco refinado.
f) Azúcar en polvo o azúcar glacé.
g) Azúcar candi o cande.
h) Azúcar en forma de panes.
i) Azúcar pilé.
j) Azúcar granulado.
k) Azúcar cuadradillo.
l) Azúcar de fantasía.
m) Azúcar líquido.
n) Azúcar líquido invertido.
ñ) Jarabe de azúcar invertido.

a) Azúcar terciado (amarillo). Es el de color amarillento o pardo, pegajoso al tacto, soluble casi totalmente en agua, dando una solución amarillena turbia.

Contiene como mínimo un 85 por 100 de sacarosa, calculado sobre materia seca, y un máximo de cenizas sulfúricas del 4 por 100.

El residuo insoluble en agua caliente no será superior al 0,15 por 100.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

b) Azúcar moreno de caña. Es de color moreno, pegajoso al tacto, soluble casi totalmente en agua, dando una solución amarillenta y turbia, teniendo como materia prima los jugos depurados de la caña de azúcar.

Contiene como mínimo un 85 por 100 de sacarosa, calculado sobre materia seca y un máximo de cenizas sulfúricas del 4 por 100.

El residuo insoluble en agua caliente no será superior al 0,15 por 100.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

Incluye los siguientes tipos:

Azúcar moreno de caña integral, obtenido directamente a partir de los jugos depurados de la caña, y que puede presentarse bajo las formas húmedo y sin lavar o lavado y seco.

Azúcar moreno de caña no integral, obtenido por la mezcla de azúcar blanco de caña con mieles o melazas depuradas de caña.

c) Azúcar semiblanco. Se entiende por azúcar semiblanco, la sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y comercial, y que corresponde a las características siguientes:

a) Polarización: No menos de 99,5° S.
b) Contenido en azúcar invertido: No más de 0,10 por 100 m/m.
c) Pérdida en el secado: No más de 0,10 por 100 m/m.
d) Contenido residual en anhídrido sulfuroso: No más de 15 mg/kg.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

d) Azúcar blanco o azúcar blanquilla. Se entiende por azúcar blanco o azúcar blanquilla la sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y comercial y que responda a las características siguientes:

a) Polarización: No menos de 99,7° S.
b) Contenido en azúcar invertido: No más de 0,04 por 100 m/m.
c) Pérdida en el secado: No más de 0,10 por 100 m/m.
d) Contenido residual en anhídrido sulfuroso: No más de 15 mg/kg.
e) Tipo de color: No más de 12 puntos, determinados conforme a los métodos de análisis reglamentarios.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

e) Azúcar refinado o azúcar blanco refinado. Es el producto que corresponde a las características señaladas para el azúcar blanco en los apartados a), b), c) y d) y donde el número de puntos determinados, según los métodos de análisis reglamentarios, no sobrepase en su total de ocho ni de:

Cuatro para el tipo de color.
Seis para el contenido de cenizas conductimétricas.
Tres para la coloración de la solución.

f) Azúcar en polvo o azúcar glacé. Se entiende por azúcar en polvo o azúcr glacé el azúcar blanco o refinado, finamente pulverizado, con o sin adición de agentes antiaglutinantes.

El azúcar en polvo (azúcar glacé), aparte del agente o agentes antiaglutinantes que, en su caso, posea, deberá ajustarse a las características definidas en los puntos anteriores para el azúcar blanco o para el refinado.

g) Azúcar candí o cande. Es el azúcar que, respondiendo a las características específicas para el azúcar terciado, semiblanco, blanco o refinado, se presenta en grandes cristales de disolución difícil.

h) Azúcar en panes. Es el azúcr que, respondiendo a las características especificadas para el azúcar terciado, semiblanco, blanco o refinado, se presenta en forma de panes. Cuando se presenta en panes de forma cónica responde al nombre de azúcar pilón.

i) Azúcar pilé. Es el azúcar que, respondiendo a las características especificadas para el azúcar blanco o para el refinado, se presenta en forma de terrones de tamaño irregular.

j) Azúcar granulado. Es el azúcar que, respondiendo a las características del azúcar terciado, moreno de caña, semiblanco, blanco o refinado, se presenta en cristales más o menos grandes.

k) Azúcar cuadradillo. Es el azúcar que, respondiendo a las características del azúcar moreno de caña, blanco o refinado, se presenta en forma de prismas cuadrangulares.

l) Azúcar de fantasía. Es el azúcar que, respondiendo a las características del azúcar blanco, se le han adicionado colorantes y/o aromatizantes y otros productos expresamente autorizados para este uso, por Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo.

m) Azúcar líquido. Se entiende por azúcar líquido la solución acuosa de sacarosa que responde a las características siguientes:

a) Materia seca: No menos de 62 por 100 m/m.
b) Contenido en azúcar invertido (cociente de fructosa por la dextrosa: 1,0 ± 0,2): No más de 3 por 100 m/m sobre la materia seca.
c) Cenizas conductimétricas: No más de 0,1 por 100 m/m sobre la materia seca.
d) Coloración de la solución: No más de 45 unidades, determinadas por el método de análisis reglamentario.
e) Contenido residual en anhídrido sulfuroso: No más de 15 mg/kg. sobre la materia seca.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

n) Azúcar líquido invertido. Se entiende por azúcar líquido invertido la solución acuosa de sacarosa parcialmente invertida por hidrólisis, en la cual la proporción de azúcar invertido no es preponderante y responde a las características siguientes:

a) Materia seca: No menos de 62 por 100 m/m.
b) Contenido en azúcar invertido (cociente de fructosa por la dextrosa: 1,0 ± 0,1): Más de 3 por 100 pero no más del 50 por 100 m/m sobre la materia seca.
c) Cenizas conductimétricas: No más de 0,4 por 100 m/m sobre la materia seca.
d) Contenido residual en anhídrido sulfuroso: No más de 15 mg/kg. sobre la materia seca.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

ñ) Jarabe de azúcar invertido. Se entiende por jarabe de azúcar invertido la solución acuosa, eventualmente cristalizada, de sacarosa parcialmente invertida por hidrólisis, en la cual la proporción de azúcar invertida es preponderante y responde a las características siguientes:

a) Materia seca: No menos de 62 pr 100 m/m.
b) Contenido en azúcar invertido (cociente de fructosa por la dextrosa: 1,0 ± 0,1): Superior al 50 por 100 m/m sobre la materia seca.
c) Cenizas conductimétricas: No más de 0,4 m/m sobre materia seca.
d) Contenido residual en anhídrido sulfuroso: No más de 15 mg/kg. sobre la materia seca.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

Art. 3.° *Otros azúcares.*–Son hidratos de carbono, obtenidos industrialmente de forma habitual del almidón y/o fécula, comestibles, y del suero de la leche.

A los efectos de la presente Reglamentación se distinguen los siguientes tipos de azúcares:

a) Glucosa líquida o jarabe de glucosa.
b) Jarabe de glucosa deshidratada o glucosa atomizada.
c) Dextrosa anhidra.
d) Dextrosa monohidrato.
e) Dextrosa en polvo.
f) Fructosa.
g) Maltosa.
h) Lactosa.

a) Glucosa líquida o jarabe de glucosa. Es la solución acuosa concentrada y purificada de sacáridos nutritivos, obtenidos del almidón y/o fécula, con las siguientes características:

Contenido total en extracto seco: No menos del 70 por 100 m/m.

Contenido en azúcares reductores (expresado en dextrosa equivalente): No menos del 20 por 100 m/m, referido a extracto seco.

Cenizas sulfatadas: No más del 1 por 100 m/m referido a extracto seco.

Contenido residual de anhídrido sulfuroso: No más de 20 mg/kg.

Contenido en ahídrido sulfuroso para uso exclusivo en elaborados de confitería: No más de 400 mg/kg.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.

La presencia de cobre no será superior a 5 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

b) Glucosa atomizada o jarabe de glucosa deshidratado. Es la glucosa líquida o jarabe de glucosa, parcialmente secada, con las siguientes características:

Contenido en sólidos totales: No menos de 93 por 100 m/m.
Contenido de azúcares reductores (expresado en dextrosa equivalente): No menos de 20 por 100 m/m, referido a materia seca.
Cenizas sulfatadas: No más del 1 por 100 m/m, referido a materia seca.
Contenido residual de anhídrido sulfuroso: No más de 20 mg/kg.
Contenido en ahídrido sulfuroso para uso exclusivo en elaborados de confitería: No más de 150 mg/kg.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 5 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

c) Dextrosa anhidra. Es D-glucosa purificada y cristalizada que no contiene agua de cristalización, con las siguientes características:

Contenido en D-glucosa: No menos de 99,5 m/m, referido a materia seca.
Contenido en sólidos totales: No menos del 98 por 100 m/m.
Cenizas sulfatadas: No más del 0,25 por 100 m/m, referido a materia seca.
Contenido residual de anhídrido sulfuroso: No más de 15 mg/kg.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

d) Dextrosa monohidratada. Es D-glucosa purificada y cristalizada conteniendo una molécula de agua de cristalización con las siguientes características:

Contenido en D-glucosa: No menos de 99,5 por 100 m/m, referido a materia seca.
Contenido en sólidos totales: No menos del 90 por 100 m/m.
Cenizas sulfatadas: No más del 0,25 por 100 m/m, referido a materia seca.
Contenido residual de anhídrido sulfuroso: No más de 15 mg/kg.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

e) Dextrosa en polvo. Se entiende por dextrosa en polvo (dextrosa glacé) una dextrosa anhidra finamente pulverizada o una dextrosa monohidratada finamente pulverizada o una mezcla de ambas, con o sin adición de un agente antiaglutinante.
La dextrosa en polvo, aparte del agente o agentes antiaglutinantes que, en su caso, posea, deberá ajustarse a las características definidas en los puntos anteriores para la dextrosa anhidra o la monohidratada.

f) Fructosa. Es la D-fructosa purificada y cristalizada, con las siguientes características:

Contenido en D-fructosa: No menos de 99 por 100 m/m, referido a materia seca.
Otros sacáridos: No más del 1 por 100 m/m, referido a materia seca.
Pérdida en el secado: No más de 0,5 por 100 m/m.
Cenizas de conductividad: No más de 0,1 por 100 m/m, referido a materia seca.
Tipo de color: No más de 30 unidades (determinadas por el método de análisis reglamentario).
Contenido residual de anhídrido sulfuroso: No más de 10 mg/kg.
pH (solución a 10 por 100 m/m.) 4,5-7.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 0,5 mg/kg.

g) Maltosa. Es un azúcar purificado y cristalizado conteniendo una molécula de agua de cristalización. Se obtiene normalmente a partir del almidón y/o fécula por acción enzimática de la amilasa, con las siguientes características:

Contenido en maltosa anhidra: No menos del 96 por 100 m/m, referido a materia seca.
Contenido total en extracto seco: No menos del 94 por 100 m/m.
Cenizas sulfatadas: No más del 0,25 por 100 m/m, referido a materia seca.
Contenido residual de anhídrido sulfuroso: No más de 15 mg/kg.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 5 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 1 mg/kg.

h) Lactosa. Se obtiene normalmente del suero de la leche. Puede ser anhidra, contener una molécula de agua de cristalización o ser una mezcla de las dos formas. Sus características serán las siguientes:

Contenido en lactosa anhidra: No menos del 99 por 100 m/m, referido a materia seca.
Cenizas sulfatadas: No más del 0,3 por 100 m/m, referido a materia seca.
Pérdida por desecación: No más de 6 por 100 m/m.
pH (solución al 10 por 100 m/m.): 4,5-7.

La presencia de arsénico no será superior a 1 mg/kg.
La presencia de cobre no será superior a 2 mg/kg.
La presencia de plomo no será superior a 2 mg/kg.

TITULO II

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Art. 4.º *Requisitos industriales.*–Las instalaciones industriales de todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.
Con este fin, los establecimientos industriales cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

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

4.2 Les serán aplicados los reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualquiera otros de carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o a sus fines corresponda.

4.3 Las industrias elaboradoras y refinadoras 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.

4.4 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será corriente y sanitariamente permisible en sus características físico-químicas y microbiológicamente potable.
Además dispondrán de una red perfectamente aislada de agua potable para las fabricaciones que lo exijan y para los servicios necesarios.
Podrá utilizarse agua de otras características en generadores de vapor, circuitos de refrigeración, bocas de incendio y servicios auxiliares, así como el lavado y transporte de la remolacha siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable o, en su caso, sanitariamente permisible.

4.5 Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento.
Todos estos elementos estarán fabricados con materiales autorizados para su uso en contacto con los alimentos y productos alimentarios y construidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

4.6 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.

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

4.8 Cualesquiera otras condiciones técnicas y laborales establecidas o que establezcan en sus respectivas competencias los Organos de la Administración Pública.

Art. 5.º *Requisitos higiénico-sanitarios.*–Los establecimientos industriales comprendidos en el ámbito de aplicación de la presente

Reglamentación habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

5.1 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 de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.

5.2 En su construcción o reparación se utilizarán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes y lavables, dotados de los sistemas adecuados de desagüe y de protección contra incendios. Las paredes y techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueo o pintura. En las instalaciones de nueva construcción, las uniones entre paredes, techos y suelos no tendrán ángulos ni aristas vivas.

5.3 La ventilación e iluminación, natural o artificial, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas al destino y volumen del local.

5.4 Dispondrán en todo momento de agua corriente sanitariamente permisible en sus características físico-químicas y microbiológicamente potable, a presión, fría o caliente; en cantidad suficiente para la obtención, manipulación y preparación de productos, así como para el uso del personal. El lavado de instalaciones y utensilios industriales podrá realizarse con agua de otras características, pero potable desde el punto de vista microbiológico.

5.5 Habrán de tener servicios higiénicos con lavabos adjuntos y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevea, en cada caso, la legislación vigente.

5.6 Todos los locales deberán mantenerse constantemente en estado de pulcritud y limpieza, que habrán de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni originar alteraciones y contaminaciones.

5.7 Contarán con servicios, defensas, utillajes e intalaciones adecuadas 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 presencia de insectos, roedores, aves y otros animales.

5.8 Cualesquiera otras condiciones higiénico-sanitarias establecidas o que establezcan, en sus respectivas competencias, los Organos de las Administraciones Públicas.

Art. 6.° *Control de fabricación y calidad.*–Todas las Empresas deberán tener un laboratorio con el personal y los medios necesarios para realizar los controles de materias primas y de productos acabados que exija la fabricación correcta y el cumplimiento 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 laboratorio ajenos a la fábrica.

Se verificarán cuantas pruebas exija la garantía de una correcta fabricación, que se efectuarán de acuerdo con los métodos de análisis autorizados oficialmente.

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

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

b) 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, excedan del contenido autorizado en los mismos.

c) No alterará las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

6.2 Condiciones del personal. El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración, refinado y/o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación deberá cumplir lo dispuesto con carácter general en el Reglamento de Manipuladores de Alimentos, aprobado por Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre) y demás disposiciones concordantes.

TITULO III

Registro sanitario

Art. 7.° *Identificación de la industria.*–Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás Registros exigidos por la legislación vigente.

TITULO IV

Características de los productos regulados por esta Reglamentación, materias primas y otros ingredientes

Art. 8.° *Características de los azúcares.*–Los productos objeto de esta Reglamentación deberán satisfacer las especificaciones detalladas, para cada tipo, en los artículos 2.° y 3.°, y, con carácter general cumplirán las condiciones generales siguientes:

a) Estar en perfectas condiciones de consumo.

b) Proceder de materias primas que no estén adulteradas, contaminadas o que hayan sido desnaturalizadas para ser destinadas a otros usos.

c) Estar exentos de materias extrañas, de gérmenes patógenos, sus toxinas o de aquellos otros microbios que por su número o especificidad pueden provocar alteraciones al consumidor.

d) Se mantendrán debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos u otros animales, posibles portadores de contaminaciones.

Art. 9.° *Características de las materias primas:*

9.1 Caña de azúcar. Es una planta perenne de la familia de las gramíneas, especie Saccharum Officinarum y de las variedades que hayan sido autorizadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su cultivo. Sus tallos en forma de caña maciza constituyen la materia prima para la obtención de azúcar.

La caña de azúcar idónea para la molturación debe encontrarse limpia de hojas, cabos, raguas y de toda parte helada o dañada por las plagas, enfermedades o pudriciones de cualquier tipo.

9.2 Remolacha azucarera. Planta bianual de la familia de las quenopodiáceas, especie Beta Vulgaris y de las variedades que hayan sido autorizadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su cultivo. Su raíz engrosada constituye la materia prima para la obtención del azúcar.

La raíz de remolacha idónea para la elaboración debe estar desprovista de hojas, «descoronada» o «mondada» en forma «de punta de lápiz», sin que presente partes alteradas por plagas, enfermedades, pudriciones y heridas de cualquier tipo.

9.3 Materias primas de otros azúcares. Las materias primas utilizadas para la obtención de estos azúcares son las féculas y almidones comestibles para la obtención de glucosa líquida, dextrosa, fructosa, maltosa y leche o derivados de la leche para la lactosa.

La obtención de dextrosa y/o fructosa, cumpliendo con las normas de calidad citadas en la presente Reglamentación, también podrá realizarse a partir de la sacarosa y mosto de uva.

Los almidones y féculas comestibles son materias amiláceas que se obtienen a partir de determinadas especies de tubérculos, rizomas y cereales, principalmente de las siguientes variedades: Maíz (Zea mays L.), patata (Solanum tuberosum L.), arroz (Oryza Sativa L.) y trigo (Triticum Sp.).

Las características de estas féculas y almidones serán: Polvo blanco o ligeramente amarillento, insoluble en agua fría, contenido máximo de cenizas 0,5 por 100, contenido máximo en anhídrido sulfuroso 50 ppm, contenido máximo en metales pesados 10 ppm.

Art. 10. *Aditivos alimentarios.*–Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La lista de aditivos y coadyuvantes tecnológicos podrá ser modificada por Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo, a propuesta de la Dirección General de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, cuando razones higiénico-sanitarias o su adecuación a la normativa de la CEE así lo aconsejen.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados para uso en la elaboración de azúcares

1. Para azúcar:

1.1 Aditivos:

1.1.1 Conservadores:

Anhídrido sulfuroso. Número: E-220. El máximo residual el producto dispuesto para el consumo no sobrepasará los límites establecidos en el artículo 2.° para cada tipo de azúcar.

1.1.2 Antiaglutinantes:

Carbonato magnésico. Número: 504. Exclusivamente para azúcar en polvo (azúcar glacé).
Fosfato tricálcico. Número: H-7.102.
Dióxido de silicio amorfo. Número: 551. Dosis máxima de uso 15 g/kg aislados o en conjunto, y a condición de que no se haya añadido almidón y/o fécula.
Silicato cálcico. Número: 552.
Silicato magnésico. Número: 553a (i).
Estearato magnésico. Número: 572.
Aluminio silicato sódico. Número: 554.

1.1.3 Colorantes: En la elaboración de azúcares de fantasía, destinados a la industria alimentaria, se autoriza el empleo de los colorantes incluidos en las listas positivas de aditivos de los productos alimenticios a los que este tipo de azúcares van destinados, y sin que se sobrepase la cantidad máxima permitida en el producto final.

1.1.4 Agentes aromáticos: En la elaboración de azúcares de fantasía, destinados a la industria alimentaria, se autoriza el empleo de agentes aromáticos siempre que éstos cumplan la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Agentes Aromáticos para la Alimentación y que su uso esté autorizado en la elaboración de los productos alimenticios a los que este tipo de azúcares van destinados.

1.2 Coadyuvantes tecnológicos:

1.2.1 Productos para la purificación del jugo de difusión y refinación del azúcar:

Anhídrido carbónico: E-290.
Hidróxido cálcico: 526.
Hidróxido sódico: 524.
Carbonato sódico: 500 (i).
Sulfato cálcico: E-226.
Acido sulfúrico: 513.
Acido clorhídrico: 507.
Alcohol isopropílico.
Resinas intercambiadoras de iones.

1.2.2 Productos para el control de microorganismos en los procesos de molienda, extracción y difusión del azúcar.

Cianoditioimido carbonato disódico: 2,5 ppm.
Etilen diamina: 2 ppm.
N-metil ditio carbamato potásico: 3,5 ppm.
Etilen bis-ditio carbamato disódico: 3 ppm.
Compuestos de amonio cuaternario: 10 ppm, calculados sobre peso de caña o remolacha bruta.

1.2.3 Antiespumantes:

Aceites y grasas vegetales alimenticios.
Polietilen glicol.
Polipropilen glicol.
Oleato de polietilenglicol: B.P.F.
Oleato de glicerilo.
Aceite de parafina.
Aceite de vaselina.
Monoestearato de sorbitan: 491.

1.2.4 Floculantes: Polímeros de los ácidos acrílico y metacrílico, sus sales sódicas, ésteres, amidas y N-metil-amidas y los homo y copolímeros mismos.

1.2.5 Inhibidores de las incrustaciones: Sales sódicas de los ácidos poliacrílicos (poliacrilato sódico). A dosis máxima de 5 ppm, calculado sobre el jarabe.

1.2.6 Filtrantes:

Tierra de diatomeas.
Dióxido de silicio: 551.
Carbón activo.
Celulosa microcristalina: E-460 i).
Celulosa en polvo: E-460 ii).
Silicatos alumínico-sódico-potásico.

1.2.7 Acidos para la obtención de azúcar invertido:

Acido clorhídrico que cumpla las siguientes condiciones de pureza:

Residuos no volátiles: No más del 0,5 por 100.
Sustancias reductoras: No más de 70 mg/kg como SO_2.
Sustancias oxidantes: No más de 30 mg/kg como cl_2.
Sulfatos: No más del 0,5 por 100.
Arsénico: No más de 1 mg/kg.
Metales pesados: No más de 5 mg/kg (expresados en Pb).
Hierro: No más de 5 mg/kg.

Nunca se considerará de calidad alimentaria al ácido clorhídrico producido en la fabricación de insecticidas hidrocarbonados clorados.

Acido sulfúrico que cumpla las siguientes condiciones de pureza:

Arsénico: No más de 3 mg/kg.
Cloruros: No más de 50 mg/kg.
Metales pesados: No más de 20 mg/kg (expresados en Pb).
Hierro: No más de 200 mg/kg.
Plomo: No más de 5 mg/kg.
Nitratos: No más de 10 mg/kg.
Sustancias reductoras: No más de 40 mg/kg como SO_2.
Selenio: No más de 20 mg/kg.

1.2.8 Otros productos para la obtención de azúcares invertidos:

Resinas.
Enzima invertasa.

2. Para otros azúcares:

2.1 Aditivos:

2.1.1 Conservadores:

Anhídrido sulfuroso. Número: E-220. Para todos los azúcares definidos en el artículo 3.º, excepto para la lactosa. El contenido residual de SO_2 en el producto dispuesto para el consumo no sobrepasará los límites establecidos en el artículo 3.º para cada tipo de azúcar.

2.1.2 Antiaglutinantes:

Silicato cálcico. Número: 552.
Fosfato tricálcico. Número: H-7.102. Sólo para la dextrosa en polvo a una dosis máxima de uso de 15 g/kg y a condición de que no se haya añadido almidón y/o fécula.
Carbonato magnésico. Número: 504.
Estearato magnésico. Número: 572.
Dióxido de silicio amorfo. Número: 551.
Aluminio silicato sódico. Número: 554.

2.2 Coadyuvantes tecnológicos:

2.2.1 Productos para hidrólisis de almidones y féculas y regulación del pH en lechadas y jarabes:

Acido sulfúrico. Número: 513. Que cumplan las condiciones de pureza establecidas en el apartado 1.2.7.
Acido clohídrico. Número: 507.
Carbonato sódico. Número: 500 (i).
Bisulfito sódico o metabisulfito sódico. Número: E-223.
Hidróxido amónico. Número: 527.

2.2.2 Enzimas:

Alfa-amilasa.
Beta-amilasa.
Gluco-amilasa.
Isomerasa.
Pullulanasa.
Extractos de malta.

2.2.3 Coadyuvantes de enzimas:

Cloruro magnésico: 511.
Cloruro cálcico: 509.
Hidróxido cálcico: 526.

2.2.4 Antiespumantes: Aceites y grasas vegetales alimenticios.
2.2.5 Filtrantes:

Carbón activo.
Tierras de diatomeas.
Silicatos alumínico-sódico-potásicos.
Harina de madera lavada, exenta de productos químicos ajenos a su composición natural, especialmente colorantes y plaguicidas.

2.2.6 Productos para desionización de los jarabes:

Resinas de intercambio iónico aniónicas.
Resinas de intercambio iónico catiónicas.

Art. 11. *Prácticas permitidas.*—El azúcar en polvo (azúcar glacé) puede contener almidón y/o fécula autorizados para este uso, en una proporción que no sobrepase el 5 por 100 en masa, a condición de que no se emplee otro antiaglutinante.

La dextrosa en polvo puede contener almidón y/o fécula autorizados para este uso, en una proporción que no sobrepase el 5 por 100 en masa, a condición de que no se emplee otro antiaglutinante.

Mezcla de distintos tipos de azúcares dentro de la misma fábrica (donde se elaboren) de acuerdo con las exigencias y características del mercado.

La adición de sulfuroso o productos que lo generen durante la maceración del maíz, de forma que el producto final cumpla con las especificaciones señaladas en sus respectivas definiciones.

La adición de sulfuroso o productos que lo generen en la glucosa o glucosa deshidratada destinada a confitería, en los límites fijados en las actuales definiciones de los respectivos productos.

La esterilización mediante procesos físicos y/o físico-biológicos en los casos que se precise.

En los productos amparados por esa Reglamentación, podrán utilizarse los aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados para este tipo de productos y que figuran enumerados en el artículo 10 y aquellos otros autorizados para los distintos ingredientes, teniendo en cuenta el principio de transferencia.

La utilización en el proceso de elaboración de agua destilada, desionizada y desmineralizada.

Art. 12. *Manipulaciones prohibidas:*

a) La adición de cualquier sustancia no autorizada expresamente.

b) La adición de edulcorantes artificiales.

c) La presencia de sustancias insolubles en límites que excedan de los autorizados.

d) La presencia de rafinosa en las mieles, jarabes y mezclas de caña.

e) Queda prohibido el proceso denominado azulado, por el cual se adiciona colorante azul o violeta durante su elaboración.

f) La utilización de aditivos y coadyuvantes tecnológicos no autorizados para este tipo de productos.

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 13. *Envasado:*

13.1. Características generales: Los envases, tanto de materiales poliméricos como de papel o cartón, deberán cumplir lo dispuesto en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes.

13.2. Azúcares en sacos: Los sacos podrán ser de polipropileno, polietileno, papel, yute u otros productos autorizados capaces de contener 25, 50 o 60 kilogramos, según los casos.

13.3. Azúcar en bolsas: Las bolsas, de cualquier tipo, que se utilicen para el envasado deberán ser cerradas mecánicamente.

Los productos que se presenten en envases individuales, como bolsas de papel o de otros materiales autorizados, de un contenido neto comprendido entre 100 gramos y 5 kilogramos, se comercializarán solamente con los siguientes contenidos netos unitarios: 125 gramos, 250 grmos, 500 gramos, 750 gramos, 1 kilogramo, 1,5 kilogramo, 2 kilogramos, 2,5 kilogramos, 3 kilogramos, 4 kilogrmos y 5 kilogramos, y deberán estar embalados en fardos de material polimérico o celulósico, o en cajas de cartón, al igual que las bolsas de un solo uso de capacidad variable no superior a 10 gramos.

13.4. Azúcar cuadradillo: El azúcar cuadradillo podrá ser envasado de las siguientes formas:

En cajas de cartoncillo ordenados los cuadradillos.

A granel en cajas de cartón.

Cuadradillo estuchado en 1, 2 ó 3 terrones, envuelto en papel y a su vez, este estuchado, embalado en cajas de cartón.

Art. 14. *Etiquetado y rotulación:*

14.1. El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto («Boletín Oficial del Estado» del 30), sobre el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

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

a) Denominación del producto. Serán las definiciones y denominaciones específicas de cada tipo de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, contempladas en el título primero.

b) Lista de ingredientes. No hay lista de ingredientes salvo en los tipos f) y l) del artículo 2.° y e) del artículo 3.°, del título primero, en las que se hará constar lo siguiente:

Irá precedida de la leyenda: «Ingredientes».

Se mencionarán todos los ingredientes por su nombre específico en el orden decreciente de sus masas.

Los aditivos se designarán por el grupo genérico a que pertenecen, seguido de su nombre específico, o el número asignado por la Dirección General de la Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores.

c) Contenido neto. Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o el kilogramo.

La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado para los productos afectados por la presente Reglamentación, se ajustará a lo dispuesto, en este sentido, en el Real Decreto 2506/1983, de 4 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre), por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

d) Marcado de fechas. Los azúcares líquidos cumplirán con el apartado 10.2.2 del Real Decreto 2058/1982.

e) Identificación de la Empresa. Se hará constar el nombre o la razón social, o la denominación y dirección del fabricante, del envasador o del vendedor establecidos en la Comunidad Económica Europea, así como las demás especificaciones que figuran en los apartados 13.2 y 13.3 del artículo 13 del Real Decreto 2058/1982.

f) Identificación del lote de fabricación. Todo envase destinado al consumidor final deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios en cada lote de fabricación.

Art. 15. *Rotulación:*

15.1. La información de los rótulos de los embalajes constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

Denominación del producto y/o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Nombre, razón social o denominación de la Empresa.

Consérvese en lugar seco y aislado.

15.2. Los azúcares a granel se identificarán por la campaña de fabricación con la documentación que ampare la circulación de este producto.

TITULO VI

Almacenamiento, transporte, venta y comercio exterior

Art. 16. *Almacenamiento:*

16.1. De azúcares a granel:

16.1.1. Silos: Los silos destinados al almacenaje de los azúcares sólidos a granel deberán estar diseñados especialmente para este fin, y a tal efecto se ajustarán a las condiciones técnicas siguientes:

Los diseños de construcción deben permitir que no sea afectada la calidad de los azúcares almacenados en ellos, durante el período de permanencia en los mismos.

Los materiales empleados en su construcción deberán estar autorizados para uso en contacto con los alimentos y productos alimentarios.

Las instalaciones de manutención incorporados permitirán extraer los azúcares del silo sin alteración alguna y en situación de ser envasados para el comprador, sin tratamiento de ninguna clase, en bolsas o sacos.

Para mantener la calidad de los azúcares durante el período de almacenamiento, el silo debe tener un sistema de ventilación mediante la insuflación del aire depurado, seco y calentado, para lograr que los azúcares no absorban humedad durante el mismo, a fin de que no pueda formarse un medio nutritivo idóneo para los microorganismo, así como para mantener el producto exento de aglomerados o apelmazamiento.

Para ello, los silos tedrán las características siguientes:

a) Su instalación facilitará el mantenimiento constante de la temperatura y de la humedad, evitando la contaminación de los azúcares por entradas del aire exterior.

b) Sistema de calificación que permitirá el mantenimiento de las paredes del silo a una temperatura igual y regulable a voluntad, ligeramente superior al ambiente.

c) La mecanización y automatización del silo, asegurarán la carga y descarga de los azúcares sin niguna intervención personal en contacto con ellos.

d) La instalación de deshumanización automática debe permitir limitar la cantidad de humedad en la atmósfera del silo en función de la temperatura de los azúcares, para así mantener lo más cerca posible de la curva de equilibrio azúcar-aire a esta temperatura.

e) La instalación captadora de polvo de los azúcares permitirá eliminar las partículas de éste antes de que se depositen sobre los aparatos de control.

f) La instalación de los aparatos de control debe ser capaz para conocer en todo momento las características del aire insuflado.

g) Cuando, debido a su origen y naturaleza, los azúcares, al ser almacenados en silos, no presenten la tendencia a formar aglomerados o apelmazamientos, los silos podrán prescindir de las instalaciones de insuflación de aire, mantenimiento de la tempratura e instalación captadora de polvo, debiendo cumplir con el resto de requisitos citados.

16.1.2 Depósitos: Los depósitos destinados al almacenaje de los azúcares líquidos a granel deberán estar diseñados especialmente para este fin, y a tal efecto se ajustarán a las condiciones técnicas siguientes:

a) Los depósitos serán metálicos o de material polimérico, debiendo cumplir la Reglamentación vigente sobre materiales en contacto con productos alimenticios y alimentarios.

En ningún caso, cederán a los azúcares líquidos sustancias tóxicas o que puedan ser causa de una sensible alteración organoléptica.

b) Deberán disponer de sistemas de calefacción adecuados, al objeto de evitar cristalizaciones o incrementos de viscosidad que impidan su correcta manipulación.

El sistema de calefacción será opcional en los casos que la temperatura ambiente alcance los requerimientos tecnológicos de los azúcares a almacenar.

c) Cuando se requiera sistema de ventilación para evitar condensaciones, el aire insuflado será previamente depurado a través de filtros para evitar la entrada de materias extrañas en el depósito.

d) El equipo auxiliar, bombas, tuberías, válvulas, etc., que puedan entrar en contacto con los azúcares líquidos serán asimismo contruidos en materiales que cumplan las reglamentaciones vigentes sobre materiales en contacto con productos alimenticios y alimentarios.

e) Para proceder a la adecuada limpieza interior de los depósitos, en el área donde estén situados los mismos, deberán existir las oportunas tomas de agua y/o vapor, así como un sistema adecuado de evacuación de las aguas endulzadas procedentes de la mencionada limpieza.

f) De modo general habrán de cumplir los requisitos higiénico-sanitarios que establece la presente Reglamentación.

16.1.3 De azúcar envasado: El diseño de su contrucción y emplazamiento será el idóneo para garantizar la conservación del azúcar en óptimas condiciones de higiene y limpieza y la no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos, aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de roedores, aves y animales, domésticos o no.

Deberán ser capaces de mantener las condiciones adecuadas para que no se alteren las características de composición ni los caracteres organolépticos del producto.

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

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

Art. 17. *Transporte.*

17.1 Transportes de azúcares a granel: El transporte de azúcares sólidos o líquidos a granel se realizará en cisternas, que cumplirán las condiciones siguientes:

a) Serán utilizadas únicamente para el transporte de productos alimenticios. Se efectuará su limpieza y desinfección con una periodicidad adecuada y, en todo caso, cuando hayan sido dedicadas al transporte de otro producto alimenticio.

b) El material constituyente de las cisternas será cualquiera de los autorizados para su uso en contacto con los alimentos y productos alimentarios que, por lo tanto, no podrá transmitir a los azúcares propiedades nocivas, ni originar en contacto con ellos reacciones químicas perjudiciales. Deberán ser aptos para ser limpiados con productos químicos autorizados, agua calentada a más de 80° C y proyectada a presión superior a las 1,4 atmósferas y/o vapor.

c) Los equipos de carga y descarga, utilizados en las cisternas dedicadas al transporte de azúcares sólidos, y, en su caso, las bombas utilizadas en las cisternas dedicadas al transporte de azúcares líquidos, así como las válvulas, tuberías de conducción y sus acoplamientos, deberán estar construidos igualmente con materiales autorizados para estar en contacto con los alimentos y productos alimentarios, y su diseño permitirá un fácil acceso para su limpieza y conservación.

Cuando se utilicen equipos neumáticos estarán dotados de los correspondientes filtros de aire, que evitarán posibles contaminaciones durante los procesos de carga y descarga, y, en general, en todos los equipos de trasiego de los azúcares se dispondrán las medidas adecuadas para evitar cualquier contaminación del producto a través de los lubricantes empleados.

d) En los casos en que se requieran, debido a las particulares características de los azúcares a transportar, las cisternas llevarán un revestimiento de protección isoterma, que permita garantizar la temperatura durante el transporte.

e) Las bocas de inspección y limpieza, así como las de carga y descarga, deberán estar dotadas de cierres de ajustes adecuado precintables. Durante el transporte deberán permanecer inalterados los precintos, que se fijarán en fábrica o almacén de expedición, una vez terminada la operación de carga y que no se abrirán hasta que haya de efectuarse la descarga en destino.

También podrá realizarse el transporte de azúcar sólido a granel en grandes recipientes «big bag» de material polimérico o de fibra en tantas ocasiones como lo permita el buen estado de conservación de dicho recipiente, respetándose asimismo las condiciones higiénico-sanitarias que esteblece la presente Reglamentación.

17.2 Transporte de azúcares envasados: El transporte de los azúcares envasados, de conformidad con las prescripciones del título quinto de la presente Reglamentación, se realizará en medios adecuados para este fin, que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante el trayecto a realizar, la inalterabilidad de los azúcares transportados, evitando toda posible causa de contaminación de los mismos por deterioro de sus envases y embalajes.

Los medios de transporte a utilizar serán limpiados y desinfectados con la periodicidad adecuada y, en todo caso, cuando hayan sido empleados en transportes de productos no alimentarios a granel.

En particular se prohíbe su transporte:

a) Junto a sustancias tóxicas, parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminación, salvo en los transportes destinados a la distribución al detall, en los que permanecerá autorizado siempre que se guarde la debida separación o distancia y todos los productos transportados se hallen debidamente embalados.

b) Con partidas de alimentos alterados, contaminados, adulterados y/o falsificados y, en general, con productos alimentarios que hayan perdido su aptitud para el consumo humano.

Art. 18. *Venta.*–En la venta de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria se garantizará el cumplimiento de las exigencias en ella contempladas.

La venta directa al por menor deberá efectuarse en establecimientos comerciales autorizados para la venta de productos alimenticios, estando prohibida la venta del azúcar a granel para el consumo final.

Art. 19. *Comercio exterior.*

19.1 Exportación: Los productos alimenticios contemplados en esta Reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea y no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación deberán estar embalados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales inequívocamente, llevando impresa en caracteres bien visibles la palabra «Export», no pudiendo comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios responsables, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y siempre que no afecten a las condiciones de carácter sanitario.

19.2 Importación: Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, provenientes de países no comunitarios, además de cumplir las disposiciones establecidas en el presente Real Decreto, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen.

TITULO VII

Competencias y responsabilidades

Art. 20. *Competencias.*–Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Art. 21. *Responsabilidades.*

21.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto remitido a granel en contenedor precintado y/o contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante, envasador, o importador, en su caso.

21.2 La responsabilidad inherente a la mala conservación o manipulación del producto almacenado a granel o contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor del mismo.

TITULO VIII

Toma de muestras y métodos de análisis

Art. 22. *Toma de muestras.*–La toma de las muestras necesarias para la verificación de las especificaciones que han de cumplir los azúcares objeto de la presente Reglamentación se realizará bajo las normas establecidas en el artículo 15 del Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 19 de julio), por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

La toma de muestras de azúcares envasados se efectuará en sus envases originales e íntegros para los formatos que llegan envasados al consumidor final.

Art. 23. *Métodos de análisis.*–Los Ministerios proponentes quedan autorizados para que, a propuesta de los Organismos competentes, mediante Orden ministerial y, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar los métodos oficiales de análisis correspondientes.

Hasta tanto no existan los mismos podrán ser utilizados los adoptados por los Organismos nacionales o internacionales de reconocida solvencia.

TITULO IX

Régimen sancionador

Art. 24. *Régimen sancionador.*–Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes, de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 15 de julio), por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que corresponda.