I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

15544 *REAL DECRETO 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles.*

Por Decreto 704/1976, de 5 de marzo, se aprobó la norma sobre la sal comestible y salmueras. La experiencia adquirida en su aplicación aconseja su modificación en algunos puntos, al tiempo que se adapta a las Directivas comunitarias en esta materia.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de abril de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmueras comestibles.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

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

Segunda.—El artículo 14 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no será exigible hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las Disposiciones Transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

DISPOSICION DEROGATORIA

Salvo en lo expresado en las disposiciones transitorias, queda derogada la norma sobre la sal comestible y salmueras, aprobada por Decreto 704/1976, de 5 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 12 de abril), y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto a partir de su entrada en vigor.

Dado en Madrid a 27 de abril de 1983.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE LA SAL Y SALMUERAS COMESTIBLES

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.°

1.1 La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por sal y salmueras comestibles y fijar, con carácter obligatorio, las normas de dichos productos, las condiciones técnicas y sanitarias que deben reunir las industrias que se dedican a la fabricación, preparación y/o mezcla de los mismos, así como las condiciones de higiene en la elaboración y envasado, en su caso, y establecer las condiciones a que se debe someter el almacenamiento y transporte de dichos productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

1.2 Esta Reglamentación obliga a aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos Oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración, envasado, circulación y comercio de los productos definidos en el artículo segundo.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2.° *Definiciones.*

2.1 Sal para alimentación.

Es el producto cristalino constituido fundamentalmente por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios y que se conoce con el nombre de «sal comestible» o simplemente «sal».

2.2 Salmueras para alimentación.

Se designan con este nombre las disoluciones en agua potable de sal comestible, adicionado o no de azúcar, vinagre, otros condimentos, especias y demás sustancias autorizadas por la Dirección General de Salud Pública para este fin. Las salmueras naturales deberán cumplir, para su uso en alimentación, las condiciones exigidas en esta Reglamentación.

Art. 3.° *Denominaciones.*

A efectos de esta Reglamentación, las distintas clases de sal se denominan como sigue:

3.1 Sal gema.—Es la sal procedente de yacimientos salinos naturales.

3.2 Sal marina.—Es la sal procedente de la evaporación del agua del mar.

3.3 Sal de manantial.—Es la sal procedente de manantiales salinos obtenida por evaporación de las salmueras correspondientes.

3.4 Sal refinada.—Es la sal gema, sal marina o sal de manantial purificada por lavado o también por disolución seguida de cristalización. Si esta cristalización se lleva a cabo al vacío se denominará: Sal vacuum.

3.5 Sal de salazón.—Es la sal comestible a la que se le tolera un contenido en magnesio superior al normal por ir destinada a la salazón.

3.6 Sal de mesa.—Es la sal refinada cuyo tamaño de gránulo es igual o inferior a 2,0 milímetros, humedad 0,5 por 100 como máximo y que puede contener alguno o algunos de los agentes antiapelmazantes autorizados por la Dirección General de Salud Pública.

3.7 Sal de cocina.—Es la sal refinada definida en el punto 3.6 cuya humedad no exceda del 5,0 por 100.

3.8 Sales especiales.—Son aquellas constituidas por sal refinada, a las que se les ha agregado diversas sustancias autorizadas por la Dirección General de la Salud Pública y que se declararán en la rotulación de los envases.

Entre ellas se distinguen las siguientes:

3.8.1 Sal yodada.—Es la sal a la que se le ha añadido yoduro potásico, yodato potásico, u otro derivado yodado autorizado por la Dirección General de Salud Pública, en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga 60 miligramos de yodo por kilogramo de sal, admitiéndose una tolerancia del 15 por 100.

3.8.2 Sal fluorada.—Es la sal a la que se le ha añadido fluoruro sódico u otro derivado fluorado autorizado por la Direción General de Salud Pública, en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga entre 90 y 225 miligramos de flúor por kilogramo de sal.

3.8.3 Sal yodofluorada.—Es la sal que contiene, conjuntamente, los compuestos de yodo y flúor, autorizados por la Dirección General de Salud Pública, en los límites establecidos en los puntos 3.8.1 y 3.8.2.

3.8.4 Sal nitritada.—Es la sal a la que se la ha añadido nitrito sódico en la proporción máxima de seis gramos por kilogramo de sal.

3.8.5 Otras sales.—Son las que, elaboradas con sal comestible se les pueda añadir otras sustancias alimenticias que en su día pueda autorizar la Dirección General de Salud Pública.

Las sales denominadas en los puntos 3.8.1 al 3.8.5 precisarán autorización, previa a su comercialización, de la Dirección General de Salud Pública.

TITULO II

Condiciones de los establecimientos, del material y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 4.° Con carácter general la industria salinera cumplirá con lo establecido en la legislación vigente.

4.1 Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y, en general, manipulación de los productos intermedios o finales, estarán adecuadamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos y que, de alguna manera, puedan interferir en dichas manipulaciones.

4.2 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 que, conforme a su naturaleza o su fin, correspondan.

4.3 Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los productos terminados, sus materias primas o productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni las de ellos mismos. Igualmente deberán ser inalterables frente a los productos utilizados en su limpieza.

4.4 En aquellas instalaciones en que los productos terminados, materias primas o productos intermedios sean movilizados por un sistema neumático, éste será de tales características que el aire no contamine o altere las propias de los productos, ni las comunique olor o sabor extraño.

4.5 Las fábricas que elaboren sales especiales deberán estar dotadas de los dispositivos o aparatos necesarios para realizar los tratamientos y/o la dosificación, de los productos a añadir, de forma adecuada.

4.6 Las industrias salineras deberán disponer de un laboratorio propio o contratado, con el material necesario para realizar los controles, de las materias primas y productos acabados, que exija esta Reglamentación. De las determinaciones efectuadas se conservarán los datos obtenidos.

Art. 5.° *Requisitos higiénicos-sanitarios.*

De modo genérico, las industrias de fabricación, manipulación y envasado de sal y salmuera comestible habrán de reunir las condiciones siguientes:

5.1 Los locales de fabricación y almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamientos y orientación adecuados, 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.

5.2 En su construcción y reparación se emplearán materiales idóneos y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándoles de los sistemas de desagüe precisos. Las paredes y techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza.

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, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local.

Los aparatos de iluminación artificial estarán situados y protegidos de modo que, en caso de rotura de bombillas o tubos, las partículas de vidrio no caigan sobre el producto alimenticio.

5.4 Dispondrán, en todo momento, de agua corriente potable, en cantidades suficientes para la limpieza y lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo del personal.

Podrán utilizarse aguas salinas, bacteriológicamente potables, en limpieza y lavado de locales, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable.

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

5.6 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 producir alteraciones o contaminaciones.

5.7 Todas las máquinas, materiales y demás elementos que estén en contacto con sal o salmuera comestible y sus envases serán de características tales que no puedan, por su propia naturaleza, 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 y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán construidos en forma tal que pudan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

5.8 Contarán con servicios, defensas, utillajes e instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de la sal y salmueras comestibles en óptimas condiciones de higiene y limpieza y 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 animales, domésticos o no.

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

Art. 6.° *Condiciones generales de los materiales.*

Todo material que esté en contacto con la sal y salmueras comestibles en cualquier momento de su elaboración, distribución y venta, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación, mantendrán las condiciones de conservación, higiene y limpieza siguientes:

6.1 Tener una composición adecuada para el fin a que se destinen.

6.2 No transmitir a los productos objeto de esta Reglamentación, con los que estén en contacto, sustancias tóxicas o que puedan contaminarles.

6.3 No ceder 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.

6.4 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos objeto de esta Reglamentación.

Art. 7.° *Condiciones del personal.*

El personal que trabaje en tareas de fabricación, manipulación y/o envasado de los productos objeto de esta Reglamentación cumplirán los siguientes requisitos:

7.1 Utilizará prendas de trabajo adecuadas a su cometido, con la debida pulcritud e higiene.

7.2 Se abstendrá de comer, fumar y masticar chicle y tabaco en los locales de fabricación o manipulación.

7.3 Estará obligado, todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad, 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 o la posibilidad de cambiarle de actividad en la empresa, dando cuenta del hecho a los Servicios de la Sanidad Nacional.

7.4 Todo personal que desempeñe actividades relacionadas directamente con los productos objeto de esta Reglamentación poseerá el carné sanitario de manipulador de alimentos, debidamente actualizado.

Art. 8.° *Manipulaciones permitidas y prohibidas.*

8.1 Manipulaciones permitidas.

8.1.1 Las operaciones de trituración y molienda en lugares apropiados que reúnan las condiciones generales exigidas en esta Reglamentación.

8.1.2 La preparación de salmueras con agua potable y sal comestible o de salazón que reúna las condiciones mínimas especificadas en esta Reglamentación.

8.2 Prohibiciones específicas.

8.2.1 Tanto en la industria alimentaria como para consumo humano directo y preparación de salmueras comestibles la utilización directa de sal procedente de procesos químicos, recuperación de salazones, salmueras, pesca o de otros usos industriales.

8.2.2 La utilización de aditivos que no figuren en la lista positiva de aditivos para uso en la sal y salmueras comestibles, autorizadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

Art. 9.° *Aditivos autorizados.*

Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones, han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos mediante Resolución.

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

Lista positiva de aditivos autorizados para la elaboración de sal y salmueras comestibles

Antiapelmazantes	Número	Dosis máxima de uso
1. Sal comestible:		
Carbonato cálcico ...	E- 170	
Carbonato magnésico	H-7.034	
Fosfato tricálcico	H-7.102	
Dióxido de silicio amorfo	H-7.170	
Silicato cálcico	H-7.172	20 g/kg sobre producto seco, aislado o en conjunto.
Alumino silicato sódico	H-7.173	
Alumino silicato potásico	H-7.174	
Silicato magnésico ...	H-7.175	
Estearato cálcico	H-7.217	
Ferrocianuro potásico	H-7.196	10 g/kg aislados o en conjunto, expresado en ión ferrocianuro.
Ferrocianuro sódico ...	H-7.199	

Antiapelmazantes	Número	Dosis máxima de uso
2. Sal iodada:		
Carbonato cálcico ...	E- 170	20 g/kg sobre producto seco, aislado o en conjunto.
Carbonato magnésico.	H-7.034	
Fosfato tricálcico	H-7.102	
Estearato cálcico	H-7.217	
3. Salmueras:		
Reguladores del pH:		
Acidos:		
Acido acético	E- 260	B. P. F.
Acido láctico	E- 270	
Acido cítrico	E- 330	
Acido tartárico	E- 334	
Sales:		
Acetato potásico	E- 261	B. P. F.
Acetato cálcico	E- 263	
Acetato sódico	H-8.016	
Lactato sódico	E- 325	
Lactato potásico	E- 326	
Lactato cálcico	E- 327	
Citrato sódico	E- 331	
Citrato potásico	E- 332	
Citrato cálcico	E- 333	

TITULO III

Registros Administrativos

Art. 10. *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 2525/1981, 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

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados

Art. 11. *Condiciones generales.*

Los productos objeto de esta Reglamentación 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) La tolerancia de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar los límites permitidos en la legislación vigente y en las Normas Internacionales aceptadas por el Estado español, y en su ausencia, por los criterios técnicos del Instituto Nacional de Toxicología y del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, en su caso.

Art. 12. *Materias primas y otros ingredientes.*

12.1 Materias primas:

12.1.1 Se considerarán materias primas, a efectos de esta Reglamentación, los productos definidos en el título primero, puntos: 2.2, 3.1, 3.2 y 3.3.

12.1.2 El agua utilizada en la fabricación de las salmueras, deberá cumplir lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público (Real Decreto 1423/1982, de 18 de junio, «Boletín Oficial del Estado» del 29).

12.2 Otros ingredientes:

12.2.1 Aditivos autorizados para estos productos por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

12.2.2 Para las sales especiales, además se podrán utilizar las sustancias autorizadas por la Dirección General de Salud Pública.

Art. 13. *Características de los productos terminados.*

13.1 De la sal comestible: Los caracteres y composición de la sal comestible, cualquiera que sea su origen, serán los siguientes:

13.1.1 Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco.

13.1.2 Su residuo insoluble en agua no será mayor de cinco gramos por kilogramo de sal.

13.1.3 El contenido de cloruro sódico no debe ser inferior al 97 por 100 de la materia seca, con exclusión de los aditivos.

13.1.4 Se tolera la presencia de sales magnésicas, calculadas en óxido de magnesio, hasta el 2 por 100 sobre el producto seco, cuando el producto vaya destinado a la salazón.

13.1.5 El contenido de nitritos, nitratos y sales amónicas no excederá, expresado en nitrógeno, de 20 mg por kilogramo de sal, excepto en el caso de la sal nitritada.

13.1.6 El producto envasado y dispuesto para el consumo no contendrá más de 20.000 gérmenes banales por gramo y estará libre de agentes patógenos.

13.1.7 Se admiten las siguientes tolerancias de residuos de metales pesados:

	mg/k
Cobre	2
Plomo	2
Arsénico	1
Cadmio	0,5
Mercurio	0,1

13.2 De las salmueras:

13.2.1 Tendrán reacción ácida y la flora bacteriana estará exenta de bacterias patógenas.

13.2.2 No contendrán colorantes artificiales orgánicos o inorgánicos, ni agentes conservadores.

13.2.3 Las salmueras en uso deberán renovarse cuando absorban más del 10 por 100 de yodo 0,1 N.

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 14. *Envasado.*

En el envasado de los productos a que esta Reglamentación se refiere, será de aplicación lo previsto en la sección primera del capítulo IV del Código Alimentario Español.

14.1 La sal se envasará en los centros productores o en los establecimientos explícitamente autorizados para ello por la Dirección General de Salud Pública.

14.2 Los envases, que serán siempre nuevos, podrán ser de papel, cartón, compuestos macromoleculares o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General de Salud Pública.

14.3 En el caso de la sal yodada para uso directo el contenido de los envases, que deberán ser impermeables, no será en ningún caso superior a 1.000 gramos.

14.4 El error máximo por defecto tolerado será del 5 por 100 para envases de hasta 1.000 gramos y del 3 por 100 para envases de contenido neto comprendido entre uno y 50 kilogramos.

Art. 15. *Etiquetado y rotulación.*

El etiquetado de los envases y el rotulado de los embalajes deberá cumplir lo dispuesto en la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

15.1 Etiquetado.

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

15.1.1 Denominación del producto.

Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación contempladas en los artículos 1.º y 2.º

En la denominación de la sal refinada se podrá añadir el origen de la misma: gema, marina o de manantial.

15.1.2 Lista de ingredientes.

Irá precedida de la leyenda «Ingredientes».

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

Los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenecen seguido de su nombre específico, que puede sustituirse por el número de la Dirección General de Salud Pública.

En el etiquetado de las sales especiales definidas en los puntos 3.8.1 a 3.8.4 se hará constar inexcusablemente y de forma destacada la cuantía absoluta de sustancia, que le da el carácter de especial a la sal, incorporada a 100 gramos del producto.

15.1.3 Contenido neto.

Se expresará utilizando como unidades de medida el kilogramo o el gramo.

15.1.4 Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio y el número de Registro Sanitario correspondiente.

Cuando la elaboración del producto se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos se incluirán los de la industria elaboradora o su número de Registro Sanitario precedidos por la expresión «Fabricado por...».

15.1.5 Identificación del lote de fabricación.

En las etiquetas de los envases figurará una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio comunicar a los servicios competentes de la Administración los datos necesarios para identificar cada lote de fabricación.

16.2 Rotulación.

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

— Denominación del producto o marca.
— Número y contenido neto de los envases.
— Nombre o razón social (o denominación de la Empresa).
— Instrucciones para su conservación, caso de que sea necesario.

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

Art. 16. *Productos importados.*

Cuando un producto sometido a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria sea de importación, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con la especificación del artículo 15, excepto en el punto 15.1.5, deberán hacer constar el país de origen.

TITULO VI

Transporte, almacenamiento, venta, exportación e importación

Art. 17. *Transporte y almacenamiento.*

Para los productos objeto de esta Reglamentación será de aplicación lo establecido al respecto en el capítulo VI del Código Alimentario Español.

17.1 Se tomarán especiales precauciones, dada la naturaleza de estos productos, para que no adquieran olores ni sabores extraños durante el período de almacenamiento y transporte.

17.2 La sal destinada a las industrias alimentarias o para consumo humano deberá transportarse envasada de acuerdo con las prescripciones de la presente Reglamentación.

17.3 Sólo se permitirá el transporte a granel cuando se destine a las envasadoras y a la industria que realiza operaciones de salado y salazón.

Este transporte deberá realizarse en bodegas independientes debidamente revisadas para su limpieza y encalado o en cualquier otro tipo de vehículo de transporte apropiado, cuyos contenedores sean idóneos para su revisión y limpieza, y, en general, deberán adoptarse las precauciones necesarias para evitar su contaminación.

Art. 18. *Exportación e importación.*

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

18.2 Importación.

Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación, deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto.

TITULO VII

Competencias y responsabilidades

Art. 19. *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. 20. *Responsabilidades.*

20.1 La responsabilidad inherente a la identidad de la sal contenida en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante, o al envasador, o al importador, en su caso.

20.2 La responsabilidad inherente a la identidad del producto a granel o contenido en envases abiertos corresponde al tenedor del producto.

20.3 La responsabilidad inherente a la mala conservación y/o manipulación del producto contenido en envases o embalajes, abiertos o no, corresponde al tenedor del producto.

TITULO VIII

Toma de muestras y métodos de análisis

Art. 21. *Toma de muestras.*

Las inspecciones y toma de muestras se realizarán con los procedimientos que al efecto tengan establecidos los Servicios de Inspección competentes en esta materia.

Art. 22. *Métodos analíticos.*

Para las determinaciones exigidas en la sal comestible se aplicarán las normas siguientes:

22.1 Determinación de la masa.—La comprobación de la masa en las unidades de venta será como mínimo el resultante del promedio de 10 unidades de venta por tipo, admitiéndose la tolerancia señalada en el punto 14.4 de la presente Reglamentación.
22.2 Determinación de la pérdida de masa, UNE 34-203.
22.3 Determinación de residuo insoluble en agua, UNE 34-202.
22.4 Determinación de cloruros, UNE 34-205.
22.5 Determinación de sulfatos, UNE 34-233.
22.6 Determinación de calcio y magnesio, UNE 34-204.
22.7 Determinación del potasio, UNE 34-208.
22.8 Determinación de nitritos en la sal nitritada, UNE 34-206.
22.9 Determinación de yoduros en la sal yodada, UNE 34-207.
22.10 Determinación de fluoruros en la sal fluorada o yodofluorada, UNE 34-210.
22.11 Determinación granulométrica, UNE 34-232.
22.12 Cálculo del contenido en cloruro de la sal comestible, exigido en el punto 13.1.3 de esta Reglamentación.

Aplicando las normas relacionadas se hace el cálculo:

— Expresar el sulfato como $CaSO_4$ y el calcio sobrante como $CaCl_2$ salvo que la cantidad de sulfato exceda de la necesaria para combinarse con el calcio, en cuyo caso se expresa el calcio como $CaSO_4$ y el sulfato sobrante como $MgSO_4$ y, si aún sobrase sulfato, como Na_2SO_4.
— Expresar el magnesio sobrante como $MgCl_2$.
— Expresar el potasio como KCl.
— Expresar el cloro sobrante como NaCl.
— Se calcula el contenido en NaCl sobre producto seco, multiplicando la cantidad de NaCl encontrado, por el cociente $\frac{100}{100 - P}$, siendo P el porcentaje de pérdida de masa.

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

15545 *RESOLUCION de 18 de mayo de 1983, de la Dirección General del Tesoro y Política Financiera, por la que se hacen públicas las características esenciales de la Deuda del Estado, interior y amortizable, al 15,5 por 100, emitida en virtud de las autorizaciones contenidas en el Real Decreto 669/1983, de 25 de marzo, y Ordenes ministeriales de 7 y 28 de abril de 1983, a efectos de su contratación en las Bolsas Oficiales de Comercio.*

Con objeto de dar cumplimiento al requisito establecido en el artículo 24 del vigente Reglamento de las Bolsas de Comercio para que sea admitida a cotización oficial la Deuda del Estado, esta Dirección General hace públicas las siguientes características esenciales de la emitida por un valor nominal de pesetas 40.450.230.000, al 15,5 por 100, emisión de 11 de mayo de 1983, realizada en virtud de las autorizaciones contenidas en el Real Decreto 669/1983, de 25 de marzo, y Ordenes ministeriales de 7 y 28 de abril de 1983.

1. En cumplimiento de lo dispuesto por el Real Decreto 669/1983, de 25 de marzo, y por las Ordenes ministeriales de 7 y 28 de abril del mismo año, la Dirección General del Tesoro y Política Financiera ha puesto en circulación 4.045.023 títulos al portador, de 10.000 pesetas cada uno, serie A, números 1 al 4.045.023, por un importe nominal total de 40.450.230.000 pesetas, representativos de la Deuda del Estado, interior y amortizable, al 15,5 por 100, emitida el 11 de mayo de 1983.

Los títulos emitidos se agrupan por láminas, según la siguiente escala:

Número 1, de 1 título.
Número 2, de 10 títulos.
Número 3, de 100 títulos.
Número 4, de 1.000 títulos.

2. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 3.º del Real Decreto 669/1983, de 25 de marzo, y en el número 3.5 de la Orden ministerial de 7 de abril de 1983, la adquisición de estos títulos no da derecho a la desgravación por inversiones, regulada en el artículo 29, f), de la Ley 44/1978, de 8 de septiembre, del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, al que da nueva redacción el artículo 9.º del Real Decreto-ley 24/1982, de 29 de diciembre.

3. Los títulos se amortizarán por su valor nominal a los tres años de la fecha de emisión.

4. El pago de intereses se realizará por semestres vencidos mediante transferencia bancaria en 11 de mayo y 11 de noviembre de cada año. El primer vencimiento a pagar será el correspondiente a 11 de noviembre de 1983.