

REAL DECRETO 1124/1982, DE 30 DE ABRIL, POR EL QUE SE APRUEBA LA  
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, FABRICACION,  
CIRCULACION Y COMERCIO DE GALLETAS.

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

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

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Industria y Energía, de Economía y Comercio, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día treinta de abril de mil novecientos ochenta y dos, dispongo:

Artículo único.- Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Fabricación, Circulación y Comercio de Galletas.

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- 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 dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación salvo lo que se dispone en el artículo cuarto, puntos uno y cuatro, y el artículo quinto, punto uno, en lo que se refiere a accesos fáciles y amplios, que será de tres años. El artículo decimotercero, puntos siete punto uno y siete punto dos cuyo plazo será de tres años y dieciocho meses respectivamente, quedando derogado el punto siete punto dos a la entrada en vigor del punto siete punto uno.

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

Tercera.- Todos los plazos otorgados en las presentes disposiciones transitorias se consideran improrrogables.

#### DISPOSICION DEROGATORIA

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

Orden de la Presidencia del Gobierno de dieciséis de febrero de mil novecientos sesenta y dos (<Boletín Oficial del Estado> número cuarenta y nueve de veintiséis de febrero), por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Galletas, y

Orden de la Presidencia del Gobierno de veinte de julio de mil novecientos sesenta y uno (<Boletín Oficial del Estado> número ciento setenta y nueve, de veintiocho de julio), por la que se fija la tolerancia admisible en el peso y envasado mecánico de productos reglamentados, en lo que respecta a galletas.

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

Dado en Madrid a treinta de abril de mil novecientos ochenta y dos.- JUAN CARLOS R.- El Ministro de la Presidencia, Matías Rodríguez Inciarte.

## REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, FABRICACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE GALLETAS

### 1. AMBITO DE APLICACION

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por galletas y fijar, con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración, 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 galletas.

Se considerarán fabricantes y/o elaboradores de galletas 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. y 3.

### 2. DEFINICIONES Y CLASIFICACIONES

2.1. Se entiende por <galletas> los productos alimenticios elaborados, fundamentalmente por una mezcla de harina, grasas comestibles y agua, adicionada o no de azúcares y otros productos alimenticios o alimentarios (aditivos, aromas, condimentos, especias, etc.), sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

2.2. Las galletas que regula esta Reglamentación se pueden clasificar en los siguientes grupos:

2.2.1. Marías, tostadas y troqueladas: Son las elaboradas a base de harinas, azúcares y grasas comestibles, con o sin adición de otros productos alimenticios para su mejor enriquecimiento, formando una masa elástica a consecuencia del desarrollo del gluten.

Se cortan por sistema de prensa o rodillo troquelado.

2.2.2. <Cracker> y de aperitivo: Están elaboradas con harina y grasas comestibles generalmente sin azúcar, cuyas masas según sus características se pueden someter a una adecuada fermentación para conseguir su tradicional ligereza.

2.2.3. Barquillos con o sin relleno: Se denominan barquillos, obleas o ambrosías, los productos obtenidos de la cocción en planchas metálicas de pastas en estado líquido viscoso, formados por harina, féculas, glucosa y sal, susceptibles de adquirir diferentes formas: rectangulares, cilíndricas abanicos, etc.

Pueden elaborarse solos o adicionándoles rellenos a base azúcar, dextrosa, grasa y aromas.

2.2.4. Bizcochos secos y blandos: Elaborados con harina, azúcar y huevos, batidos a gran velocidad para conseguir que monte adecuadamente, depositándose en moldes o en chapa lisa para su horneado. La clasificación en secos y blandos obedece al mayor o menor porcentaje de humedad que contienen a la salida del horno, pudiendo adoptar toda clase de formas.

2.2.5. <Sandwiches>: Es el conjunto de dos galletas tradicionales, a las que se adiciona entre ambas un relleno consistente en una mezcla de azúcar, grasa y otros componentes alimenticios y alimentarios debidamente autorizados.

2.2.6. Pastas blandas y duras: Se clasifican en este grupo las galletas obtenidas a base de masas cuya peculiaridad consiste en cremar adecuadamente todos los componentes (azúcar, grasa y otros productos alimenticios), adicionar la harina horneando la masa moldeada seguidamente a fin de impedir el desarrollo del gluten.

2.2.7. Bañadas con aceite vegetal: Para elaborar esta especialidad se parte de galletas tradicionales, las cuales, después de ser horneadas, son sometidas a una dispersión o baño de aceite vegetal muy atomizado por su superficie e incluso por su parte inferior, según tipos.

2.2.8. Recubiertas de chocolate: Cualquier clase de galletas antes definidas podrán presentarse recubiertas de chocolate, pasta de cacao o mezcla de azúcar gelatina y agua.

2.2.9. Surtidos: Se conoce con esta denominación el conjunto de galletas de las diferentes especialidades que se elaboran, las cuales se agrupan en un solo envase.

2.2.10. Elaboraciones complementarias: Cuando los fabricantes de galletas elaboren productos que están sujetos a la Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, a la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, a la norma de pan y panes especiales y otras relacionadas, deberán observarse las especificaciones y exigencias que dichas disposiciones determinen. La relación de denominaciones incluidas en este artículo, no tiene carácter limitativo.

### 3. CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS, DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL

#### 3.1. Requisitos industriales.

Las industrias fabricantes y/o elaboradores de galletas, 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, electrónicos 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. Las industrias galleteras 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 los puntos de vista físico, químico y microbiológico.

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

6. Las industrias, establecimientos elaboradores y almacenes de galletas dispondrán de las instalaciones necesarias 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 energía 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 desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su Combustión.

Cuando se utilicen combustibles líquidos 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 deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de productos, acabados y materias primas.

### 3.2. Requisitos higiénico-sanitarios.

De modo genérico, las industrias de fabricación y/o elaboración de galletas 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 destinan, 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 idóneos y en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándoles de los sistemas adecuados de desagüe y de protección contra incendios.

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

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 el 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 los locales donde se manipulen los productos 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. Iguaes precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y locales de almacenamiento. Todos los elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

8. Contarán con instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de los alimentos y productos alimentarios en óptimas condiciones de higiene y limpieza, evitando su contaminación así como la presencia de insectos y roedores.

9. Deberán mantener la temperatura adecuada, humedad relativa y conveniente circulación de aire de manera que los productos no sufran alteración o cambio de sus características iniciales. Igualmente

deberán estar protegidos 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.

### 3.3. Condiciones generales de los materiales.

En las fábricas de galletas 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 las galletas, 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. Tener una composición adecuada y/o autorizada, en su caso, para el fin a que se destine.
2. 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, exceda del contenido autorizado en los mismos.
3. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de las galletas.

### 3.4. Condiciones del personal.

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

1. Utilizará ropa adecuada a su trabajo, con la debida pulcritud e higiene. Usará cubrecabezas o redecilla, en su caso.
2. Queda prohibido: Comer, fumar y masticar chicle y tabaco en los locales de fabricación.
3. 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.
4. Todo el personal que desempeñe actividades en el sector alimentario deberá poseer carné sanitario individual.

La higiene personal de todos los empleados será extremada y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica el Código Alimentario Español en sus artículos 2.08.05 y 2.08.06.

## 4. REGISTRO SANITARIO

### 4.1. Identificación de la industria.

Sin perjuicio de la legislación industrial vigente, los industriales elaboradores de galletas así como los importadores, deberán de inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre.

Cuando estos industriales lleven a cabo otras elaboraciones complementarias sujetas a las regulaciones establecidas por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de productos de confitería,

pastelería, bollería y repostería; Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales; norma de pan y panes especiales y cualquiera otros productos, deberán, hacerlos constar en la documentación presentada al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, y deberán cumplir los requisitos establecidos en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias específicas.

## 5. CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS REGULADOS POR ESTA REGLAMENTACION. MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBICIONES

### 5.1. Condiciones generales.

Los distintos tipos de galletas deberán cumplir las siguientes condiciones generales:

1. Estar en perfectas condiciones de consumo.
2. Proceder de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.
3. La tolerancia de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar los límites contenidos 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.
4. Por su carácter perecedero, estarán debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, de insectos u otros animales posibles portadores de contaminaciones.
5. Estarán colocados en bandejas, cajas, envases o envolturas en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan los tratamientos de procesado y limpieza.
6. Los productos elaborados, cualquiera que sea su tipo, dispuestos para el consumo deberán ajustarse en su composición total a las fórmulas cualitativas que con sus denominaciones específicas figuren en las envolturas.

### 5.2. Condiciones específicas.

1. Los productos de cada tipo de galletas deberán ajustarse en la composición y características a los declarados en la Memoria presentada por el fabricante al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos.
2. En las galletas podrán utilizarse los aditivos autorizados para este tipo de productos por la Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979 (<Boletín Oficial del Estado> de 17 de octubre), y aquellos otros autorizados para los distintos ingredientes, teniendo en cuenta el principio de transferencia. 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 expendan.
3. Las galletas estarán libres de parásitos en cualquiera de sus formas de microorganismos patógenos o sus toxinas y no sobrepasarán los límites de las especificaciones microbiológicas que a continuación se recomiendan:

\* Simples \* Rellenas o recubiertas \*

Recuento total de gérmenes aerobios mesófilos \* 1.000/gr. \* 10.000/gr. \*

Enterobacteriáceas \* Aus. en 1 gr. \* 10 col/gr. máx. \*

Escherichia coli \* Aus. en 1 gr. \* Aus en 1 gr. \*

Estafilococos aureos (\*) \* Aus. en 1 gr. \* Aus. en 1 gr. \*

Salmonella (\*) \* Aus. en 25 gr. \* Aus. en 25 gr. \*

Bacilo cereus (\*) \* Aus en 1 gr. \* Aus en 1 gr. \*

Mohos y levaduras \* Máx. 200 col/gr. \* Máx. 200 col/gr. \*

(\*) Estos microorganismos no deben encontrarse nunca, si se controlan las materias primas y se realiza y mantiene una elaboración correcta.

4. La humedad y cenizas no deben exceder de las cifras señaladas a continuación para cada tipo de elaboraciones:

\* Galletas simples - Porcentaje \* Bizcochos - Porcentaje \* Cubiertas o rellenas - Porcentaje \*

Humedad \* 6 \* 10 \* 10 \*

Cenizas \* 1,5 \* 1,5 \* 1,5 \*

5. No contendrán residuos de metales pesados en cantidades mayores que las que se indican:

Arsénico, inferior a 1 p.p.m.

Cobre, inferior a 1 p.p.m.

Plomo, inferior a 1 p.p.m.

Mercurio, inferior a 1 p.p.m.

5.3. Manipulaciones permitidas y prohibiciones.

En la elaboración de las galletas se observarán las siguientes prescripciones:

1. Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de la venta.

Queda prohibido:

2. La elaboración de galletas en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

3. El almacenamiento en condiciones inadecuadas.

4. Toda elaboración cuya composición, peso, formato, envoltura o embalaje no corresponda a lo que esta Reglamentación preceptúa.

5. La venta al público de galletas cuyos envases carezcan de identificación reglamentaria según lo dispuesto en el epígrafe 6.2 de esta Reglamentación.

6. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, ENVASADO, ROTULACION, ETIQUETADO Y PUBLICIDAD

6.1. El transporte y almacenamiento de las galletas, deberá hacerse independientemente de sustancias tóxicas, parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio así como impedir que se hallen en contacto con alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

Los productos de galletería se transportarán y expenderán siempre debidamente envasados, embalados y etiquetados, y serán vendidos al público en sus envases íntegros.

Todos los lugares donde se almacenen las galletas, aunque sean provisionales, así como los medios de transporte deberán ajustarse a las condiciones establecidas en el capítulo VI del Código Alimentario Español.

Las envolturas, envases y embalajes de galletas podrán ser de cartón, material celulósico, sulfurizado, parafinado, metalizado o plastificado, 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 Consumo.

## 6.2. Etiquetado y rotulación.

En las envolturas, envases y embalajes de las galletas, dispuestos para la venta al público, deberán figurar los datos que se especifican a continuación, en idioma español.

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

1. Marca registrada, o nombre o razón social y domicilio.
2. Tipo de galleta o denominación genérica, si la tiene.
3. Relación de ingredientes que entran en su composición, enumerados de mayor a menor proporción, incluidos los aditivos, los cuales se pueden agrupar por su acción.
4. La altura mínima de las letras que indiquen la relación de ingredientes serán de un milímetro, en los envases hasta 100 gramos de peso, y de dos milímetros en los de más de 100 gramos de peso.
5. Número de registro sanitario de la industria a partir de la fecha en que sea facilitado, de conformidad con lo establecido en el artículo 4. de esta Reglamentación.
6. Peso neto del producto y número de unidades, en su caso, en lugar visible.

Se admite una tolerancia en el peso:

Envases de peso neto de 5 a 50 gramos: 9 por 100.

Envases de peso neto de 50 a 200 gramos: 4,5 por 100.

Envases de peso neto de 200 a 1.000 gramos: 3 por 100.

Envases de peso neto de más de 1.000 gramos: 1,5 por 100.

Todo ello, sin perjuicio de que la muestra en conjunto dé el peso neto medio declarado en la etiqueta.

## 7. Turno de trabajo, fecha de envasado y/o duración mínima.

7.1. Identificación del turno de trabajo y fecha de duración mínima que podrá figurar de forma abreviada con las tres primeras letras del mes y las dos últimas cifras del año.

7.2. Fecha de envasado, que podrá inscribirse en el embalaje o caja de agrupamiento, por las dificultades que supone su incorporación en la paquetería.

## 8. País de origen, en el caso de ser galletas de importación.

9. 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, Decreto 336/1975, de 7 de marzo (<Boletín Oficial del Estado> de 11 de marzo), y el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre (<Boletín Oficial del Estado> de 2 de diciembre).

10. En las galletas rellenas o recubiertas y similares, no se permitirá emplear dibujos relacionados con frutas u otros alimentos en los envoltorios, cuando los ingredientes del relleno o cobertura se hayan aromatizado con aromas artificiales.

## 7. EXPORTACION E IMPORTACION

### 7.1. Exportación.

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino y a lo que disponga en esta materia el Ministerio de Economía y Comercio. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las condiciones técnicas que fija esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra <Export> y no podrán comercializarse en España salvo autorización expresa del Ministerio de Economía y Comercio y previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

## 7.2. Importación.

Los productos alimenticios objeto de esta Reglamentación producidos en el extranjero para consumo en nuestro país, deberán adaptarse, para su distribución en él, a las disposiciones establecidas en el presente Real Decreto.

## 8. RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS

### 8.1. Responsabilidades administrativas.

1. La responsabilidad administrativa inherente a la identidad del producto contenido en envases o embalajes no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o importador de galletas.

2. La responsabilidad administrativa inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor de los mismos.

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

### 8.2. Competencias.

Los Ministerios de Economía y Comercio, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, en la esfera de sus respectivas competencias, velarán por el cumplimiento de lo establecido en esta Reglamentación.

## 9. METODOS DE ANALISIS

Los métodos oficiales de análisis específicos para las galletas serán aprobados mediante Resolución de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo y, hasta tanto, se utilizarán los recomendados internacionalmente o por los Centros o Institutos especializados nacionales, coordinados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.