

REAL DECRETO 1787/1982, DE 14 DE MAYO, POR EL QUE SE APRUEBA LA
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE
TURRONES Y MAZAPANES.

La Reglamentación Técnico - Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes, aprobada por Decreto dos mil ciento ochenta y dos/mil novecientos setenta y cinco, de doce de septiembre, fue parcialmente modificada por el artículo sexto del Real Decreto mil setecientos setenta y uno/mil novecientos setenta y seis, de dos de julio, y por el Real Decreto mil setecientos setenta y siete/mil novecientos setenta y ocho, de diecinueve de mayo. La experiencia adquirida en la aplicación de esta alimentación aconseja proceder a la aprobación de un nuevo texto a fin de evitar una diversificación de disposiciones sobre esta materia, clarificar determinados conceptos a adaptar la Reglamentación a la nueva estructura de la Administración del Estado>

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, Economía y Comercio Industria y Energía Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día catorce de mayo de mil novecientos ochenta y dos, dispongo:

Artículo único.- Se aprueba el nuevo texto, revisado, de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes, que se publica como anexo.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas, en lo que se oponga a lo establecido en el presente Real Decreto las disposiciones vigentes de igual o inferior rango, y en particular el Decreto dos mil ciento ochenta y dos/mil novecientos setenta y cinco, de quince de septiembre, el artículo sexto del Real Decreto mil setecientos setenta y uno mil novecientos setenta y seis, de dos de julio, y el Real Decreto mil Setecientos setenta y siete/mil novecientos setenta y ocho, de diecinueve de mayo.

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

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE TURRONES Y MAZAPANES

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales lo que se entiende por turrones y mazapanes y fijar con carácter obligatorio las normas de dichos productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, elaboradores y comerciantes de turrones y mazapanes y, en su caso, a los importadores de estos productos.

Se considerarán industriales de turrones y mazapanes aquellas personas naturales o jurídicas que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales, dedican su actividad a la fabricación de las elaboraciones fundamentales indicadas en el punto .1.

Se consideran elaboradores de turrones y mazapanes aquellas personas naturales o jurídicas que se dedican a la preparación de estos productos. como complemento de otra actividad principal y para la venta al <detalle en su propio establecimiento>.

2. DEFINICIONES 2.1. Turrón.- Se entiende por turrón la masa obtenida por cocción de miel y azúcares con o sin clara de huevo o albúmina, con incorporación posterior y amasado de almendras tostadas, peladas o con piel La miel podrá ser sustituida total o parcialmente por azúcares en sus distintas clases y derivados .

2.2 TurroneS diversos.- A efectos de esta Reglamentación se consideran turroneS diversos a las masas obtenidas por amasado, con o sin cocción, de almendras que podrán sustituirse total o parcialmente por cualquier otro fruto seco, pelado o con piel, crudo o tostado y otras materias básicas e ingredientes señalados en el punto .3 con miel y/o azúcares en sus distintas clases y derivados.

2.3. TurroneS con féculas.- Se entiende por turroneS con féculas a los definidos en los puntos 2.1. y 2.2., a los que se han incorporado harinas o féculas alimenticias en proporción máxima de 15 por 100 de almidón, expresado en extracto seco.

2.4. Mazapán.- Se entiende por mazapán la masa obtenida por amasado, con o sin cocción, de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcares en sus distintas clases y derivados

2.5. Mazapán con fécula.- Mazapán con fécula es el definido en el punto anterior al que se han incorporado harinas o féculas alimenticias en proporción máxima del 15 por 100 de almidón, expresado en extracto seco.

Se entiende particularmente por marquesas la masa obtenida por amasado de una mezcla de almendras crudas peladas y molidas, con azúcares en sus distintas clases, y derivados huevos enteros y almidón de trigo, con batido y cocción. El contenido de almidón no excederá en su proporción del 8,5 por 100 expresado en extracto seco.

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

3.1. Requisitos industriales.- Las industrias o elaboradores de turroneS y mazapanes 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. 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 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 las de ellos mismos.

4. Las industrias de fabricación de turroneS y mazapanes deberán contar entre su equipo productivo con elementos de cocción con una superficie mínima de seis metros cuadrados de calefacción j una capacidad calórica de 140 C. Asimismo, dispondrán de sistemas mecanizados de molidura, amasado y envasado de sus productos.

Las industrias ya existentes estarán exentas de estos requisitos, incluso en los supuestos de concentración, fusión, modificación, traslado y cambio de titularidad.

5. El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será idónea desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico.

3.2 Requisitos higiénico-sanitarios.- De modo genérico las industrias de fabricación y elaboración de turroneS y mazapanes habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

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

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

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

3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y en todo caso apropiadas a la capacidad y volumen del local, Según la finalidad a que se 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 lavado de locales, instalaciones y elementos industriales así como para el aseo del personal.

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

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 alteración 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 pueden 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 transportes, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

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

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

10. Permitirán la rotación periódica 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 e higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan, en sus respectivas competencias, por los organismos de la Administración Pública.

3.3. Condiciones Generales de los materiales.- Todo material que tenga contacto con los turrone y mazapanes, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación:

1. Estar fabricado con materias primas adecuadas y/o autorizadas para el fin a que se destinen.

2. No transmitir a los turrone y mazapanes con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan conlaminarles.

3. No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los turrone y mazapanes, o que aún no siéndolo exceda del contenido autorizado en los mismos.

4. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los turrone y mazapanes.

3.4. Condiciones Generales relativas al personal.

1. 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 2.03 04, 2.08.05 y 2.08.08.

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

4. REGISTRO SANITARIO

4.1. Identificación de la Industria.- Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los industriales y elaboradores de turrón y mazapán deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1881 de 27 de noviembre.

5. REGIMEN DE INSTALACION DE INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS DE VENTA

5.1. Competencias.- Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, Economía y Comercio, Industria y Energía y Sanidad y Consumo 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 pertinentes, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y Entes Preautonómicos.

6. CLASIFICACION Y CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS PROPIOS DE LAS INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION REGULADOS POR ESTA REGLAMENTACION

6.1. Productos elaborados.- Los productos propios de las industrias y establecimientos de turrone y mazapanes, se clasificarán en dos grandes grupos:

1. Elaboraciones fundamentales.

1.1. Turrón blando.

1.2. Turrón duro

1.3. Turrone diversos (yema, crema o yema quemada o tostada, nieve o mazapán, de fruta, de coco, de nata, praliné, de cacao, chocolate y cualquier otra denominación en virtud de los ingredientes que entran en su composición o por razones tradicionales).

1.4. Turrone con fécula.

1.5. Mazapán en sus diferentes variedades y formas: Figuritas, reyes, castañas, pasteles gloria, pasteles yema, cascás, cádz, marquesitas y otras denominaciones de carácter tradicional.

1.6. Mazapán con fécula.

La enumeración de tipos y variedades recogidas en los epígrafes 1.3 y 1.5 no tienen en forma alguna carácter limitativo.

2. Elaboraciones complementarias.-Con carácter puramente enunciativo se relacionan las elaboraciones tradicionales más significativas Frutas (confitadas, escarchas, glaseadas y en almíbar), polvorone grageas peladillas piñone, anise, almendras de Alcalá o garrapiñadas y otros artículos análogos y

6.2. Subordinación a otras Reglamentaciones cuando alguna de las elaboraciones complementarias esté sujeta a Reglamentaciones específicas los industriales de turrónes y mazapanes que las elaboren deberán observar las normas que dichas Reglamentaciones determinen.

6.3. Materias básicas e ingredientes.- De forma genérica en la elaboración de turrónes y mazapanes se consideran materias básicas los siguientes productos:

Almendras, avellanas, nueces, piñones, anacardo, pistacho, otros frutos secos, cacahuete, coco, manteca de cacao, cacao, café, leche o nata (fresca, concentrada, condensada evaporada o en polvo), yema de huevo y frutas trituradas incorporadas a la masa.

El resto de ingredientes utilizados para la elaboración de turrón y mazapán y a los que se puede aplicar el calificativo de materias primas son:

Agua potable, miel, azúcares en sus distintas clases y derivados, clara de huevo (fresca, congelada o en polvo), gelatinas alimenticias, grasas comestibles, féculas y harinas alimenticias arroz hinchado, trigo hinchado, maíz hinchado, obleas, especias y alimentos estimulantes, licores proteínas vegetales, limón, naranja u otros frutos (frescos, enteros o sus partes o extractos y aromas), así como los aditivos contenidos en la lista positiva aprobada por Resolución de la Subsecretaría para la Sanidad.

6.4. Características de los productos elaborados.

1. Turrónes blando y duro.-Elaborados exclusivamente con almendras peladas o con piel y tostadas, miel, azúcares, clara de huevo o albúmina, agua y los aditivos autorizados.

* Calidad *

* Suprema (*) * Extra (*) * Standard (*) * Popular *

Turrón duro: * * * * *

Humedad (máximo) * 5,0 * 6 0 * 70 * 7,0 *

Proteínas (mínimo)) * 11,0 * 5 0 * 15 * 6,5 *

Grasa (mínimo) * 32,5 * 26,0 * 21,5 * 18,5 *

Cenizas (máximo) * 2,2 * 2,2 * 2,0 * 2,0 *

Turrón blando: * * * * *

Humedad (máximo) * 4,5 * 5,0 * - * - *

Proteínas (mínimo) * 12,0 * 3,5 * - * - *

Grasa (mínimo) * 34 0 * 27,C * - * - *

Cenizas (máximo) * 2 s * 2,3 * - * - *

(*) Tanto por ciento en producto terminado.

Se admitirá la presencia de fécula o harina hasta un máximo de un gramo por cien gramos, en los turrónes duros, procedentes de restos de obleas de recubrimientos y, en el caso de los blandos, por el aprovechamiento de fragmentos de turrónes duros.

2. Turrónes diversos.- Elaborados con cualquier fruto seco. pelado, crudo o tostado, cacahuete, coco, cacao, chocolate, yema de huevo, gelatinas alimenticias. azúcares y otras materias básicas e ingredientes de los indicados en el artículo lo.

No contendrán féculas ni harinas.

* Turrón de coco * Turrón de nieve o de mazapán * Turrón de yema o de crema *

* Suprema (*) * Extra (*) * Suprema (*) * Extra (*) * Suprema (*) * Extra (*) *

Humedad (máximo) * 13,0 * 13,0 * 13,0 * 13,0 * 13,0 * 13,0 *

Proteínas (mínimo) * 1,5 * L,J * 7,5 * 6,0 * 7,5 * 6,0 *

Grasa (mínimo) * 22,0 * 19,0 * 22,0 * 19,0 * 22,0 * 1,0 *

Cenizas (máximo) * 1,C * 1,0 * 2,5 * 2,0 * 2,5 * 2,0 *

(*) Tanto por ciento en producto terminado.

Los otros turrónes diversos se ajustarán en sus características analíticas a las declaraciones de la fórmula cuantitativa presentada en la Dirección General de Salud Pública.

Los turrónes diversos podrán rellenarse o recubrirse con preparados de confitería, pastelería y frutas confitadas, debiendo diferenciarse perfectamente del turrón, la cobertura o el relleno.

3. Turrónes con féculas.-Este tipo de turrónes podrá llevar además incorporadas féculas o harinas alimenticias hasta un contenido máximo de 15 por 100 de almidón calculado sobre extracto seco.

Turrónes con fécula blandos

* Standard (*) * Popular (*) *

Humedad (máximo) * 7,0 * 7,0 *

Proteínas (mínimo) * 8,0 * 5,5 *

Grasa (mínimo) * 27,0 * 20,0 *

Cenizas (máximo) * 1,5 * 2,0 *

(*) Tanto por ciento en producto terminado.

Turrónes diversos con féculas

Sus características analíticas se determinarán de acuerdo con las declaraciones de la fórmula en la Dirección General de Salud Pública.

Estos turrónes tendrán un contenido en humedad que no excederá del 16 por 100.

4. Mazapán.-Elaborado con almendras, azúcares y aditivos autorizados.

* Suprema (*) * Extra (*) *

Humedad (máximo) * 11,0 * 11,0 *

Proteínas (mínimo) * 8,0 * ,0 *

Grasa (mínimo) * 24,0 * 18,5 *

Cenizas (máximo) * 1,5 * 1,4 *

(*) tanto por ciento en producto terminado.

En el caso específico del producto denominado Mazapán de Soto el contenido máximo de humedad admitido será del 18 por 100.

El mazapán podrá estar relleno o recubierto de diversos preparados de confitería, pastelería o frutas confitadas. La cobertura o relleno deberá diferenciarse perfectamente del mazapán.

5. Mazapán con fécula.-En este caso se permitirá la adición de féculas o harinas alimenticias hasta un contenido de 15 por 100 de almidón, expresado sobre extracto seco.

* Standard (*) *

Humedad (máximo) * 12,0 *

Proteínas (mínimo) * 4,5 *

Grasa (mínimo) * 12 2 *

Cenizas (máximo) * 12 *

(*) Tanto por ciento en producto terminado.

Para el producto denominado Mazapán de Soto, el contenido máximo de humedad admitido será del 16 por 100

6. Marquesas.-Las características particulares de este producto serán las siguientes:

* Standard (*) *

Humedad (máximo) * 16,0 *

Proteínas (mínimo) * 10,0 *

Grasa (mínimo) * 210 *

Cenizas (máximo) * 13 *

(*) Tanto por ciento en producto terminado

6.5. Condiciones generales de los turrone, mazapanes y otras elaboraciones complementarias.- Los productos reseñados en el artículo anterior deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

1. Estar elaborados exclusivamente con las materias básicas y otros ingredientes autorizados para cada tipo de productos

2. Poseer aspecto normal, color, olor y sabor característico

3. Estar exentos de impurezas y contaminantes.

4. Ausencia de gérmenes de contaminación fecal y/o patógenos.

7. ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACION

7.1. Envasado.- Tanto los turrone como los mazapanes deberán expenderse al consumidor debidamente envasados o envueltos. Los envases o envueltas podrán ser de papel de aluminio, papel celofán, de compuestos macromoleculares autorizados para tal fin o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General de Salud Pública.

7.2. Normalización de los envases.- La presentación tradicional de los turrone y mazapanes en su forma de barra corta es la de tabletas, con un peso de 300 gramos.

Con objeto de normalizar los pesos de las tabletas o barras de turrone y de los mazapanes, los fabricantes, elaboradores e importadores deberán ajustarse a la siguiente escala de pesos, quedando expresamente prohibida la venta de tabletas con pesos intermedios distintos a los que se señalan:

Tableta de 300 gramos.

Tableta de 200 gramos.

Tableta de 150 gramos.

Tableta de 100 gramos.

Podrán elaborarse con entera libertad tabletas de peso superior a 300 gramos o de peso inferior a 100 gramos.

Las tabletas de turrone y de mazapán podrán presentarse en estuches de cartón u otro material autorizado por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo. Para la tableta de 300 gramos, el volumen máximo del estuche será de 40 centímetros cúbicos y su cara superior no podrá exceder de 225 centímetros cuadrados. Los turrone diversos que estén elaborados con productos de baja densidad estarán exentos de esta obligación. si bien el volumen de la tableta no podrá ser inferior a los dos tercios del volumen del estuche. Cuando se fabriquen tabletas de pesos inferiores o superiores, el volumen del estuche deberá reducirse o ampliarse proporcionalmente al peso.

Cuando los turrone se envasen en estuches con peso total de 300 gramos, pero presentados en dos o más tabletas el volumen máximo del estuche será de 550 centímetros cúbicos y su cara principal no podrá exceder de 22 centímetros cuadrados .

La normalización propuesta podrá ser revisada periódicamente a solicitud de la Asociación Española de Fabricantes de Turrone y Mazapanes.

7.3. Etiquetado y rotulación.-En las envueltas o envases dispuestos para la venta al público deberán figurar los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible A este respecto, se exigirá un mínimo de 5 milímetros para las especificaciones de los epígrafes 2, 3 y 6, que se incluirán en una de las caras principales del envase.

Los datos mencionados en el párrafo anterior son:

1. Marca registrada o nombre o razón social y domicilio.
2. Clase de elaboración o denominación genérica si la tiene.
3. Los turrone diversos deberán indicar, además junto a la palabra turrón, el nombre de la materia o materias básicas que sustituyan total o parcialmente a la almendra.
4. Relación de ingredientes, enumerados .le mayor a menor
5. Número de Registro Sanitario de la Industria.

G. Categoría Comercial.

7. Peso neto del producto. Se establece una tolerancia en peso del 5 por 100 a la salida de fábrica de producto, como consecuencia de las mermas naturales y de la posible falta de uniformidad en la distribución de ciertas materias primas en el producto terminado.

Los productos que se elaboren en bloque o en envases a granel deberán llevar en su envoltura o envase todos los datos reseñados anteriormente.

7.1. Diferenciación de calidades según su composición y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendra que a continuación se detallan, los turrone blandos y duros se clasifican en las siguientes calidades:

* Calidad *

* Suprema - Porcentaje * Extra - Porcentaje * Standard - Porcentaje * Popular - Porcentaje *

Turrone blandos * 64 * 50 * 44 * 30 *

Turrone duros * 60 * 46 * 40 * 34 *

Según su composición y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendras y otras materias básicas, los turrónes diversos y mazapanes Se clasifican en las siguientes calidades:

* Calidad *

* Suprema - Porcentaje * Extra - Porcentaje * Standard - Porcentaje * Popular - Porcentaje *

Turrónes diversos * 45 * 38 * 25 * a *

Turrón de coco (en porcentaje de coco) * 45 * 38 * 25 * 9 *

Turrón de nieve o mazapán (en porcentaje de almendra) * 45 * 38 * 25 * 9 *

Turrón de yema (en almendra y yema en polvo como mínimo, respectivamente, si bien la suma de ambos ingredientes no sea inferior al 45 por 100 en Suprema, al 39 por 100 en Extra al 25 por 100 en Standard y al 9 por 100 en Popular) * 40 y 1 (*) * 33 y 1 (*) * 20 y 1 (*) * 5 y 1 (*) *

Mazapanes * 45 * 35 * 23 * - *

(*) La yema en polvo podrá ser sustituida por su equivalente en yemas fresca.

Estas calidades guardarán relación con las especificaciones establecidas en el punto 6.4

Los porcentajes de almendras y de otras materias básicas tienen el carácter de mínimos, no tomándose en consideración el relleno o cobertura.

En el caso de las marquesas, el porcentaje de almendras será del 30 por 100 y no contendrán menos del 6 por 100 de sólidos de huevo

8. EXPORTACION E IMPORTACION

8.1. 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 la palabra <Export> y no podrán comercializarse ni consumirse en España Salvo autorización expresa de los Ministerios de Economía y Comercio y de Sanidad y Consumo, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

8.2. Importación.-Los productos 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.

9. RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS

9.1. Responsabilidades.

1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador de turrónes y mazapanes o al importador, en su caso.

2. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor de los turrónes y mazapanes.

3. La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor de los turrónes y mazapanes.

9.2. La Asociación Nacional de Fabricantes de Turrónes y Mazapanes podrá informar, tramitar y asesorar a las industrias que regula esta Reglamentación. así como informar a los Organismos estatales que por su función se relacionen con estas actividades .

ANEXO

Inspecciones y métodos de análisis de aplicación en turrónes y mazapanes.

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

2. Para los análisis de turrónes y mazapanes se aplicarán los métodos oficiales de análisis, publicados por Orden de Presidencia del Gobierno, y en su defecto, los aprobados por la Comisión Coordinadora de Laboratorios y Métodos de Análisis del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.