

**REAL DECRETO 1286/1984, DE 23 DE MAYO, POR EL QUE SE APRUEBA LA
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y
COMERCIO DE LAS HARINAS Y SEMOLAS DE TRIGO Y OTROS PRODUCTOS DE SU
MOLIENDA, PARA CONSUMO HUMANO.**

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967 de 21 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 2519/1974, de 9 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 Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 23 de mayo de 1984, dispongo:

Artículo único.- Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de las Harinas y Sémolas de trigo y otros productos de su molienda para consumo humano.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

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

Segunda.- Lo dispuesto en el punto 11.2.8 entrará en vigor a partir del 1 de septiembre de 1984.

Tercera.- Los valores fijados en el punto 11.2.8 de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria serán revisados en el plazo de dieciocho meses a propuesta de los Ministerios competentes y previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Cuarta.- Para la aplicación de la exigencia de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, se estará a lo dispuesto en el 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 lo expresado en las disposiciones transitorias, quedan derogadas 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 23 de mayo de 1984. -JUAN CARLOS R.- El Ministro de la Presidencia, Javier Moscoso del Prado y Muñoz

**REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION
Y COMERCIO DE LAS HARINAS Y SEMOLAS DE TRIGO Y OTROS PRODUCTOS DE SU
MOLIENDA, PARA CONSUMO HUMANO**

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1. 1.1 La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por harinas y otros productos de la molienda del trigo para consumo humano 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 las harinas, sémolas y otros productos de la molienda del trigo para consumo humano, así como a la preparación y mezcla de los productos contemplados en los puntos 3.20.07 a 3.20.15 del Código Alimentario Español, excepto el punto 3.20.11.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2. Definiciones.- A efectos de esta Reglamentación se entenderá por:

2.1 Productos de molinería: Los productos obtenidos por molturación del grano de trigo maduro, entero, sano y seco, industrialmente limpio y que se destinan al consumo humano. Se clasifican en dos grupos:

2.1.1 Productos integrados fundamentalmente por el endospermo de los granos.

2.1.2 Otros productos formados esencialmente por las capas externas del grano, incluido el germen.

2.2 Molienda o molturación: Es la operación mediante la cual los granos del trigo son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños, separables entre sí por medios mecánicos.

2.3 Grado de extracción: Es la cantidad de harina, de unas características determinadas, que se obtienen de la molturación de 100 kilogramos de trigo limpio, correlacionando los porcentajes de humedad entre el grano y la harina.

2.4 Harina: Deberá entenderse por harina sin otro calificativo, el producto finamente triturado obtenido de la molturación del grano del trigo, *Triticum aestivum* o la mezcla de éste con el *Triticum durum*, en la proporción máxima 4:1 (80 por 100 y 20 por 100), maduro, sano y seco e industrialmente limpio. Los productos finalmente triturados de otros cereales deberán llevar adicionado, al nombre genérico de la harina, el del grano del cual proceden.

2.5 Harina integral: Es el producto resultante de la molturación del grano del trigo, maduro, sano y seco, industrialmente limpio, sin separación de ninguna parte de él, es decir, con un grado de extracción del 100 por 100

2.6 Harina integral de trigo desgerminado: Es el producto resultante de la molturación del grano del trigo maduro, sano y seco, industrialmente limpio, al que se le ha eliminado sólo el germen.

2.7 Mezcla de harinas: Es la harina resultante de la mezcla de harinas de diferentes cereales.

2.8 Harina acondicionada: Bajo esta denominación se recoge a las harinas cuyas características organolépticas, plásticas y/o fermentativas se modifican y complementan para mejorarlas mediante tratamientos físicos o adición de productos debidamente autorizados. En su denominación se adicionará siempre al nombre genérico de harina, el del grano que proceda.

2.8.1 Harinas para rebozar: Son harinas acondicionadas por la adición de determinadas sustancias, debidamente autorizadas y que se utilizan en la condimentación de alimentos. Deberán cumplir los requisitos exigidos en el punto 11.2 de esta Reglamentación.

2.9 Harina enriquecida: Se denomina harina enriquecida aquella a la que se le ha añadido alguna sustancia que eleve su valor nutritivo con el fin de transferir esta cualidad a los productos con ella elaborados. A efectos de esta Reglamentación se consideran sustancias enriquecedoras: Las proteínas, aminoácidos, otros derivados proteicos, las vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales.

Esta harina deberá cumplir, además de lo exigido en esta Reglamentación, la legislación sobre alimentos enriquecidos.

2.10 Harina de fuerza: Es la harina de extracción T-45 y T-55, exclusivamente, procedentes de trigos especiales, con contenido mínimo en proteínas del 11 por 100 y valor de características alveográfica W mínimo 200, admitiéndose una tolerancia en defecto del 10 por 100.

2.11 Sémolas y semolinas: Son los productos fundamentalmente constituidos por endospermo de estructura granulosa, determinada en los puntos siguientes, procedentes de la molturación del trigo industrialmente limpio.

Se clasifican según su granulosis en:

2.11.1 Sémola de boca o consumo directo: Es la sémola procedente del trigo duro, cuyos gránulos tienen un tamaño comprendido entre 600 y 850 micras.

2.11.2 Sémola industrial para elaboración de pastas alimenticias de calidad superior: Es la sémola procedente de trigo duro, cuyo tamaño de gránulo está comprendido entre 600 y 187 micras, con tolerancia del 10 por 100.

2.11.3 Semolina de trigo duro: Es la sémola procedente del trigo duro, cuyo tamaño de gránulo no es inferior a 160 micras.

2.11.4 Semolina de trigo blando: Es aquella, procedente de trigo blando, cuya granulometría no es inferior a 160 micras, con tolerancia del 10 por 100.

2.12 Salvado para consumo humano: Deberá entenderse por salvado para consumo humano sin otro calificativo, el subproducto del proceso de molienda del trigo, procedente de las capas externas o cubiertas de la semilla del grano, que queden después de extraer la harina. Subproductos correspondientes de otros cereales deberán llevar adicionado, al nombre genérico de salvado, el del grano del cual proceden.

2.13 Germen de trigo: Es el producto constituido por el embrión del grano de trigo, separado del mismo al iniciarse el proceso de molturación.

2.14 Calidad panadera de la harina: Es la calidad mínima exigible para el empleo en panificación de harinas de uno o vario tipos, evaluada por medio del alveógrafo.

TITULO II

Condiciones de los establecimientos, del material y del personal

Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art 3. 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 cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

3.1 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.

3.2 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.

3.3 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.

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

3.5 Las fábricas que elaboren harinas acondicionadas y/o enriquecidas 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.

3.6 Las fábricas de harina y/o sémolas 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. 4. Requisitos higiénico-sanitarios.- De modo genérico las industrias incluidas en esta Reglamentación, tanto fabricantes como envasadores, habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

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

4.2 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, dotándoles 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.

4.3 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.

4.4 Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de los alimentos o productos alimentarios y para la limpieza y lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo personal.

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

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

4.7 Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con materias primas y 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. Igualmente precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento.

Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

4.8 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.

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

Art. 5. Condiciones generales de los materiales.- Todo material que está en contacto con los productos de molinería en cualquier momento de su elaboración, distribución y venta, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación, mantendrá las condiciones de conservación, higiene y limpieza siguientes:

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

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

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

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

Art. 6. 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: 6.1 Utilizará prendas de trabajo adecuadas a su cometido, con la debida pulcritud e higiene.

6.2 Se abstendrá de comer, fumar y masticar chicle y tabaco en los locales de fabricación.

6.3 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, dando cuenta del hecho a los Servicios de la Sanidad Nacional.

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

En relación con el contenido del presente artículo se estará a lo dispuesto con carácter general en el Reglamento de Manipuladores de Alimentos, aprobado por Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto.

Art. 7. Manipulaciones permitidas y prohibidas:

7.1 Manipulaciones permitidas:

7.1.1 Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración, almacenamiento, conservación y transporte que aseguren un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de su uso.

7.1.2 La adición a las harinas acondicionadas de aquellas sustancias autorizadas por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo.

7.1.3 La adición a las harinas enriquecidas de aquellas proteínas, vitaminas, sales minerales y aquellos otros productos autorizados para este fin por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo.

7.1.4 El tratamiento de los granos y semillas por vapor u otros procedimientos físicos autorizados.

7.2 Prohibiciones específicas:

7.2.1 Queda prohibido el uso del arco voltaico en el tratamiento de las harinas de panificación. Las harinas no deben contener más de 2 ppm de óxido nítrico.

7.2.2 Queda prohibida la adición a las harinas de panificación de persulfato, bromatos y cualquier otro aditivo no autorizado por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo.

7.2.3 La compra, utilización o tenencia por los fabricantes de harinas de otros aditivos que los permitidos específicamente para los productos incluidos en esta Reglamentación.

Art. 8. Lista de aditivos.- 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, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2919/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la relación de aditivos mediante resolución, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

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.

1. Para harinas acondicionadas:

Productos * Número * Dosis máxima de uso *

Ácido L-ascórbico * E-300 * 200 ppm, solos o en combinación, expresados en ácido ascórbico *

L-ascorbato sódico * E-301 * 200 ppm, solos o en combinación, expresados en ácido ascórbico *

L-ascorbato potásico * E-302 * 200 ppm, solos o en combinación, expresados en ácido ascórbico *

Fosfato monocalcico * E-341 * 2.500 ppm. *

2. Para harinas para rebozar: Además de los autorizados, las harinas acondicionadas, y en las mismas dosis, se autoriza el uso de:

Productos *

2.1 Gasificantes: * * *

Bicarbonato sódico * H-8.186 * B. P. F. *

Bicarbonato amónico * H-11.181 * B. P. F. *

Fosfato ácido de sodio * E-339 * 2.000 ppm. *

Fosfato monopotásico * E-340 * 2.000 ppm. *

Pirofosfato ácido de sodio * E-450 * 2.000 ppm. *

2.2 Colorantes: * * *

Curcumina * E-100 * 300 ppm. *

Lactoflavina (Riboflavina) * E-101 * 300 ppm. *

Tartracina * E-102 * 300 ppm. *

Amarillo de quinoleína * E-104 * 300 ppm. *

Registros administrativos

Art. 9. Identificación de la industria.- Sin perjuicio de la legislación competente, las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación 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).

TITULO IV

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados

Art. 10. 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) Estar exentos de gérmenes patógenos, sus toxinas o aquellos otros microorganismos que por su número o especificidad puedan producir alteraciones al consumidor, y no sobrepasar en plaguicidas u otros productos contaminantes los límites contenidos en la legislación vigente y 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. 11. Condiciones específicas.

11.1 De los cereales: Con carácter general los cereales responderán a las siguientes características: Serán sanos, legales y comerciales, aptos para consumo humano, exentos de olores extraños y depredadores vivos, de color y calidad propias de la variedad a que corresponda, recolectados y conservados en condiciones normales.

11.2 De las harinas: Responderán a las siguientes características:

11.2.1 Humedad: No excederá del 15 por 100 en el momento del envasado. Posteriormente las variaciones de humedad que se produzcan debido al carácter higroscópico de la harina, deberán ser correlativas con las variaciones en masa.

11.2.2 Cenizas, sobre sustancia seca:

11.2.2.1 En harinas panificables de:

Tipo T-45, inferior a 0,50 por 100.

Tipo T-55, entre 0,5 y 0,65 por 100.

Tipo T-70, entre 0,65 y 0,73 por 100.

Tipo T-75, entre 0,73 y 0,80 por 100.

Las harinas de tipo T-75 no podrán utilizarse en la elaboración de pan común, sólo para elaboración de otros tipos de panes.

11.2.2.2 En harinas para otros usos comestibles.

Masas fritas, máximo 0,80 por 100.

Demás usos, máximo 0,65 por 100.

Las cenizas insolubles (en ácido clorhídrico al 10 por 100) en las harinas de los puntos 11.2.2.1 y 11.2.2.2. Será inferior al 0,3 por 100.

11.2.2.3 En las harinas integrales, entre 1,5 y 2,3 por 100. La fibra en estas harinas estará comprendida entre 2 y 3 por 100.

11.2.3 Proteínas.- Las harinas destinadas a la panificación tendrán un contenido mínimo en proteínas del 9 por 100.

11.2.4 Gluten.- El gluten seco no será inferior al 5,5 por 100, salvo en casos en que por su utilización específica se requiera un porcentaje inferior, en cuyo caso se hará constar este porcentaje en la etiqueta.

11.2.5 Acidez de la grasa.- Máximo 30 por 100, expresado en miligramos de potasa.

11.2.6 Las harinas resultarán suaves al tacto, de color blanco ligeramente amarillento, dependiente del grado de extracción, sin resabios de rancidez, olores anormales, moho, acidez, amargor o dulzor. Presentará a la compresión una superficie mate y de granos finos de tamaño adecuado para que el 90 por 100 de los mismos pase por una tela de 180 micras de luz, o el 98 por 100 por una tela de 212 micras.

11.2.7 El porcentaje de harina extraña, determinado por la naturaleza de los gránulos de almidón no podrá exceder del 1 por 100.

11.2.8 Calidad panadera.- Esta calidad, evaluada por medio del alveógrafo, responderá, para la fabricación del pan común, a los valores siguientes: $W > 80$ y $P/L < 1,5$. Sin que esto quiera decir que cada partida de trigo tenga que reunir estas características para ser considerado panificable.

11.2.9 Las harinas mezcladas, acondicionadas o enriquecidas deberán reunir las condiciones exigidas a las harinas a partir de las cuales se han elaborado.

11.3 De las sémolas y semolinas.

Responderán a las siguientes características:

11.3.1 Humedad: No excederá del 14,5 por 100.

11.3.2 Cenizas sobre sustancia seca.

11.3.2.1 Sémolas procedentes del trigo duro:

De boca o consumo directo, 0,90 por 100 máximo.

Industrial para elaboración de pastas alimenticias de calidad superior, 0,90 por 100 máximo.

Semolina de trigo duro, 1,10 por 100 máximo.

11.3.2.2 Semolinas, procedentes de:

Trigo blando, 0,80 por 100 máximo.

11.3.3 Fibra:

El contenido de la fibra será de 0,5 por 100 máximo.

11.3.4 Proteínas:

11.3.4.1 Sémolas, procedentes de trigo duro

De boca o consumo directo, 11 por 100 mínimo.

Industrial para elaboración de pastas alimenticias de calidad superior, 11 por 100 mínimo.

Semolina de trigo duro, 11,5 por 100 mínimo.

11.B.4.2 Semolinas, procedentes de:

Trigo blando, 9 por 100 mínimo.

11.3.4.3 Acidez de la grasa.- Máximo, 30 por 100, expresado en mg de potasa.

11.4 De los salvados para consumo humano.

El salvado responderá a las siguientes características:

11.4.1 Humedad: No excederá del 14 por 100 en el momento del envasado.

11.4.2 Fibra cruda: Estará comprendida entre 9 y 14 por 100.

11.4.3 Cenizas, sobre sustancia seca: No excederá del 8,5 por 100.

11.4.4 Materias extrañas: En la medida posible, según prácticas correctas de fabricación, el salvado deberá estar exento de materias objetables.

11.4.5 Nivel higiénico: El salvado deberá estar exento de infestación viva debida a insectos, ácaros y roedores; exento de microorganismos tóxicos o desagradables, y exento de olores y sabores anormales. El nivel de contaminación con excrementos o pelos de roedores, con cuerpos, partes o excrementos de insectos y con cuerpos de ácaros, no deberá exceder de los límites que se fijen.

11.5 Norma microbiológica: Las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda cumplirán las siguientes especificaciones:

<Recuento de colonias aerobias mesófilas (31 C mas o menos 1 C) * Máximo 1×10^6 /g. *

Recuento de mohos * Máximo 1×10^4 /g. *

Escherichia coli * Máximo 1×10^2 /g. *

Salmonella * Ausencia/25 g. * >

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 12. 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.

12.1 Los envases podrán ser de materiales tales como:

Yute, algodón, papel, cartón, compuestos macromoleculares, metales apropiados y todos aquellos aprobados por la Dirección General de Salud Pública para este fin.

12.2 Los envases utilizados, que deberán ser nuevos en todo caso, no proporcionarán ningún sabor ni olor al producto en ellos contenido y asegurarán la protección y aislamiento del producto envasado

12.3 El contenido neto de los envases, cuyo destino sea la venta directa al consumidor final, será, referido al 15 por 100 de humedad, de 250 y 500 g, 1 kg y 5 kg. Para la venta destinada al consumo industrial las masas permitidas serán de 50 y 80 kg.

12.4 La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado, para los productos afectados por la presente Reglamentación, se deberá ajustar a lo establecido en la legislación vigente.

Art. 13. Etiquetado y rotulación.- El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir la norma general del etiquetado, presentación y publicidad de los productos

alimenticios envasados, Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto (<Boletín Oficial del Estado> de 30 de agosto).

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

13.1.1 Denominación del producto.

Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en el artículo segundo.

13.1.2 Lista de ingredientes:

- Irá precedido 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, o del número asignado por la Dirección General de Salud Pública.
- No precisan lista de ingredientes aquellos productos constituidos por uno solo.
- En las harinas enriquecidas se hará constar, inexcusablemente y de forma destacada, las sustancias enriquecedoras y la cuantía absoluta de cada una de ellas incorporadas a la harina.
- En la harina acondicionada se hará constar, igualmente los productos añadidos y la cuantía máxima de cada uno de ellos incorporados a la harina.

13.1.3 Contenido neto.

Se expresará utilizando como unidades de medidas el gramo o el kilogramo y referido en todo caso a una humedad del 15 por 100.

13.1.4 Fecha de duración mínima o fecha límite del período óptimo de consumo:

- Irá precedido de la leyenda <Consumir preferentemente antes de>.
- La leyenda será completada por el mes y el año.
- Todas las fechas se indicarán de la forma siguiente:
El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan.
El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto o guión, cuando el mes no se exprese con letras.

13.1.5 Instrucciones para la conservación.

Será obligatorio la leyenda <Consérvese en sitio seco y aislado del suelo>.

13.1.6 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 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, precedido por la expresión <Fabricado por ...>.

13.1.7 Identificación del lote de fabricación.

Todo envase 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 de cada lote de fabricación.

13.2 La información del rotulado de los embalajes de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, 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.
- Consérvese en sitio seco y aislado del suelo.

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

13.3 En la información del etiquetado de los envases de los productos, sujetos a esta Reglamentación, que vayan destinados a otras industrias, constará obligatoriamente el grado de extracción de la harina en su caso y las especificaciones indicadas en los puntos 13.1.1 al 13.1.7, excepto el punto 13.1.4 y el segundo párrafo del punto 13.1.6.

Cuando la harina destinada a la panificación de pan común no cumpla lo dispuesto en el punto 11.2.8 deberán consignarse en la etiqueta la leyenda $W < 80$ y $P/L > 1,5$, o ambas, según los casos, siendo obligatorio, entonces, indicar los valores de W y P/L correspondientes, bien en la etiqueta o en los documentos que acompañen al pedido.

13.4 Los productos vendidos a granel con destino al consumo industrial deberán hacer constar en la documentación adjunta al envío lo dispuesto en el punto 13.3.

13.5 Los productos, sujetos a esta Reglamentación, importados, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en el rótulo de sus embalajes con las especificaciones de los puntos 13.1 y 13.3, excepto lo referente a la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar el país de origen.

TITULO VI

Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación

Art. 14. Almacenamiento y transporte:

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

14.1 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.

14.2 El almacenamiento podrá realizarse en almacenes horizontales o verticales, que estarán contruidos con materiales idóneos y dispondrán de instalaciones adecuadas de carga y descarga, y, en el caso de que lo prolongado del almacenamiento lo exija, trasiego.

14.3 Contarán con los medios adecuados que permitan la desinfección, desinsectación y desratización de los mismos cuando sea necesario.

14.4 El transporte de las harinas se podrá realizar a granel si se dispone de medios adecuados o envasado en sacos nuevos, que podrán ser de yute, algodón o papel u otros materiales autorizados.

Art. 15. Exportación e importación.

15.1 Exportación.

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. 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 responsables, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

15.2 Importación.

Los productos de importación, comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las Empresas importadoras deberán proceder a su registro según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981, sobre Registro General de Alimentos y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada Empresa en particular, y, si procede, en el registro específico de productos.

TITULO VII

Competencias, responsabilidades y régimen sancionador

Art. 16. 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. 17. Responsabilidades.

17.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador del mismo o al importador, en su caso.

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

17.3 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.

Art. 18. 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, 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 correspondan.

TITULO VIII

Toma de muestras y métodos de análisis

Art. 19. En los controles analíticos que hayan de efectuarse sobre productos regulados por la presente Reglamentación se utilizarán los métodos de análisis de cereales y derivados, aprobados por Orden de la Presidencia del Gobierno de 31 de enero de 1977 (<Boletín Oficial del Estado>, de 19 de julio y siguientes).