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

3081 *REAL DECRETO 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo.*

El Decreto de la Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre («Boletín Oficial del Estado», del 17 al 23 de octubre), por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentación específica las materias en él reguladas.

El elevado consumo de que son objeto tanto las patatas fritas como los productos de aperitivo, hace precisa la promulgación de una Reglamentación Técnico-Sanitaria que los regule y sirva de información al sector industrial y a los consumidores.

Con independencia del objetivo antes señalado, el presente Real Decreto pretende dar cumplimiento a las exigencias requeridas por el Tribunal Constitucional sobre normativa básica.

El otorgamiento del carácter de norma básica a los preceptos del presente Real Decreto y a la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, se efectúa, tanto al amparo de aquellos preceptos legales que, como el artículo 40.2 y la disposición adicional segunda de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, ambos en relación con el artículo 2.º de la misma, y los artículos 4.º 1, 5.º 1 y 39.1 de la Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, se considera sirven de apoyo legal, como del conjunto de la jurisprudencia sentada por el propio Tribunal Constitucional, relativa, entre otros extremos, a la unidad de mercado, la libre circulación de bienes o la igualdad de trato de todos los ciudadanos, con independencia de su ubicación territorial.

A ello ha de unirse necesariamente el especial carácter que confluje en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que, si bien contienen prescripciones sobre múltiples aspectos, lo hacen ante la necesidad de regular, en un todo armónico y conjunto, todos aquellos aspectos que necesariamente han de ser objeto de regulación en el proceso de producción, transporte, almacenamiento y comercialización de cada producto y que, como tal proceso continuado, harían muy difícil su regulación separada y no uniforme.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 3 de febrero de 1989,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, que figura en el anexo único del presente Real Decreto.

DISPOSICION ADICIONAL

Lo dispuesto en el presente Real Decreto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, se considerará norma básica, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.1.^a y 16 de la Constitución Española.

DISPOSICION TRANSITORIA

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 Real Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la fecha de entrada en vigor de la presente Reglamentación.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 3 de febrero de 1989.

JUAN CARLOS R.

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

ANEXO UNICO

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo

TITULO PRELIMINAR

Artículo 1.º *Ámbito de aplicación.*—La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por patatas fritas y productos de aperitivo y fijar, con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración y comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, envasadores, comerciantes e importadores de patatas fritas y productos de aperitivo que ejerzan su actividad en instalaciones fijas, establecimientos de hostelería y similares e instalaciones no permanentes, que elaboren y comercialicen este tipo de productos.

Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria los establecimientos de hostelería y similares que elaboren este tipo de productos para consumo en su propio establecimiento.

Se consideran fabricantes, expendedores de patatas fritas y productos de aperitivo aquellas personas, naturales o jurídicas, que dedican su actividad a la fabricación, elaboración y venta de los productos definidos en el título I de la presente Reglamentación.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

SECCIÓN PRIMERA.—PRODUCTOS DE APÉRITIVO

Art. 2.º *Definición.*—A efectos de esta Reglamentación, se considerarán productos de aperitivo aquellos preparados de utilización básicamente frutiva como aperitivos y que se obtienen por la aplicación a las materias primas reguladas en esta Reglamentación de operaciones de secado, tostación, extrusión, fritura, troquelado o procedimientos similares.

Art. 3.º *Denominaciones:*

3.1 Cortezas de cerdo fritas: Son los productos obtenidos a partir de piel de cerdo deshidratada y posteriormente frita en aceite o grasa comestible.

3.2 Productos de aperitivo fritos («snacks» y similares): Son los productos de forma variable, de relativa baja densidad y pequeño peso por unidad, manufacturados fundamentalmente a partir de almidón procedente de productos tales como patatas, maíz, arroz, trigo y otros vegetales, y otros ingredientes alimenticios.

Se elaboran por extrusión, troquelado u otras operaciones y pueden freírse en aceite o grasa comestible.

3.3 Productos de aperitivo secados u horneados (palitos, «pretzels», lazos y similares): Son las masas de harina, agua y otros ingredientes alimenticios que se moldean en formas características (palitos, lazos y similares) secados u horneados.

3.4 Productos semielaborados: Son los productos preelaborados con componentes de origen animal o vegetal, estables en su conservación y que pueden ser comercializados como tales y destinados a la obtención de alguno de los productos anteriormente descritos, mediante alguna o algunas de las operaciones propias de las industrias de aperitivo.

SECCIÓN SEGUNDA.—PATATAS FRITAS

Art. 4.º *Definición.*—Es el producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicios de verdeo, peladas, debidamente lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva u otros aceites y grasas vegetales comestibles.

Art. 5.º Las denominaciones contempladas en las secciones primera y segunda, cuando se incorporen agentes aromáticos autorizados, deberán ir acompañadas de la leyenda «con sabor a...», seguida del tipo o tipos de sabor o aroma añadidos.

TITULO II

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 6.º *Requisitos industriales de las instalaciones fijas:*

6.1 Todos los locales destinados a la fabricación y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.

6.2 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 y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda.

6.3 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 del producto ni la de ellos mismos.

6.4 Las industrias de patatas fritas y productos de aperitivo deberán tener una superficie adecuada a la elaboración, variedad, manipulación y volumen de fabricación de productos, con localización aislada de los servicios, oficinas, vestuarios, lavabos y almacenes.

El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico. Deberá cumplir en todos los casos la Reglamentación vigente sobre agua potable de consumo público.

6.6 En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general, deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios.

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

6.7 Los equipos de fritura podrán ser de calefacción por combustibles sólidos, líquidos, gaseosos o mediante energía eléctrica.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y las masas estén en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar contaminación nociva a los productos elaborados. Queda prohibido utilizar maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre los productos de freiduría, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión.

Cuando se utilicen combustibles líquidos para la calefacción, los productos de freiduría no podrán ponerse en contacto, en ningún caso, con los humos y gases de la combustión.

El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de productos acabados y materias primas.

6.8 Las paredes deberán revestirse de azulejos o materiales resistentes lavables hasta una altura mínima de 1,6 metros. El resto de las paredes, techos y estructuras deberán revestirse de materiales de especial resistencia a los lavados y al calor.

Art. 7.º *Requisitos industriales de las instalaciones no permanentes.*—La fabricación en la vía pública de aquellas poblaciones donde se permita por la autoridad municipal, cumplirá obligatoriamente lo expuesto en los puntos 6.1, 6.2, 6.3, 6.5, 6.7, y, además, lo que a continuación se señala:

7.1 Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la venta.

7.2 En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general, deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios, en depósitos de chapa galvanizada u otro material adecuado, debidamente autorizado, con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida, debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza.

Se prohíbe expresamente la utilización de agua no potable.

Art. 8.º Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones fijas:

8.1 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 personal.

8.2 En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

8.3 Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotando a los locales de los sistemas adecuados de desagüe y de protección contra incendios. Las paredes y los techos se construirán con materiales resistentes a los lavados que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza.

En las industrias de nueva creación, las uniones de suelos, paredes y techos no presentarán ángulos ni aristas vivas.

8.4 La ventilación e iluminación de los locales, ya sean naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas al destino, capacidad y volumen del local.

8.5 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 personal.

8.6 Dispondrán de servicios higiénicos con retrete y lavabo adjunto, y de vestuarios, todo ello en número y características acomodadas a lo que prevean, en cada caso, las autoridades sanitarias. Los servicios higiénicos deberán estar aislados de forma que no exista acceso directo entre éstos y el local de fabricación.

Los locales donde se manipulen los productos dispondrán de lavamanos en número necesario con jabón y toallas de un sólo uso.

8.7 Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza, que habrá de llevarse a cabo con los métodos más apropiados para no levantar polvo ni originar alteraciones o contaminaciones.

8.8 Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envolturas, serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas o originar en contacto con él reacciones químicas. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y locales de almacenamiento. Todos los elementos estarán construidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

8.9 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 analíticas efectuadas se conservarán los datos obtenidos durante un período mínimo equivalente al de consumo preferente asignado al producto, período que en ningún caso será inferior a tres meses.

8.10 Las industrias comprendidas en el ámbito de aplicación de la presente Reglamentación se someterán a las desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones necesarias, las cuales serán realizadas por el personal idóneo, con los procedimientos y productos aprobados por el Organismo competente y sin que en ningún caso se puedan utilizar sobre los alimentos o sobre las superficies con los que entren en contacto; se utilizarán según las prescripciones del fabricante, evitando que transmitan a los alimentos propiedades nocivas o características anormales.

Art. 9.º Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones no permanentes.—Cumplirán obligatoriamente lo expuesto en los puntos 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.7, 8.8 y 8.9.

Art. 10. Condiciones generales de los materiales:

10.1 En las fábricas de patatas fritas y productos de aperitivo queda excluido el uso de madera en mesas de amasado, bandejas y otras superficies o recipientes.

10.2 Todo material que tenga contacto con las patatas fritas y productos de aperitivo en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que, específicamente, se señalan en esta Reglamentación:

10.2.1 Tener una composición adecuada para el fin a que se destina, de conformidad con la normativa vigente.

10.2.2 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.

10.2.3 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de las patatas fritas y productos de aperitivo.

Art. 11. Condiciones del personal:

11.1 Todo el personal que desempeñe actividades reguladas por la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberá poseer carné sanitario individual, según lo dispuesto en el Reglamento de Manipuladores

de Alimentos, aprobado por el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre).

11.2 La higiene de todo el personal en contacto directo con los productos regulados en esta Reglamentación será extremada y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otros que especifican el Código Alimentario Español en sus artículos 2.08.05 y 2.08.06 y el Reglamento de Manipuladores de Alimentos.

Art. 12. Manipulaciones permitidas y prohibidas:

12.1 Manipulaciones permitidas: Además de las manipulaciones indicadas en el título I, los productos contemplados en la presente Reglamentación, debido a su destino fundamental como aperitivos, podrán estar salados, sazonados, coloreados y/o aromatizados con productos autorizados.

Asimismo, se permitirá envasar este tipo de productos en atmósfera inerte.

Se permite la fabricación en la vía pública en puestos, tenderetes, casetas o mercados sin puesto fijo, en aquellas poblaciones donde lo permita la autoridad municipal. Dicha actividad se ajustará a lo establecido en los artículos 7.º y 9.º

12.2 Manipulaciones prohibidas. Queda prohibido:

12.2.1 La fabricación en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

12.2.2 El almacenamiento y transporte de materias primas y productos elaborados en condiciones distintas a las exigidas en la presente Reglamentación.

12.2.3 Envolver los productos con materiales que no estén debidamente autorizados, para el fin a que se destinan, por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo, y expresamente con periódicos, papeles impresos y otros, no considerándose a este fin papel impreso el nuevo que lleve consignado el nombre, dirección y otras indicaciones referentes al producto o vendedor sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento.

12.2.4 La elaboración de patatas fritas con grasas distintas a los aceites vegetales y grasas comestibles autorizadas en la legislación vigente.

TITULO III**Registros administrativos**

Art. 13. Las industrias dedicadas con carácter permanente a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás registros exigidos por la legislación vigente.

TITULO IV**Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados**

Art. 14. Materias primas y otros ingredientes.—Los productos alimenticios y otros ingredientes empleados en la elaboración de patatas fritas y productos de aperitivo deberán ser aptos para el consumo, ajustándose a las características específicas de cada uno de ellos y deberán cumplir lo establecido en sus reglamentaciones o normas específicas o, en su defecto, en el Código Alimentario Español.

Sin efectos limitativos, son materias primas frecuentes:

Patata.

Leche y derivados lácteos.

Sémolas y harinas de cereales, tubérculos y leguminosas.

Aceites y grasas comestibles autorizados en el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero («Boletín Oficial del Estado» de 21 de febrero), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles y Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril («Boletín Oficial del Estado» de 1 de junio), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.

Agua potable.

Sal común.

Agentes aromáticos autorizados.

Aditivos autorizados.

Art. 15. Características de los productos terminados:

15.1 Proceder de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.

15.2 Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto.

15.3 Deberán ajustarse en su composición a las características declaradas en la Memoria presentada por el fabricante al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos.

15.4 Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de la venta. En la fritura, el aceite deberá renovarse en su totalidad siempre que el mismo no garantice las condiciones higiénico-sanitarias del producto.

15.5 El contenido en humedad de los productos contemplados en la presente Reglamentación no superará los siguientes valores máximos:

- Patatas fritas que se expenden y envasan en presencia del consumidor final: 3,5 por 100.
- Patatas fritas que llegan al consumidor final en envases herméticos: 3 por 100.
- Cortezas de cerdo fritas: 3,5 por 100.
- Productos de aperitivo: 5 por 100.

15.6 El contenido en cloruro sódico no superará el 5 por 100 sobre sustancia seca.

15.7 El contenido de productos contaminantes, pesticidas y sustancias tóxicas no deberá sobrepasar los límites establecidos en la legislación vigente y en las normas internacionales aceptadas por el Estado español, y específicamente:

a) Norma microbiológica cuando se trata de una sola muestra, los valores máximos admisibles serán los siguientes:

«Enterobacteriaceae» totales: Ausencia/g.
 «Salmonella-Shigella»: Ausencia/25 g.
 «Staphylococcus aureus» enterotoxigénico (Biotipos Coagulasa, DNsa y Fosfatasa positivos): Ausencia/g.
 «Streptococcus» D. de Lancefield: 1×10^2 col/g.

b) Norma microbiológica cuando en el programa de muestreo el número de unidades de muestra (n) es igual a 5, los valores máximos admisibles serán los siguientes:

	n	c	m	M
«Enterobacteriaceae» totales col/g	5	2	0	1×10^1
«Salmonella-Shigella» col/25 g	5	0	0	-
«Staphylococcus aureus» enterotoxigénico col/g (Biotipos Coagulasa, DNsa y Fosfatasa positivos)	5	2	0	1×10^1
«Streptococcus» D. de Lancefield col/g	5	2	0	1×10^2

n = número de unidades de muestra de un lote que se analizan según el programa de muestreo establecido.

c = número de muestras que pueden sobrepasar el límite m sin ser superior al límite M.

m = límite microbiológico que únicamente c de las muestras pueden sobrepasar.

M = nivel límite máximo de aceptabilidad.

15.8 No contendrán residuos de metales en cantidades superiores a los valores máximos siguientes:

Arsénico: 0,5 ppm.
 Plomo: 1 ppm.
 Mercurio: 0,5 ppm.
 Estaño: 10 ppm.

15.9 Agentes aromáticos: Son los autorizados por la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria de Agentes Aromáticos para la Alimentación y disposiciones complementarias. A efectos de esta Reglamentación se equiparan los aromas idénticos a los naturales, a los aromas naturales.

15.10 Aditivos: El Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, publicará mediante Orden la correspondiente Lista Positiva de Aditivos y Coadyuvantes Tecnológicos que podrán utilizarse en los productos regulados en la presente Reglamentación.

TITULO V

Envasado, etiquetado, rotulación y publicidad

Art. 16. *Envasado.*—Todos los productos contemplados en la presente Reglamentación, excepto los que se envasen en presencia del consumidor final, deberán estar debidamente envasados. Los envases y envolturas deberán ser de materiales que estén debidamente autorizados para el fin a que se destinan por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo.

El material de los envases cumplirá los requisitos establecidos en la Sección 1.^a del capítulo IV del Código Alimentario Español y las disposiciones concordantes que lo desarrollen.

Art. 17. *Etiquetado y rotulación.*

17.1 El etiquetado de los envases y la rotulación de los productos a los que se refiere esta Reglamentación deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre («Boletín Oficial del

Estado» de 4 de octubre), por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

17.2 Denominación del producto:

17.2.1 Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación contempladas en el título I.

17.2.2 Cuando a los productos regulados por esta Reglamentación se añadan otros alimentos y sus características organolépticas no estén reforzadas con agentes aromáticos autorizados deberá figurar a continuación la leyenda «al», seguida del alimento añadido (queso, jamón y otros).

17.2.3 Siempre que se utilicen agentes aromáticos autorizados deberá figurar a continuación de la denominación la leyenda «con sabor a», seguida del tipo de agente aromático autorizado.

17.2.4 Cuando la denominación del producto sea «al» o «con sabor a», el tamaño y tipo de letra empleado en dicha denominación será uniforme, sin que pueda resaltarse el alimento o los agentes aromáticos añadidos.

17.3 *Exportación:* Los productos alimenticios contemplados en esta Reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea, y no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación deberán estar envasados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales inequívocamente, llevando impresa en caracteres bien visibles la palabra «Export», no pudiendo comercializarse ni consumirse en España.

17.4 *Importación:* Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria provenientes de países que no son parte del Acuerdo de Ginebra sobre obstáculos técnicos al comercio de 12 de abril de 1979, ratificado por España («Boletín Oficial del Estado» de 17 de noviembre de 1981), además de cumplir las disposiciones establecidas en la presente Reglamentación, deberán hacer constar en su etiquetado el país de origen.

TITULO VI

Transporte, almacenamiento y venta

Art. 18. *Transporte y almacenamiento.*

18.1 El transporte y distribución de estos productos deberá efectuarse ya envasados y se hará obligatoriamente en embalajes cerrados de forma que queden protegidos de la contaminación.

18.2 El transporte y almacenamiento no podrá hacerse junto con 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.

18.3 Todos los lugares, aunque sean provisionales, donde se almacenen los productos objeto de esta Reglamentación, así como los medios de transporte, deberán ajustarse a las condiciones establecidas en el capítulo VI del Código Alimentario Español y disposiciones que lo desarrollan.

Art. 19. *Venta.*—Los productos que se envasen o envuelvan en presencia del consumidor final deberán exponerse para su venta en vitrinas o recipientes sin que en ningún caso el público pueda tener acceso a los productos. En cada vitrina o recipiente deberá figurar un cartel en el que se rotule de forma clara, bien visible, indeleble y fácilmente legible, la información siguiente:

Denominación del producto, según se dispone en el apartado 17.2. Lista de ingredientes, según se dispone en el apartado 17.3.

El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador o el de un vendedor, establecidos en el interior de la Comunidad Económica Europea y, en todos los casos, su domicilio.

La venta de estos productos será realizada exclusivamente por el personal dependiente del comercio minorista, que utilizará utensilios adecuados (pinzas, paletas y otros) en todas las manipulaciones que realice, incluida la del envasado final.

TITULO VII

Responsabilidades y Régimen sancionador

Art. 20. *Responsabilidades.*—Las responsabilidades se establecerán de conformidad con las siguientes presunciones:

20.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases o embalajes no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador de patatas fritas o productos de aperitivo o al importador, en su caso.

20.2 La responsabilidad inherente a la identidad de los productos contenido en envases abiertos, corresponde al tenedor de los mismos.

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

En todo caso, dichas presunciones de responsabilidad quebrarán en aquellos supuestos en que se pueda identificar y probar la responsabilidad del anterior tenedor o proveedor del producto.

Art. 21. *Régimen sancionador.*—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes, de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 15 de julio), por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que corresponda.

TITULO VIII

Toma de muestras y métodos analíticos

Art. 22. Hasta tanto sean aprobados, a propuesta de los Ministerios competentes y, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, los métodos oficiales de análisis y de toma de muestras correspondientes, podrán ser utilizados los aprobados por los organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.