

## 4. Procedimiento.

Pesar un gramo de muestra, molida de forma que las partículas sean inferiores a 500 ml., e introducirla en un matraz Kjeldahl. Añadir 10 g. de sulfato potásico y 0,1 g. de sulfato de cobre. Agregar 20 ml. de ácido sulfúrico concentrado y mezclar todo hasta que toda la sustancia esté mojada por el ácido. Iniciar el ataque a fuego lento para evitar que la espuma arrastre el producto al cuello del matraz. Cuando desaparezca la espuma hacer hervir vigorosamente hasta que la disolución quede limpia y prolongar todavía el ataque otros treinta minutos.

Dejar enfriar. Añadir unos 200 ml. de agua. Agregar 80 ml. de hidróxido sódico al 33 por 100 y proceder al destilado. El líquido que destila se recoge en un vaso que contenga 20 ml. de ácido sulfúrico N/10 y una gota de disolución de indicador, añadiéndose nuevamente una cantidad conocida de ácido sulfúrico N/10 si virase de color durante la destilación. La cantidad de destilado a recoger es de unos 150 ml., dándose por acabada la destilación cuando el líquido que se destila no haga virar a azul el papel rojo de tornasol.

Acabada la destilación, valorar el exceso de ácido sulfúrico con disolución valorada de hidróxido sódico 0,1N.

Efectuar una prueba en blanco con destilación y valoración para controlar la pureza de los reactivos.

## 5. Cálculo.

5.1. El porcentaje de proteína bruta sobre sustancia natural es:

$$\text{Proteína bruta \%} = \frac{(V \cdot f - V_1 \cdot f_1) \cdot 0,014 \cdot F}{P} \cdot 100$$

en la que:

V = Volumen en ml. de disolución de  $\text{SO}_4\text{H}_2$  N/10 empleado para recoger el nitrógeno amoniacal destilado.

f = Factor de la disolución de  $\text{SO}_4\text{H}_2$  N/10.

$V_1$  = Volumen en ml. de disolución de NaOH N/10 necesario para neutralizar el ácido sulfúrico existente al final de la destilación.

$f_1$  = Factor de la disolución de NaOH N/10.

F = Factor de transformación de nitrógeno en proteínas. Para el trigo y derivados es de 5,7 y para los restantes cereales es de 6,25.

P = Peso de la muestra.

5.2. El porcentaje de proteína bruta sobre sustancia seca se determina teniendo en cuenta el contenido en humedad.

## 5.3. Dispersión de los resultados.

Se considerarán concordantes las determinaciones duplicadas cuando los resultados, expresados en por ciento, difieran en menos de 0,25.

## 6. Referencias.

Instituto de Racionalización del Trabajo. U. N. E. 34.400 h. 7. Métodos de la Asociación Internacional de Química Cerealista (I. C. C.).

19201

DECRETO 2182/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrónes y mazapanes.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintiuno de septiembre, que aprueba el Código Alimentario Español, prevé que pueden ser objeto de Reglamentaciones especiales las materias en él reguladas. Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, que regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede ahora dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta conjunta de los Ministros de la Gobernación, Industria y Comercio, oída la Organización Sindical, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco,

## DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrónes y mazapanes.

## DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y en especial de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—A contar de la fecha de publicación del presente Decreto se permitirá que durante tres campañas consecutivas los industriales y elaboradores que actualmente están dedicados a la fabricación de turrónes y mazapanes puedan seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de las etiquetas, envolturas, estuches y envases de todo tipo. Después de la publicación del presente Decreto, todo encargo de envases y etiquetas se ajustará a lo establecido en la adjunta Reglamentación, siendo considerada esta infracción como falta grave.

En este supuesto de utilización de envases anteriores a la publicación de la adjunta Reglamentación, cada industrial o elaborador comunicará a la Dirección General de Sanidad la equivalencia entre las calidades comerciales definidas en el artículo veinte y las fórmulas que hasta dicha fecha estaban aprobadas por la citada Dirección General.

## DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas las Ordenes de la Presidencia del Gobierno de dieciséis de mayo de mil novecientos cincuenta y nueve («Boletín Oficial del Estado» del veinte) y de quince de junio de mil novecientos sesenta («Boletín Oficial del Estado» del veinticinco), por las que se aprueba y modifica, respectivamente, la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrónes y mazapanes, así como cuantas disposiciones del mismo o inferior rango se opongan a lo que en este Decreto se establece.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ANTONIO CARRO MARTINEZ

## REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE TURRONES Y MAZAPANES

## TITULO PRELIMINAR

## Ambito de aplicación

Artículo 1.º 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales lo que se entiende por turrónes y mazapanes y fijar con carácter obligatorio las normas de dichos productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

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

3. Se considerarán industriales de turrónes 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 artículo 12.

4. Se consideran elaboradores de turrónes 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 detall en su propio establecimiento.

## TITULO PRIMERO

## Definiciones

Art. 2.º *Turrón*.—Se entiende por turrón la masa obtenida por cocción de miel y azúcares, con o sin clara de huevo o al-

búmina, 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.

Art. 3.º *Turrone*s 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 artículo 14, con miel y/o azúcares en sus distintas clases y derivados.

Art. 4.º *Turrone*s con féculas.—Se entiende por turrones con féculas a los definidos en los artículos segundo y tercero, a los que se han incorporado harinas o féculas alimenticias en proporción máxima del 15 por 100 de almidón, expresado en extracto seco.

Art. 5.º *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.

Art. 6.º *Mazapán con fécula*.—Mazapán con fécula es el definido en el artículo anterior al que se han incorporado harinas o féculas alimenticias en proporción máxima del 15 por 100 de almidón, expresado en extracto seco.

## TITULO II

### Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Art. 7.º *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 y una capacidad calórica de 140º C. Asimismo, dispondrán de sistemas mecanizados de molturación, 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 visto físico, químico y microbiológico.

Art. 8.º *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 destinan 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 destina.

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 loca-

les, 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 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 construidos 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.

Art. 9.º *Condiciones generales de los materiales*.—Todo material que tenga contacto con los turrones 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 turrones y mazapanes con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarles.

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

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

Art. 10. *Condiciones generales relativas al personal*.

1. La higiene personal de todos los empleados será extrema y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica el Código Alimentario Español en sus artículos 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.06.

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.

## TITULO III

### Registro sanitario

Art. 11. *Identificación de la industria*.—Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los industriales y elaboradores de turrón y mazapán, deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, conforme a lo establecido en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, y disposiciones que lo desarrollen.

## TITULO IV

Clasificación y características de los productos propios de las industrias y establecimientos de elaboración regulados por esta Reglamentación

Art. 12. *Productos elaborados*.—Los productos propios de las industrias y establecimientos de turrones y mazapanes, se clasificarán en dos grandes grupos:

1. Elaboraciones fundamentales.

- 1.1. Turrón blando.
- 1.2. Turrón duro.
- 1.3. Turrónes 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. Turrónes con fécula.
- 1.5. Mazapán en sus diferentes variedades y formas: Figuritas, reyes, castañas, pasteles gloria, pasteles yema, cascás, cádz, marquessitas 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, escarchadas, glaseadas y en almíbar), polvorones, grageas, pedadillas, piñones, anises, almendras de Alcalá o garrapiñadas y otros artículos análogos y de fantasía.

Art. 13. *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.

Art. 14. *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 Dirección General de Sanidad.

Art. 15. *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.

	Suprema (*)	Extra (*)	Standard (*)	Popular (*)
<i>Turrón duro:</i>				
Humedad (máximo)	5,0	6,0	7,0	7,0
Proteínas (mínimo)	11,0	9,0	7,5	6,5
Grasa (mínimo) ...	32,5	26,0	21,5	18,5
Cenizas (máximo)	2,2	2,2	2,0	2,0
<i>Turrón blando:</i>				
Humedad (máximo)	4,5	5,0	—	—
Proteínas (mínimo)	12,0	9,5	—	—
Grasa (mínimo) ...	34,0	27,0	—	—
Cenizas (máximo)	2,5	2,3	—	—

(\*) Tanto por 100 en producto terminado.

Se admitirá la presencia de fécula o harina hasta un máximo de 1 gramo por 100 en los turrónes blandos procedentes de restos de obleas del 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 14. No contendrán féculas ni harinas.

	Turrón coco		Turrón 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	1,2	7,5	6,0	7,5	6,0
Grasa (mínimo) .....	22,0	19,0	22,0	19,0	22,0	19,0
Cenizas (máximo) .....	1,0	1,0	2,5	2,0	2,5	2,0

(\*) Tanto por 100 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 Sanidad.

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 100 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 Sanidad.

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) .....	10,0	10,0
Proteínas (mínimo) .....	8,0	6,0
Grasa (mínimo) .....	24,0	18,5
Cenizas (máximo) .....	1,5	1,4

(\*) Tanto por 100 en producto terminado.

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) .....	15,0
Cenizas (máximo) .....	1,2

(\*) Tanto por 100 en producto terminado.

Art. 16. *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 característicos.
3. Estar exentos de impurezas y contaminaciones.
4. Ausencia de gérmenes de contaminación fecal y/o patógenos.

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 17. *Envasado.*—Tanto los turrone como los mazapanes deberán expendirse 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 Sanidad.

Art. 18. *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. Dadas las características del producto se considera en este caso como peso neto el peso del producto más la envoltura interna de material macromolecular, íntimamente adherida a la barra, que a estos efectos nunca se computará en más del 2 por 100 del peso de la misma.

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 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 de Sanidad. Para la tableta de 300 gramos el volumen máximo del estuche será de 450 centímetros cúbicos y en 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.

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

Art. 19. *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 de mayor a menor.

5. Número de Registro Sanitario de la industria.

6. Categoría comercial.

7. Peso neto del producto. Se establece una tolerancia en peso del 5 por 100 a la salida de fábrica del 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.

Art. 20. *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 %	Extra %	Standard %	Popular %
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 turrone diversos y mazapanes se clasifican en las siguientes calidades:

	Calidad			
	Suprema %	Extra %	Standard %	Popular %
Turrone diversos.	45	38	25	9
Turrón de coco (en % de coco) .....	45	38	25	9
Turrón de nieve o mazapán (en % de almendra) ...	45	38	38	9
Turrón de yema (en almendra y yema en polvo, como mínimo respectivamente, si bien la suma de ambos ingredientes no será inferior al 45% en Suprema, al 38 por 100 en Extra, al 25% 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 yema fresca.

Estas calidades guardarán relación con las especificaciones establecidas en el artículo 15.

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

TITULO VI

Importación y exportación

Art. 21. *Exportación.*—Los turrone y mazapanes destinados a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino. Cuando estas disposi-

ciones no exigieran el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán ser comercializados en España.

Art. 22. *Importación.*—Los turrone y mazapanes producidos en el extranjero para su consumo en nuestro país, deberán adaptarse estrictamente, para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o las excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

#### TITULO VII

##### Responsabilidades y competencias

Art. 23. *Responsabilidades.* 1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o elaborador de turrone 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 turrone y mazapanes.

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

Art. 24. *Competencias.*—El Ministerio de Industria, el de Comercio y la Dirección General de Sanidad, en la esfera de sus respectivas competencias vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente dispuesto en esta Reglamentación.

Art. 25. Al Sindicato Nacional de la Alimentación se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento cerca de las industrias que regula esta Reglamentación y asimismo de los Organismos estatales que deben, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual a efectos de regulación de censos.

#### A N E X O

##### Toma de muestras y métodos de análisis de aplicación en turrone y mazapanes

1. La toma de muestras se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto de 1908, en cuanto al número de muestras y su identificación y posterior utilización. La toma de muestras siempre se hará en su envase original e íntegro.

2. Todo análisis de turrón y mazapán, deberá ser realizado por duplicado y el resultado final será el promedio del obtenido de las dos determinaciones. En todos los análisis debe constar la fecha de toma de muestras y las fechas en que se efectuaron las determinaciones analíticas iniciales, no debiendo sobrepasarse el plazo de treinta días entre éstas y las correspondientes al contradictorio.

3. La interpretación de los análisis debe efectuarse en razón de la correlación de todas las especificaciones exigidas en el artículo 15.

4. Los métodos de análisis a emplear en turrone y mazapanes pueden ser:

- 4.1. Caracteres de presentación y rotulación (descripción).
- 4.2. Caracteres organolépticos.
- 4.3. Determinación del peso (la comprobación del peso de las unidades de venta será como mínimo el resultante del promedio de diez unidades de venta por calidad y tipo, admitiéndose la tolerancia señalada en el artículo 19).
- 4.4. Examen microscópico y/o histológico.
- 4.5. Determinación de humedad (Norma 3.E/1952 OICC).
- 4.6. Determinación de grasa total (Norma 8a/1972 OICC).
- 4.7. Extracción de grasa (Norma AOAC 13.037).
  - 4.7.1. Identificación cualitativa (Norma UNE 55.037).
  - 4.7.2. Insaponificable (Norma UNE 55.004).
  - 4.7.3. Esteroles (Norma UNE 55.019).
  - 4.7.4. Características de la grasa (acidez, rancidez, indíces, etcétera) (Normas UNE).
- 4.8. Determinación de cenizas (Norma /1973 OICC).
- 4.9. Determinación de proteínas.
- 4.10. Determinación en extracto seco desengrasado de:
  - 4.10.1. Porcentaje de fruto seco.
  - 4.10.2. Determinación de azúcares totales (Norma FAO/OOMS CAC/RM 1/8-1969).

Identificación cualitativa (Cromatografía en capafina).

Determinación cuantitativa (Norma FAO/OOMS CAC/RS-12-1969).

Métodos de análisis de miel (azúcares reductores y sacarosa).

4.10.3. Determinación de féculas y almidones.

4.11. Determinación de aditivos.

4.11.1. Colorantes (FAO/OOMS 1963).

4.11.2. Antioxidantes (FAO/OOMS 1973).

4.11.3. Emulgentes y conservadores (FAO/OOMS 1963).

#### 19202

DECRETO 2183/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de la Cerveza.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintinueve de septiembre, que aprobó el Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentación especial las materias en él reguladas.

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

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y con la colaboración de la Organización Sindical, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Industria y de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco,

#### DISPONGO:

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

#### DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

#### DISPOSICION TRANSITORIA

No obstante lo establecido en el párrafo anterior y como únicas excepciones a lo en él dispuesto:

Uno. Se establece el plazo de un año, a contar desde la fecha de publicación del presente Decreto, para que los industriales legalmente autorizados que actualmente están dedicados a la fabricación de cerveza lleven a cabo las necesarias reformas y adaptaciones de sus industrias a las normas que, incorporadas a esta Reglamentación, no estuvieran recogidas en el Código Alimentario Español.

Dos. Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, cierres y precintos durante el tiempo necesario para su definitiva extinción, no pudiendo efectuarse a partir de la fecha de publicación de este Decreto nuevas contrataciones de dichos materiales sino ajustándose a sus normas.

#### DISPOSICION DEROGATORIA

Se derogan cuantas disposiciones del mismo o inferior rango se opongan a lo que en este Decreto se establece.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a doce de septiembre de mil novecientos setenta y cinco.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ANTONIO CARRO MARTINEZ

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

##### TITULO PRELIMINAR

##### Ambito de aplicación

Artículo 1.º 1. La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por cerveza a efectos legales y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de dicha bebida. Será aplicable asimismo a los productos importados.