

**2.05.05 Congelación.**—Consiste en someter los alimentos a temperaturas iguales o inferiores a las necesarias, para que la mayoría de su agua congelable se encuentre en forma de hielo. Durante el período de conservación, la temperatura se mantendrá uniforme de acuerdo con las exigencias y tolerancias permitidas en cada producto.

La descongelación consiste en someter los alimentos congelados a procedimientos adecuados que permitan que su temperatura sea en todos sus puntos superior a la de congelación.

**2.05.06 Conservación por el calor.**—Consiste en someter los alimentos a la acción del calor a temperatura y tiempos suficientes para reducir o eliminar la acción de los microorganismos y enzimas mediante los siguientes procedimientos:

- a) Esterilización.
- b) Pasteurización.

**2.05.07 Esterilización.**—La esterilización es el proceso por el que se destruyen en los alimentos todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos, a temperaturas adecuadas, aplicadas de una sola vez o por tindalización.

En el ámbito industrial alimentario se considera también como esterilización el proceso por el que se destruyen o inactivan por un período determinado de tiempo, todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento.

**2.05.08 Pasteurización.**—Es el proceso por el cual se destruyen las formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos, y se destruye o inactiva la casi totalidad de la flora banal, sometiendo los alimentos a temperaturas variables, en función del tiempo de tratamiento, de forma que no sufran modificaciones esenciales en su composición y se asegure su conservación a temperatura adecuada durante un período de tiempo no inferior a cuarenta y ocho horas.

La cocción es un proceso por el que ciertos alimentos se someten a la acción del agua o su vapor, a temperaturas y períodos de tiempo variables de acuerdo con las exigencias de cada producto.

**2.05.09 Conservación por radiaciones.**—Consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones, obtenidas por procedimientos autorizados con el fin de:

- a) Inhibir la germinación de ciertos alimentos vegetales.
- b) Combatir infestaciones por insectos.
- c) Contribuir a la destrucción de la flora microbiana, cuyo control total descansa, además, en la aplicación de otros métodos de conservación.

El empleo de este método debe asegurar que no se alteren las propiedades esenciales de los alimentos.

**2.05.10 Desecación, deshidratación y liofilización.**—Son procedimientos que se basan, dentro de la técnica respectiva, en la reducción del contenido de agua de los alimentos:

- a) Desecación, reducción del contenido de agua de los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales.
- b) Deshidratación, reducción del contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial.
- c) Liofilización, reducción del contenido de agua de los alimentos mediante congelación y sublimación de aquélla.

**2.05.11 Salazón.**—Consiste en tratar los alimentos por la sal comestible y otros condimentos, en su caso, en condiciones y tiempos apropiados para cada producto, mediante los siguientes procesos:

- a) Salazón en seco.—Consiste en aplicar la sal con o sin otros condimentos a los alimentos.
- b) Salazón en salmuera.—Consiste en tratar los alimentos con soluciones salinas de concentración variable.

**2.05.12 Ahumado.**—Consiste en someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas de primer uso, pudiendo mezclarse en distintas proporciones con plantas aromáticas inofensivas.

Igualmente podrán utilizarse los productos naturales condensados procedentes de la combustión de las maderas permitidas.

**2.05.13 Encurtido.**—Consiste en someter a la acción del vinagre, de origen vínic, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos, los alimentos vegetales en su estado natural, los que han sido tratados con salmuera o los que han sufrido una fermentación láctica.

**2.05.14 Escabechado.**—Consiste en someter los alimentos de origen animal crudos, cocidos o fritos a la acción del vinagre de origen vínic y de la sal con o sin adición de otros condimentos.

**2.05.15 Otros procedimientos.**—Los alimentos se podrán someter también, a otros tratamientos de conservación autorizados, con azúcares, aceites, líquidos alcohólicos, productos alimenticios naturales y aditivos permitidos, sujetándose en todos los casos a límites de tolerancia.

**2.05.16 Condiciones específicas.**—Para los alimentos conservados se establecen las siguientes:

- a) Los procedimientos de conservación deberán garantizar siempre las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para los alimentos sometidos a estos tratamientos.
- b) Cada proceso de conservación utilizado deberá cumplir todos los requisitos exigidos en su caso.
- c) La conservación de alimentos por radiaciones ionizantes se autorizará siempre que se haya comprobado, por proce-

dimientos adoptados internacionalmente, que el alimento así conservado está exento de peligro para el consumidor.

d) Las proporciones máximas de humedad de los productos conservados por los procedimientos de desecación, deshidratación y liofilización, no deberán exceder de los que se establezcan para cada uno de ellos, en la Reglamentación oportuna.

**2.05.17 Prohibiciones.**—Queda prohibido:

a) Recongelar alimentos que habiendo sido congelados hayan experimentado un aumento de temperatura que los haga perder sus características específicas.

b) En el ahumado, utilizar como combustible maderas resinosas, excepto las de abeto, maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz y otros materiales que depositen hollín sobre el alimento y materiales de desecho o que puedan desprender sustancias tóxicas.

c) Utilizar en la conservación de los alimentos materias primas que no reúnan las condiciones exigidas en el Código Alimentario Español y disposiciones que lo desarrollan.

**2.05.18** Los alimentos conservados, cuando se envasen, habrán de serlo en las industrias de origen o en otros establecimientos autorizados a tal efecto.

Los envases habrán de fabricarse y revestirse, en su caso, con materiales autorizados y adecuados para cada alimento.

En los rótulos o etiquetas del envase se indicará el procedimiento de conservación utilizado, cuando su omisión pueda crear confusión en el consumidor, asimismo se señalarán las instrucciones para su conservación si procediere.

Dado en Madrid a 27 de abril de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

**15103**

*REAL DECRETO 1354/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de té y derivados.*

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1987, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que pueden ser objeto de Reglamentación Especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia de 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 Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de abril de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de té y derivados.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, en especial, de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—Los artículos 17, 18, 19, 20 y 21 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no serán exigibles hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2059/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

DISPOSICION TRANSITORIA

A partir de la fecha de publicación de la presente Reglamentación queda derogada toda disposición de inferior o igual rango que se oponga a lo establecido en el presente Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

Quedan autorizados los Ministerios competentes para dictar las disposiciones necesarias para el mejor cumplimiento de cuanto se dispone en la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Dado en Madrid a 27 de abril de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

**REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE TE Y DERIVADOS**
**Ambito de aplicación**

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por té y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de los productos.

Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a los elaboradores, envasadores, comerciantes o importadores de té.

Se consideran elaboradores, envasadores, comerciantes o importadores de té, aquellas personas, naturales o jurídicas, que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración, envasado, comercialización o importación de los productos definidos en los artículos 2.º y 3.º

**TITULO I**
**Definiciones, clasificación y características**

Art. 2.º *Té*.—Son las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias, de las distintas especies del género botánico «Thea», en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano, y poseyendo el aroma y gusto característicos de su variedad y zona de producción.

Art. 3.º *Clasificación*.—A efectos de esta Reglamentación se distinguen las siguientes clases de té y derivados:

3.1 *Té verde*: Es el té preparado, sin el proceso de fermentación y que no haya sufrido disminución alguna de sus principios activos.

3.2 *Té negro o té*: Es el té convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos.

3.3 *Té semifermentado o té colong*: Es el té en cuya preparación se ha interrumpido el proceso de fermentación, para obtener unas características organolépticas determinadas.

3.4 *Té descafeinado*: Es el té, verde o negro o semifermentado, desprovisto de la mayor parte de su cafeína.

3.5 *Extracto soluble de té*: Es el producto soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de té.

3.6 *Té aromatizado*: Son los tés definidos anteriormente, a los que por adición de sustancias aromatizantes autorizadas, plantas aromáticas o especias, se les comunica un aroma o sabor característicos.

Art. 4.º *Características generales*.—Los distintos tipos de productos regulados por esta Reglamentación deberán cumplir las siguientes condiciones generales:

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

4.2 Estar exentos de materias extrañas a la composición legal y tradicional del producto y no contener residuos de metales pesados en cantidades mayores de las que se citan:

- Arsénico (ppm), 1.
- Plomo (ppm), 5.

4.3 No contendrán micotoxinas, nitrosaminas, residuos de pesticidas, ni cualquier otra sustancia sanitariamente peligrosa en cantidad superior a la que establezca el Ministerio de Sanidad y Consumo, o en su ausencia se considerarán por el mismo los criterios recomendados por la Organización Mundial de la Salud.

4.4 Se ajustará a la siguiente norma microbiológica:

- Recuento de colonias aeróbicas mesófilas.
- (31º C ± 1º C) (como máximo), 1,10/g.
- *Bacillus cereus* (como máximo), 1,10/g.
- *Escherichia coli* (como máximo), 1,10/g.
- *Salmonella shigella*, ausencia 25 g.
- Recuento total de mohos (como máximo), 1,10/g.

Art. 5.º *Características específicas*.—Los productos elaborados deberán ajustarse a las siguientes especificaciones:

5.1 *Té negro o té*:

- Humedad (como máximo), 10 por 100.
- Nitrógeno (como mínimo), 2,6 por 100.
- Cafeína (como mínimo), 1 por 100.
- Extracto acuoso (como mínimo), 32 por 100.
- Taninos (como mínimo), 4 por 100.
- Cenizas (como máximo), 9 por 100.
- Cenizas insolubles en ácidos (como máximo), 1 por 100.
- Fibra cruda (como máximo), 17 por 100.

5.2 *Té descafeinado*:

- Cafeína (como máximo), 0,12 por 100.

**TITULO II**

**Condiciones de los establecimientos, del material y del personal, manipulaciones permitidas y prohibidas**

Art. 6.º *Condiciones de los establecimientos*.—Las industrias elaboradoras de té cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

6.1 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.

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 correspondan.

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 de su contenido ni la de ellos mismos.

6.4 Las industrias elaboradoras de té y sus derivados deberán tener una superficie adecuada a la elaboración, variedad, manipulación y volumen de fabricación, con localización aislada de los servicios, vestuarios, lavabos y almacenes.

6.5 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza de utensilios e instalaciones que estén en contacto con los productos definidos en esta Reglamentación, será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico.

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

6.6 Las industrias, establecimientos elaboradores y almacenes de té y sus derivados dispondrán de las instalaciones necesarias, para aquellos productos que requieran conservación por el frío, con capacidad siempre acorde con su volumen de producción y venta.

Art. 7.º *Requisitos higiénicos-sanitarios*.—De modo genérico las industrias de fabricación y/o elaboración de té y sus derivados habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

7.1 Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con accesos fáciles y amplios, situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.

7.2 En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos, y en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables o ignífugos, dotándolos, si fuera necesario, de los sistemas adecuados de desagüe. Asimismo, los locales contarán con los medios necesarios para la protección contra incendios.

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

7.4 Dispondrán en todo momento de agua corriente sanitariamente permisible, en sus características físico-químicas, y microbiológicamente potable; a presión, fría o caliente, en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos, así como para el uso del personal. El lavado de instalaciones y utensilios industriales podrá realizarse con agua de otras características, pero potable desde el punto de vista microbiológico.

7.5 Habrán de tener servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios en número y características acomodadas a lo que prevean, en cada caso, las autoridades sanitarias.

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

7.7 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 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 contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

7.8 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.

7.9 Deberán mantener la temperatura adecuada, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambio de sus características iniciales. Igualmente deberán estar protegidos los productos contra la acción directa de la luz solar cuando ésta les sea perjudicial.

7.10 Permitirán la rotación de las existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

7.11 Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan, en sus respectivas competencias por los Organismos de la Administración.

**Art. 8.º Condiciones generales de los materiales.**—Todo material que tenga contacto con el té y sus derivados, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación:

8.1 Tener una composición adecuada y/o autorizada, en su caso, para el fin a que se destine.

8.2 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.

8.3 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos del té y sus derivados.

**Art. 9.º 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:

9.1 Utilizará ropa adecuada a su trabajo, con la debida pulcritud e higiene. Usará cubrecabezas o redecillas, en su caso.

9.2 Queda prohibido: comer, fumar y masticar chicle y tabaco en los locales de fabricación.

9.3 Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad está obligado a poner el hecho en conocimiento de la Dirección de la Empresa quien previo, asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en ese puesto de trabajo, si éste implicara contagio para el producto elaborado o almacenado, dando cuenta del hecho a los Servicios de la Sanidad Nacional.

9.4 Todo el personal que desempeñe actividades de elaboración, preparación y envasado deberá poseer carné sanitario individual.

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

**Art. 10. Manipulaciones permitidas.**—En la elaboración y consumo de té y sus derivados se permite:

10.1 La mezcla entre sí de diversas especies de té.

10.2 La presencia de los peciolos de sus hojas, en mayor o menor cantidad, según el origen del té.

10.3 La mezcla entre sí de tés verdes con tés negros y tés colong o semifermentados.

10.4 La adición de sustancias aromáticas autorizadas, plantas aromáticas o especias.

**Art. 11. Manipulaciones prohibidas.**—En la elaboración y consumo de té y sus derivados no se permite:

11.1 El envasado para la venta de tés que contengan hojas y tallos extraños al té, materias inertes y otras impurezas en proporción superior al 2 por 100, excepto lo establecido en el apartado 10.4.

11.2 Los tratamientos destinados a producir aumento en su mesa.

11.3 La venta para el consumo humano de tés «agotados».

11.4 La adición de agua, agentes conservadores, colorantes y, en general, de cualquier aditivo, así como de materias extrañas al producto, excepto lo establecido en el apartado 10.4.

11.5 El envasado y venta de tés y derivados alterados o con caracteres organolépticos anormales.

11.6 La venta a granel de tés y sus derivados, no pudiendo fraccionarse los envases ni aun en presencia del consumidor.

11.7 El empleo de la palabra té en cualquier producto que no proceda de las especies del género botánico «Thea».

11.8 La utilización de calificativos tales como «desintoxicado» o «atóxicos» en los productos descafeinados.

**Art. 12. Autorizaciones.**—Tanto las prácticas como el empleo de productos no expresamente permitidos en esta Reglamentación, que no estén especialmente prohibidos por ellas, requerirán autorización de los Organismos oficiales competentes.

### TITULO III

#### Registros administrativos

**Art. 13. Identificación de la industria.**—Las industrias dedicadas 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

#### Transporte, almacenamiento, venta y comercio exterior

**Art. 14.** El transporte y almacenamiento del té y sus derivados deberá hacerse independientemente de sustancias tóxicas, parasitocidas rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio, así como impedir que se halle en contacto con alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificación.

El té y sus derivados se transportarán y expendrán siempre debidamente envasados, embalados y etiquetados, y serán vendidos al público en sus envases íntegros.

Todos los lugares donde se almacene té y sus derivados, aunque sean provisionales, 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.

Las envolturas, envases y embalajes de té y sus derivados podrán ser de cartón, material celulósico, sulfurizado, parafinado, metalizado o plastificado, de celofán, de compuestos macromoleculares, autorizados por tal fin o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo.

**Art. 15. Exportación.**—Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios de Economía y Hacienda, y de Agricultura, Pesca y Alimentación. 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 competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

### TITULO V

#### Envasado, etiquetado y rotulación

**Art. 16.** El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo establecido 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.

**Art. 17.** La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

17.1 Denominación del producto: Será la definida en el artículo 3.º de esta Reglamentación.

17.2 En el caso de los tés aromatizados, se indicará el nombre específico de los mismos en orden decreciente de sus masas.

17.3 Contenido neto: Expresado en gramos o kilogramos.

17.4 Mercado de fechas: Se ajustará a lo establecido en el artículo 10, apartado 10.2, de la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

17.5 Identificación del lote de fabricación.

**Art. 18. Identificación de la Empresa.**—Se hará de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 13 de la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

**Art. 19. Rotulación.**—Se ajustará a lo dispuesto en el artículo 15 de la citada norma general.

**Art. 20. País de origen.**—Los productos contemplados en esta Reglamentación que sean importados, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones de los artículos anteriores, excepto lo referente a la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar el país de origen.

**Art. 21.** Los productos contemplados en esta Reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación y no cumplan las disposiciones vigentes para su comercialización en el mercado interior, deberán estar embalados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales inequívocamente para evitar su consumo en el mercado nacional.

### TITULO VI

#### Competencias y responsabilidades

**Art. 22. 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. 23. Responsabilidades:**

23.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en los envases no abiertos, íntegros, corresponden al elaborador del producto, en su caso.

23.2 La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases corresponde al tecedor.

15104

REAL DECRETO 1355/1983, de 27 de abril, por el que se modifican los artículos 13 y 14 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, aprobada por Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo.

Desde la aprobación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, la expe-