

7759

DECRETO 704/1976, de 5 de marzo, por el que se aprueba la Norma sobre la sal comestible y salmueras.

El Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, respetando la vigencia de las normas especiales en materia alimentaria en cuanto no sean expresamente modificadas para adaptarlas a la sistemática, principios básicos y características técnicas que el Código contiene.

Por otra parte, la sección primera del capítulo XXIV del Código Alimentario Español, que se ocupa de la sal, precisa una normalización específica que regule este producto y complementa el texto genérico del referido Código.

En su virtud, a propuesta 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 cinco de marzo de mil novecientos setenta y seis,

#### DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Norma sobre la sal comestible y las salmueras.

#### DISPOSICION FINAL

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

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—La reforma y adaptación de las instalaciones, derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Norma 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, será llevada a cabo en el plazo de doce meses, a contar desde la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la presente Norma.

Segunda.—Los industriales y elaboradores que actualmente estén dedicados a la fabricación y manipulación de sal comestible podrán seguir utilizando, durante un período de doce meses, las existencias en almacén o contratadas de las etiquetas, envolturas o envases de todo tipo que tuvieran en uso y que no se ajusten a lo dispuesto en esta Norma.

Después de la publicación del presente Decreto, todo encargo de etiquetas, envolturas o envases se ajustará a lo establecido en el texto de la presente Norma, siendo considerada esta infracción como falta grave.

#### DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al contenido de la presente Norma.

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

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ALFONSO OSORIO GARCÍA

#### NORMA ESPECIFICA SOBRE LA SAL COMESTIBLE Y LAS SALMUERAS

##### 1. Definiciones.

##### 1.1. Sal para alimentación.

Es el producto constituido por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios y se conoce con el nombre de «sal comestible» o simplemente «sal».

##### 1.2. Salmueras.

Se designan con este nombre las disoluciones en agua potable de sal comestible, adicionadas o no de azúcar, vinagre, otros condimentos, especias y demás sustancias autorizadas por la Dirección General de Sanidad para este fin.

##### 2. Clasificación y características.

##### 2.1. Clasificación.

A efectos de esta Norma, se distinguen las siguientes clases de sal:

2.1.1. Sal gema.—Es la sal procedente de yacimientos salinos naturales.

2.1.2. Sal marina.—Es la sal procedente de la evaporación del agua de mar.

2.1.3. Sal de manantial.—Es la sal procedente de manantiales salinos obtenida por evaporación de las salmueras correspondientes.

2.1.4. Sal común.—Es la sal gema, sal marina o sal de manantial purificada por lavado o también por disolución, seguida de cristalización.

2.1.5. Sales especiales.—Están constituidas por sal, a la que se han agregado diversas sustancias autorizadas por la Dirección General de Sanidad, que se declararán en la rotulación de los envases.

Entre ellas se distinguen las siguientes:

2.1.5.1. Sal de mesa.—Es la sal de gránulo igual o inferior a 1,25 milímetros de espesor, un 0,5 por 100 de humedad como máximo y alguno o algunos de los agentes antiapelmazantes autorizados por la Dirección General de Sanidad.

2.1.5.2. Sal yodada.—Es la sal a la que se le ha añadido yoduro sódico o yoduro potásico, en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga de 10 a 15 miligramos de yodo por kilogramo de sal.

2.1.5.3. Sal fluorada.—Es la sal a la que se le ha añadido fluoruro sódico u otro derivado fluorado autorizado por la Dirección General de Sanidad, en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga como máximo 225 miligramos de flúor por kilogramo de sal.

2.1.5.4. Sal yodo-fluorada.—Es la sal que contiene conjuntamente los compuestos de yodo y flúor autorizados por la Dirección General de Sanidad, en los límites establecidos en los apartados 2.1.5.2 y 2.1.5.3.

2.1.5.5. Sal nitrificada.—Es la sal a la que se ha añadido nitrato sódico en la proporción máxima de 6 gramos por kilogramo de sal.

2.1.5.6. Otras sales.—Son las que, elaboradas con sal comestible, se les han añadido otras sustancias alimenticias que en su día pueda autorizar la Dirección General de Sanidad.

Las sales contenidas en los apartados 2.1.5.2 al 2.1.5.6 precizarán autorización, previa a su comercialización, de la Dirección General de Sanidad.

##### 2.2. Características de la sal comestible.

Los caracteres y composición de la sal comestible, cualquiera que sea su origen, serán los siguientes:

2.2.1. Cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino franco. A efectos de esta Norma, se considerará sal comestible gruesa cuando el espesor del gránulo sea superior a 1,25 milímetros y fina cuando el espesor del gránulo sea igual o inferior a la cifra citada.

2.2.2. No contendrá una proporción de agua mayor de 5 por 100.

2.2.3. Su residuo insoluble en agua no será mayor de 5 gramos por kilogramo de sal ni excederá su contenido de sales de calcio, magnesio y potasio del 1 por 100, expresadas, respectivamente, en óxidos cálcico, magnésico o potásico y calculadas sobre producto seco.

2.2.4. Su contenido en nitratos, nitritos y sales amónicas no excederá, expresado en nitrógeno, de 10 miligramos por kilogramo de sal, excepto en el caso de la sal nitrificada.

2.2.5. Se tolera la presencia de sal magnésica, calculada en óxido magnésico, hasta el 2 por 100 sobre producto seco cuando el producto vaya a destinarse a la salazón, en cuyo caso se denominará «sal de salazón».

2.2.6. Se admiten las siguientes tolerancias de residuos de metales pesados:

Arsénico: Máximo de 3 p. p. m.

Plomo: Máximo de 2 p. p. m.

Mercurio: Máximo de 0,1 p. p. m.

Cobre: Máximo de 2 p. p. m.

2.2.7. El producto envasado y dispuesto para el consumo no contendrá más de 20.000 gérmenes banales por gramo y estará libre de agentes patógenos.

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

##### 3.1. Requisitos industriales.

Los industriales o elaboradores de sal comestible cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

3.1.1. Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y manipulación de sal comestible estarán debidamente

aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos.

3.1.2. Serán de aplicación los reglamentos vigentes para 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.

3.1.3. Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con la sal comestible serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos.

### 3.2. Requisitos higiénico-sanitarios.

De modo genérico, las industrias de fabricación y elaboración de sal comestible habrán de reunir las condiciones siguientes:

3.2.1. 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 orientación 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.

3.2.2. En su construcción y reparación se emplearán materiales 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 techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza.

3.2.3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local.

3.2.4. Dispondrán, en todo momento, de agua corriente potable, en cantidades suficientes para la limpieza y lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo del personal.

Podrán utilizarse aguas salinas, bacteriológicamente potables, en limpieza y lavado de locales, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable.

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

3.2.6. 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 alteraciones o contaminaciones.

3.2.7. Todas las máquinas, materiales y demás elementos que estén en contacto con sal comestible y sus envases serán de características tales que no puedan, por su propia naturaleza, transmitir al producto propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

3.2.8. Contarán con servicios, defensas, utilidades e instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de la sal comestible en óptimas condiciones de higiene y limpieza y 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 o no.

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

### 3.3. Condiciones generales referentes al personal.

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

3.3.2. El personal que trabaje en tareas de manipulación y envasado de sal comestible vestirá ropa adecuada con la debida pulcritud e higiene.

### 4. Registro sanitario.

4.1. Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los fabricantes y elaboradores de sal comestible deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, donde igualmente declararán los tipos que elaboren o pretendan elaborar, su composición y características de los envases o envolturas, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 797/1975, de 21 de

marzo («Boletín Oficial del Estado» de 18 de abril), y la Orden del Ministerio de la Gobernación de 18 de agosto de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre).

### 5. Manipulaciones y prohibiciones.

#### 5.1. Manipulaciones.

Las operaciones de trituración, molienda y envasado se harán en locales apropiados que reúnan las condiciones generales.

Las industrias de la alimentación que utilicen sal en la elaboración de sus productos dispondrán convenientemente de ella, envasada, sobre tarimas o estantes.

#### 5.1.1. Preparación y uso de salmuera.

5.1.1.1. Su preparación se efectuará con agua potable y sal comestible o de salazón que reúna las condiciones mínimas especificadas en esta Norma.

5.1.1.2. Tendrán reacción ácida y la flora bacteriana estará exenta de bacterias patógenas.

5.1.1.3. No contendrán colorantes artificiales orgánicos o inorgánicos ni agentes conservadores.

5.1.1.4. Las salmueras en uso deberán renovarse cuando absorban más del 10 por 100 de yodo 10N.

#### 5.2. Prohibiciones.

Tanto en la industria alimenticia como para consumo humano o para la preparación de salmueras, se prohíbe utilizar sal procedente de flotación de minerales, de procesos químicos, recuperación de salazones, salmueras, pesca o de otros usos industriales.

### 6. Envasado, etiquetado y rotulación.

#### 6.1. Envasado.

6.1.1. La sal se envasará en los centros productores o en los establecimientos explícitamente autorizados para ello por la Dirección General de Sanidad.

6.1.2. Los envases, que serán nuevos, podrán ser de papel, cartón, compuestos macromoleculares o de cualquier otro material que sea autorizado por la Dirección General de Sanidad.

6.1.3. El envasado será de tipo mecánico, con una tolerancia del 5 por 100 como máximo para envases de hasta 1.000 gramos de peso neto y del 3 por 100 como máximo para los envases de peso neto comprendido entre 1 y 50 kilogramos.

#### 6.2. Etiquetado y rotulación.

En las etiquetas, envueltas o envases de sal comestible, dispuestas para la venta, deberán figurar los datos que se especifican a continuación, en tamaño de letra suficientemente legible:

6.2.1. Marca registrada o nombre o razón social y domicilio.

6.2.2. Tipo de sal comestible, conforme a las denominaciones señaladas en el epígrafe 2.1 de esta Norma.

6.2.3. Para el caso de las sales especiales a que se refiere el punto 2.1.5, se harán constar los aditivos que contienen, así como su cantidad.

6.2.4. Peso neto del producto contenido en cada envase.

6.2.5. Número de Registro Sanitario de la industria.

### 7. Transporte.

La sal destinada a las industrias alimentarias o para consumo humano deberá transportarse envasada, de acuerdo con las prescripciones del epígrafe 6 de la presente Norma.

Sólo se permitirá el transporte a granel cuando se destine a la industria que realiza operaciones de salado y salazón entre sus actividades fundamentales, que deberá realizarse en bodegas independientes debidamente revisadas para su limpieza y encalado o en cualquier otro tipo de vehículo de transporte apropiado, cuyos contenedores sean idóneos para su revisión y limpieza, y en general deberán adoptarse las precauciones que sean necesarias para evitar su contaminación.

La responsabilidad inherente a la identidad de la sal a granel para la industria salazonera corresponderá al fabricante hasta el momento de su salida del centro productor, siendo responsable el destinatario de la mercancía de su identidad en el momento de su empleo.

### 8. Comercio exterior.

#### 8.1. Exportación.

La sal comestible destinada a la exportación se ajustará a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija esta Norma,

no podrá comercializarse en España sin la autorización del Ministerio de Comercio y previo informe favorable de la Dirección General de Sanidad.

## 8.2. Importación.

La sal comestible producida en el extranjero para su consumo en nuestro país deberá adaptarse, para su distribución en él, a las disposiciones establecidas en esta Norma, salvo lo dispuesto en los Tratados o Convenios Internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

## 9. Competencias.

Los Ministerios de la Gobernación, Industria y Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Norma.

Al Sindicato Nacional de Industrias Químicas se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Norma, y asimismo de los Organismos estatales que deban, 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.

## 10. Métodos de análisis.

En tanto no existan normas analíticas españolas, se emplearán para las determinaciones exigidas en la sal comestible las siguientes:

10.1 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 tipo, admitiéndose la tolerancia señalada en el punto 6.1.3 de la presente Norma.

10.2 Determinaciones de humedad: Norma ISO 2.483.

10.3 Determinación de residuo insoluble en agua: Norma ISO 2.479.

10.4 Determinación de cloruros: Norma ISO 2.481.

10.5 Determinación de calcio y magnesio: Norma ISO 2.482.

10.6 Para otras especificaciones, se utilizarán los métodos seleccionados y utilizados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

7760

DECRETO 705/1976, de 5 de marzo, por el que se aprueba la Norma sobre yogur, yogur azucarado, yogur edulcorado, yogur con frutas, con zumos o con otros productos naturales y yogur aromatizado.

El Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, respetando la vigencia de las normas especiales en materia alimentaria en cuanto no sean expresamente modificadas para adaptarlas a la sistemática, principios básicos y características técnicas que el Código contiene.

Por otra parte, las definiciones y características de los apartados correspondientes a las leches fermentadas o acidificadas que figuran en el capítulo XV del referido Código precisan, en el caso del yogur, una normalización específica que regule este producto en sus distintas variedades de elaboración y comercialización.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, Agricultura, 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 cinco de marzo de mil novecientos setenta y seis,

## DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Norma sobre yogur, yogur azucarado, yogur edulcorado, yogur con frutas, con zumos o con otros productos naturales y yogur aromatizado.

## DISPOSICION FINAL

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

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las reformas y adaptaciones de las instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Norma 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 en el «Boletín Oficial del Estado» de la presente Norma.

Segunda.—A contar de la fecha de publicación del presente Decreto se permitirá que durante seis meses los industriales que actualmente están dedicados a la fabricación de yogur, yogur azucarado, yogur edulcorado, yogur con frutas, con zumos o con otros productos naturales y yogur aromatizado podrán seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de los envases, cierres, envolturas o etiquetas de todo tipo que tuvieran en uso y que no se ajusten a lo dispuesto en esta Norma.

Después de la publicación del presente Decreto, todo encargo de envases, cierres, envolturas o etiquetas se ajustará a lo establecido en el texto de la presente Norma, siendo considerada esta infracción como falta grave.

## DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al contenido de la presente Norma.

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

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ALFONSO OSORIO GARCIA

Norma específica para el yogur (Yoghourt), yogur azucarado, yogur edulcorado, yogur con frutas, con zumos o con otros productos naturales y yogur aromatizado

### 1. Objeto de la Norma.

Definir las condiciones y características que deben reunir los productos para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

### 2. Ambito de aplicación.

La presente Norma se aplicará al yogur, yogur azucarado, yogur edulcorado, yogur con frutas, zumos y otros productos naturales y yogur aromatizado.

### 3. Definiciones.

3.1. Se entiende por «yogur» o «yoghourt» el producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada, leche concentrada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, con o sin adición de leche en polvo, entera o desnatada.

Los microorganismos citados deben ser viables y abundantes en el producto terminado.

3.2. Yogur azucarado es el definido en el punto 3.1 al que se han añadido solamente alguno o algunos de los azúcares comestibles.

3.3. Yogur edulcorado es el definido en el punto 3.1 al que se han añadido solamente edulcorantes, y, en su caso, aromas autorizados por la Dirección General de Sanidad y su comercialización estará regulada por la Reglamentación específica de preparados alimenticios para regímenes especiales.

3.4. Yogur con frutas, zumos y/u otros productos naturales son los definidos en los puntos 3.1 y 3.2 a los que se han añadido los ingredientes citados, junto a agentes aromáticos y aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

3.5. Yogur aromatizado es el definido en los puntos 3.1 y 3.2 al que se han añadido agentes aromáticos y aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

### 4. Factores esenciales de composición y calidad.

#### 4.1. Yogur.

Contenido mínimo de materia grasa de leche.	2,0 % m/m.
Extracto seco magro, mínimo	8,5 % m/m.

#### 4.2. Yogur desnatado.

Contenido máximo de materia grasa de leche.	0,5 % m/m.
Extracto seco magro, mínimo	8,5 % m/m.

#### 4.3. Yogur azucarado.

Cumplirá los requisitos especificados en 4.1 y 4.2 en cuanto se refiere a la parte de leche que entra en su composición.