

**15.7 Identificación del lote de fabricación.**

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios de cada lote de fabricación.

**Art. 16. En los rótulos de los embalajes se hará constar:**

Denominación del producto o marca.  
Número y contenido neto de los envases.  
Nombre o razón social o denominación de la empresa.  
Instrucciones para la conservación, caso de ser necesario.

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

**Art. 17. 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 15 y 16, excepto el punto 15.7, deberán hacer constar el país de origen.

**TITULO VI****Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación**

**Art. 18. Almacenamiento y transporte.**—Todos los lugares donde se almacenen los jarabes, 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.

El transporte y almacenamiento de los jarabes deberá hacerse independientemente de sustancias tóxicas, parasitocidas rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio, así como impedir que se hallen en contacto con alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

Los productos de esta Reglamentación se transportarán y expendirán siempre debidamente envasados, embalados y etiquetados.

**Art. 19. Exportación.**—Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «Export» y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios responsables previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

**Art. 20. Importación.**—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto, y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las empresas importadoras deberán proceder a su registro, según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981, sobre Registro general de alimentos, y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada empresa en particular.

**TITULO VII****Responsabilidades y competencias****Art. 21. Responsabilidades.**

**21.1** La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases o embalajes no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o importador de jarabes.

**21.2** La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor de los mismos.

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

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

**TITULO VIII****Métodos de análisis**

**Art. 24. Métodos de análisis.**—Los métodos oficiales de toma de muestras y de análisis específicos para los aditivos alimentarios serán aprobados por el organismo competente a propuesta de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. Hasta tanto no existan las que correspondan, la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria recomendará los métodos precisos, coordinando su actuación con el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, con el Centro de Investigación y Control de la Calidad y con el Laboratorio Agrario del Estado.

**ANEJO**

	Limite mínimo en masa — Porcentaje
a) El contenido mínimo en los jarabes de zumos de frutas debe ser de:	
Zumo de naranja .....	30
Zumo de limón .....	30
Zumo de pomelo .....	20
Zumo de piña .....	20
Zumo de manzana .....	60
Zumo de albaricoque, melocotón y pera .....	60
Zumo de uva .....	60
Zumo de fresa .....	30
Zumo de otras frutas .....	30
b) El contenido mínimo de disgregados de frutos y tubérculos será de:	
Amandras .....	5
Chufas .....	10

4846

**REAL DECRETO 381/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de Alimentación.**

El necesario control técnico y sanitario de los establecimientos minoristas de alimentación precisa, para proporcionar una mayor garantía al consumidor y ordenar una actividad tan diversa una Reglamentación de conjunto que pueda ser posteriormente desarrollada mediante Reglamentaciones específicas de los distintos sectores.

En virtud de lo expuesto, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de enero de 1984,

**DISPONGO:**

Artículo único.—Se aprueba, para su aplicación, la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de Alimentación.

**DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

Primera.—Los puntos 10.13, 10.14, 10.15 y 10.17 del artículo 10 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no serán exigibles hasta transcurrido un plazo de seis meses desde la entrada en vigor del presente Real Decreto.

Segunda.—Los puntos 10.4, 10.6, 10.7 y 10.8 del artículo 10 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no serán exigibles hasta transcurrido un plazo de un año desde la entrada en vigor del presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 25 de enero de 1984.

JUAN CARLOS R.

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

**REGLAMANTACION TECNICO-SANITARIA DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION****TITULO PRELIMINAR****Ambito de aplicación**

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por comercio minorista de alimentación y fijar, con carácter obligatorio, los requisitos técnicos y sanitarios exigibles para la instalación y funcionamiento de dichos comercios.

Art. 2.º Esta Reglamentación obliga a toda persona física o jurídica que, dentro del territorio nacional, dedique su actividad a la venta al por menor de productos alimenticios destinados al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualesquiera sustancias que se utilicen en la preparación o condimentación de los alimentos.

Art. 3.º Deberán cumplir la presente Reglamentación, por considerarse comercios minoristas de alimentación, los establecimientos donde se realicen ventas al por menor, aunque lo hagan en instalaciones de comercio mayorista, fábricas u otros lugares de producción o sus anejos.

Art. 4.º Esta Reglamentación también obliga a los titulares de los recintos comerciales colectivos donde estén integrados comercios minoristas de alimentación.

Art. 5.º Quedan excluidos del ámbito de la presente Reglamentación, los establecimientos de venta de cosméticos y de tabaco, así como de sustancias utilizadas sólo como medicamentos.

## TITULO PRIMERO

### Definiciones y denominaciones

A los efectos de la presente Reglamentación se establecen las siguientes definiciones y denominaciones:

Art. 6.º Se entiende por comercio minorista de alimentación todo establecimiento donde se realiza la venta al comprador final de los productos mencionados en el artículo segundo.

Art. 7.º Se entiende por «sala de ventas» la parte del establecimiento que se destina a exposición de productos, estancia del público y normal remate del acto de compra. No forman parte de la «sala de ventas» las superficies destinadas a oficinas, trastiendas, almacén y otras dependencias de acceso restringido, ni tampoco los servicios higiénicos del local, aunque sean asequibles al público en general.

Art. 8.º Se entiende por trastienda o almacén de reserva la parte del establecimiento donde se almacenan los productos destinados a la reposición de las existencias de la «sala de ventas».

Art. 9.º Los comercios minoristas de alimentación se clasifican del modo siguiente:

9.1 En cuanto a la modalidad de venta:

9.1.1 Con vendedor.

En esta modalidad el vendedor atiende personalmente al cliente y le sirve los productos requeridos.

9.1.2 En régimen de autoservicio.

En esta modalidad, el comprador tiene a su alcance todos los productos con la información necesaria, incluso el precio, para que pueda tomar por sí mismo aquellos que desee adquirir sin necesitar la intervención del vendedor y efectuar el pago de su compra en la caja o cajas dispuestas a este fin.

9.1.3 En régimen mixto.

En esta modalidad concurren las dos formas de venta anteriormente definidas.

9.2 En cuanto a los productos objeto de venta:

9.2.1 Especializados o monovalentes.

En ellos se vende exclusivamente una determinada clase de productos alimenticios.

9.2.2 Polivalentes.

En ellos se venden varias clases de productos alimenticios.

9.3 En cuanto a su naturaleza comercial:

9.3.1 Independientes.

Los que constituyen por sí mismos una unidad comercial y disponen de un local exclusivo con acceso directo e independiente desde la vía pública.

9.3.2 Agrupados.

Los que se hallan en un recinto comercial colectivo en comunidad con otros establecimientos del mismo o diferente sector comercial provisto de servicios y elementos compartidos.

9.3.3 Seccionales.

Los integrados en otros establecimientos como sección especial destinada a la venta de productos alimenticios.

9.3.4 Restringidos.

Los que con independencia del resto de sus características, situación o modalidad de venta, no se encuentran abiertos indiscriminadamente a todo público, limitando su clientela a determinadas personas o grupos en razón de condicionamientos estipulados en la legislación vigente.

## TITULO II

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

Art. 10. *Condiciones de los establecimientos.*—Los locales destinados al comercio minorista de alimentación deberán reunir las siguientes condiciones:

10.1 Dispondrán de entrada y salidas directas a vías públicas o espacios abiertos para la circulación rodada o peatonal.

En el caso de comercios agrupados o seccionales este requisito lo cumplirá el conjunto comercial de que se trate.

10.2 Tendrán ventilación directa a la calle o patios centrales de manzanas o espacios libres, y, si ello fuera posible, deberán contar con circulación artificial de aire previamente filtrado. A estos efectos, se considera espacio libre las calles interiores de mercados o análogos.

Se evitará al máximo la entrada de polvo y las circulaciones no controladas de aire.

10.3 Estarán apartados de lugares que puedan hacerle llegar cualquier clase de suciedad, contaminación o insalubridad.

10.4 Estarán separados de viviendas, cocinas o comedores de uso familiar o laboral, no entendiéndose por tales los servicios de cafetería o restaurante que debidamente independizados por áreas, estén integrados en el mismo recinto comercial.

De haber paso a la vivienda del dueño o encargado, deberá estar provisto de una puerta que permanezca habitualmente cerrada durante las horas de comercio.

10.5 La iluminación será la adecuada, en consonancia con las dimensiones del local y ajustadas en todo caso a las disposiciones vigentes de seguridad e higiene en el trabajo.

10.6 Los pavimentos serán resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección. Podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con juntas de dilatación descubiertas.

10.7 Las paredes y los techos se revestirán de azulejos, pintura plástica u otros materiales de especial resistencia a los lavados y a la temperatura de los locales.

10.8 Dispondrán de agua corriente potable con servicio de lavado para las necesidades del establecimiento.

10.9 Las trastiendas o almacenes de reposición, cuando existan, dispondrán de condiciones suficientes para que los alimentos se conserven adecuadamente. En cualquier caso en la «sala de ventas» no habrá embalajes o envases vacíos no recuperables.

10.10 Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías, o vitrinas, o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo.

Los productos sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público y, de no ser posible, será obligatorio el uso de carteles prohibiendo manipularlos o tocarlos.

10.11 En los establecimientos polivalentes, los alimentos no envasados se expondrán ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos, que permita a cada clase de alimentos conservar sus características peculiares y evite la asimilación de olores o sabores extraños.

10.12 En las «salas de venta» de los comercios en régimen de autoservicio o mixto, los productos se expondrán de modo que el público pueda conocer sus características con facilidad.

10.13 Los establecimientos que expendan alimentos perecederos susceptibles de alteración a la temperatura ambiente dispondrán, como mínimo, de un frigorífico, expositor o no, con capacidad útil adecuada, que garantice una temperatura de trabajo en su interior entre cero y ocho grados centígrados y esté provisto de termómetro debidamente contrastado. Los establecimientos que expendan pescado fresco podrán exponerlo y venderlo mediante conservación con hielo, exceptuándose, por tanto, del cumplimiento de este requisito a estos efectos.

10.14 Los establecimientos que expendan alimentos congelados dispondrán, como mínimo, de un frigorífico congelador, expositor o no, con capacidad útil adecuada, que garantice una temperatura de trabajo en su interior inferior o igual a la que fijen las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o Normas específicas de los productos alimenticios que contengan.

10.15 Los aparatos frigoríficos de exposición de productos, excluidos los de exposición vertical, indicarán sus respectivos límites de capacidad de carga, por medio de una línea de color destacada e indeleble que recorrerá una parte visible del perímetro interior de la cuba de almacenaje.

10.16 Tanto las paredes como los techos y pavimentos se mantendrán en correcto estado de conservación y limpieza.

10.17 Se adoptarán las oportunas medidas para evitar la entrada y presencia de insectos, arácnidos, roedores y otros animales domésticos o no. Donde se expendan productos alimenticios sin envasar será obligatoria la instalación de aparatos antiinsectos que los eliminen sin el empleo de productos químicos.

10.18 Los establecimientos 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 productos o sobre las superficies en los que entren en contacto según prescripciones del fabricante y sin que estos últimos puedan transmitir a los alimentos propiedades nocivas o características anormales.

10.19 El almacenamiento de material para la desinfección y limpieza del establecimiento estará independizado de donde se encuentren los productos alimenticios.

10.20 Las basuras deberán depositarse dentro de recipientes estancos con tapa de ajuste adecuado, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. Se retirarán por lo menos una vez al día.

#### Art. 11. Condiciones de los materiales.

11.1 Todo material que esté en contacto con cualquier producto alimenticio sin envasar mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación.

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

11.1.2 No ceder sustancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos alimenticios con los que estén en contacto o que, aun siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

11.1.3 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos alimenticios.

11.2 Los escaparates, estanterías, mostradores, etc., así como los elementos de decoración, serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. En el caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso se dispondrá de un espacio libre suficiente, desde el nivel del suelo para permitir su limpieza.

Los mostradores además no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser una fuente de contaminación.

Art. 12. Condiciones del personal.—Todo el personal dedicado a almacenar y vender productos alimenticios deberá cumplir los siguientes requisitos:

12.1 Estará en posesión de la tarjeta de manipulador de alimentos, según lo estipulado en la legislación vigente.

12.2 Observará en todo momento la máxima pulcritud, en su aseo personal, y utilizará en su trabajo vestuario exclusivo adecuado a su función y en correcto estado de limpieza.

12.3 Todo trabajador aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad, está obligado a poner el hecho en conocimiento del titular del establecimiento o su representante, quien tomará las medidas apropiadas que perscriben las disposiciones vigentes, y en todo caso se estará a la dispuesto en el Real Decreto 2505/1953, de 4 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación de Manipuladores de Alimentos.

12.4 No comerá, fumará, ni masticará chicle o tabaco durante su trabajo, y no toserá ni estornudará sobre los productos alimenticios.

12.5 No podrá simultanear su actividad dentro del establecimiento con ninguna otra que suponga una fuente de contaminación de los productos expendidos sin tomar las medidas de higiene oportunas.

Las actividades incompatibles del personal dentro del establecimiento serán las determinadas en las disposiciones vigentes referidas a los distintos productos y se fijarán en las Reglamentaciones o Normas específicas que se dicten en desarrollo de la presente Reglamentación.

Art. 13. Manipulaciones permitidas.—Además de las lógicas de la actividad de venta se permite el despacho fraccionado, despiece, limpieza, selección, envasado y preparación de verduras, pescados, carnes y derivados y, en general, de todos aquellos productos que, por sus características o formas de consumo, requieran tales manipulaciones, siempre que no esté prohibido en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o Normas específicas correspondientes.

Los establecimientos del comercio minorista de alimentación podrán vender igualmente alimentos envasados para animales, así como artículos higiénicos y de uso domésticos, siempre que todos estos productos estén claramente anunciados y se exhiban y expendan en áreas o secciones distintas de las destinadas a la venta de los alimentos y bebidas destinados a la alimentación humana.

En los supuestos en que no sea posible la separación por áreas o secciones, los productos no alimenticios que se expendan estarán agrupados en un lugar suficientemente alejado o con separación material de los alimentos, y, en particular, de los no envasados. Los alimentos sin envasar habrán de hallarse, como mínimo, a un metro de distancia de los productos no alimenticios o mediante una zona de exposición de alimentos entre ambas clases de productos.

Asimismo, los productos no alimenticios serán colocados de forma que los inocuos se hallen más cerca de los alimentos y más distantes de aquellos en cuya composición intervengan elementos nocivos o irritantes.

La citada separación entre productos alimenticios y no alimenticios también será obligada en la trastienda.

La compatibilidad de venta con los alimentos expresada en los párrafos anteriores no podrá entenderse referida en ningún caso a productos tóxicos, catalogados como tales por la legislación vigente, o a granel.

Art. 14. Manipulaciones prohibidas.—Además de las que no correspondan a una buena práctica comercial, queda expresamente prohibido:

14.1 Utilizar vías públicas en sustitución de la «sala de ventas» o de la trastienda, ni siquiera mediante vehículos automóviles propiedad de su titular.

14.2 Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío fuera de los muebles frigoríficos adecuados en cada caso, o mantenerlos de cualquier forma fuera de los mismos.

14.3 El funcionamiento de los aparatos frigoríficos de conservación de alimentos a temperaturas superiores o distintas de las necesarias para cada sistema de conservación mientras los contengan.

14.4 Exponer y almacenar bajo conservación frigorífica, sin la separación adecuada entre cada tipo de productos, pescado, productos cárnicos, productos lácteos, huevos y platos preparados o precocinados.

14.5 Recongelar alimentos que hayan podido sufrir cambios de temperatura que les haga perder sus condiciones específicas.

14.6 Vender productos alimenticios adulterados, falsificados, alterados, contaminados o nocivos o realizar cualquier manipulación que suponga una adulteración de los mismos o pueda poner en peligro la salud del consumidor.

14.7 Vender a granel o fraccionadamente, cuando esté prohibido dicha forma de venta en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o Normas específicas correspondientes.

14.8 Utilizar para envolver los productos alimenticios papeles de periódicos, impresos, etc., no considerándose a este fin papel impreso el nuevo que lleve consignados el nombre, dirección del vendedor u otras indicaciones sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento.

14.9 La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas provistas de corteza dura e incombustible.

14.10 La entrada de animales, aunque vayan acompañados de sus dueños.

14.11 El acceso del público a las partes que no sean «sala de venta» o servicios autorizados.

### TITULO III

#### Envasado y etiquetado

Art. 15. Aquellos productos alimenticios, cuyas Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o Normas específicas prohiban su venta a granel o fraccionada y exijan, por tanto, que estén envasados para su venta, no podrán venderse de otro modo ni reenvasarse, y deberán cumplir en su etiquetado el Real Decreto 2058/1962, de 12 de agosto por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Art. 16. Aquellos productos alimenticios, cuyas Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o Normas específicas permitan al comerciante la apertura de sus envases para la venta fraccionada del producto, podrán venderse de este modo, pero conservando, en todo caso, la información correspondiente del etiquetado del envase hasta la finalización de la venta, para permitir en cualquier momento una correcta identificación del producto y poder suministrar dicha información al comprador que lo solicite.

Art. 17. Aquellos productos alimenticios, cuya venta a granel o fraccionada no esté prohibida, que se envasen en los comercios minoristas y se presenten así el mismo día de su envasado habrán de sujetarse, en su envasado, a lo dispuesto en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas específicas aplicables a cada producto y, en su etiquetado y presentación, a lo establecido por resolución de la Dirección General de Comercio Interior.

Asimismo aquellos productos alimenticios cuya venta a granel o fraccionada no esté prohibida, que se envasen por los titulares de comercios minoristas de alimentación y se presenten así el mismo día de su envasado en los distintos puntos de venta de su propiedad, deberán cumplir, en su envasado y transporte, lo dispuesto en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas específicas aplicables a cada producto y, en su etiquetado y presentación, lo establecido en el párrafo anterior.

### TITULO IV

#### Competencias y responsabilidades

Art. 18. Los titulares de comercios minoristas de alimentación tienen las siguientes obligaciones:

Cumplir las condiciones de almacenamiento y venta y cuantos requisitos les afecten de las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas específicas de los distintos productos comercializados, especialmente:

El marcado de fechas de los distintos productos alimenticios envasados que comercialice con el fin de realizar una adecuada rotación y renovación de éstos para cumplir los plazos de venta estipulados.

Las condiciones de conservación de los productos alimenticios. En el caso de estar envasados, dichas condiciones serán las que haya hecho constar el fabricante en el etiquetado de los envases.

**Art. 19. Responsabilidades.**—Las responsabilidades se establecen conforme a las siguientes presunciones:

19.1 La responsabilidad inherente a la identidad de producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante del producto alimenticio envasado o, en su caso, al importador.

19.2 La responsabilidad inherente a la identidad de los productos alimenticios contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor del producto.

19.3 La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases, abiertos o no, o sin envases, corresponde al tenedor del producto.

## TÍTULO V

### Régimen sancionador

**Art. 20.** Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan.

4847

**CORRECCION de erratas del Real Decreto 278/1984, de 8 de febrero, por el que se regula el subsidio de defunción a cargo de la Mutualidad General de Funcionarios Civiles del Estado.**

Padecido error en la inserción del mencionado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 40, de fecha 18 de febrero de 1984, páginas 4155 y 4156, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En el artículo tercero, 2.º donde dice: «El mutualismo podrá, no obstante»; debe decir: «El mutualista podrá, no obstante».

# MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

4848

**REAL DECRETO 382/1984, de 22 de febrero, por el que se desarrolla la actualización de valores Ley de Presupuestos 1983.**

El artículo 32 de la Ley 9/1983, de 13 de julio, de Presupuestos Generales del Estado de 1983, autoriza al Gobierno a establecer los coeficientes de actualización y a dictar las normas de desarrollo de la actualización voluntaria de los valores mobiliarios de renta variable y de los elementos del inmovilizado material que figuren en los balances de los sujetos pasivos del Impuesto sobre Sociedades.

El presente Real Decreto desarrolla las normas legales en los términos autorizados y siguiendo un esquema similar a los presentes existentes, en especial el Real Decreto 821/1981, de 27 de marzo, si bien ha sido forzoso contemplar las modificaciones específicas introducidas en la Ley de Presupuestos de 1983, de las que las más destacadas son la extensión de la consideración de bienes actualizables a los valores mobiliarios de renta variable y la aplicación, en todo caso, del método simplificado para los elementos del inmovilizado material.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Economía y Hacienda, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 22 de febrero de 1984,

## DISPONGO:

**Artículo 1.º** *Ambito de aplicación.*

1. Podrán acogerse a la actualización de valores regulada en el artículo 32 de la Ley 9/1983, de 13 de julio, de Presupuestos

Generales del Estado para el año 1983, los sujetos pasivos del Impuesto sobre Sociedades, incluso en régimen de transparencia fiscal, residentes tanto en España como en el extranjero.

2. La actualización se referirá a:

a) Cuando se trate de sujetos pasivos residentes en España, a todos los elementos del inmovilizado material situados tanto en España como en el extranjero y a los valores mobiliarios de renta variable en moneda nacional o extranjera.

b) Cuando se trate de sujetos pasivos no residentes en España, a los mismos bienes a que se refiere la letra a) anterior, siempre que se encuentren afectos a un establecimiento permanente en España.

3. Las Sociedades y Entidades jurídicas a que se refiere el apartado 1 anterior se designarán indistinta y abreviadamente con las palabras Sociedades o Entidades en el presente Real Decreto.

**Art. 2.º Normas generales.**—La actualización de valores se regirá por las siguientes normas generales:

Primera: Será voluntaria.

Segunda: Se referirá, necesariamente, a la totalidad de los bienes susceptibles de la misma.

Tercera: Podrán ser actualizados los bienes a que se refiere el párrafo segundo del artículo anterior que figuren en el balance cerrado a 31 de diciembre de 1983, siempre que se cumplan los requisitos señalados en el presente Real Decreto.

No obstante, cuando el período impositivo no se ajustase al año natural, la actualización se referirá a los valores que figuren en el primer balance que se cierre dentro del año 1984.

Cuarta: Las operaciones de actualización se realizarán dentro del período comprendido entre la fecha de cierre del balance a que se refiere la norma tercera anterior y el día en que termine el plazo de presentación de la correspondiente declaración del Impuesto sobre Sociedades. Dichas operaciones se reflejarán necesariamente en el mencionado balance.

Quinta: Las plusvalías o minusvalías que resulten de las operaciones de actualización autorizada se llevarán a una cuenta con la denominación de «Actualización Ley de Presupuestos de 1983», que denominará abreviadamente «cuenta» en el presente Real Decreto.

Sexta: Será requisito inexcusable la presentación dentro del plazo reglamentario de la declaración del Impuesto sobre Sociedades correspondiente al ejercicio a que se refiere la regla tercera anterior. Dicha declaración comprenderá el balance de situación debidamente actualizado y aprobado por el órgano social competente.

Séptima: En ningún caso serán aplicables los artículos 2.º, 13, 15, 17, 19, 20, 22 y 23 del texto refundido de la Ley de Regularización de Balances de 2 de junio de 1964.

En especial, no podrán acogerse al régimen tributario de actualización que regula el presente Real Decreto la incorporación de activos ocultos, la eliminación de pasivos ficticios y demás operaciones a que se refiere el artículo 13 del texto refundido de la Ley de Regularización de Balances.

La realización de las operaciones referidas llevará consigo el devengo de los tributos correspondientes, así como la imposición de las sanciones que procedan, incluidas las derivadas de la legislación de contrabando y la de control de cambios.

**Art. 3.º Bienes actualizables.**

1. Serán susceptibles de actualización:

a) Los bienes de activo fijo material recogidos en el artículo 3.º, apartado 1, del Real Decreto 621/1981, de 27 de marzo.

b) Las inmovilizaciones en curso cuyo proceso de construcción dure más de dos años ininterrumpidos.

c) Los valores mobiliarios de renta variable en moneda nacional o extranjera, siempre que hubieran sido adquiridos con anterioridad al día 1 de enero de 1983.

2. Se actualizarán, necesariamente, las amortizaciones practicadas sobre los elementos de activo antes mencionados y que hayan sido actualizados.

**Art. 4.º Elementos no actualizables.**

1. En general, no podrán ser actualizables los valores:

a) Del activo circulante.

b) Del inmovilizado inmaterial.

c) De las inmovilizaciones en curso no comprendidas en el artículo anterior.

d) De los activos fijos o circulantes de carácter financiero, salvo los valores mobiliarios de renta variable en moneda nacional o extranjera.

e) Del inmovilizado material que en la fecha del balance a que se refiere la norma tercera del artículo 2.º se encuentren