

	PÁGINA.		PÁGINA
MINISTERIO DEL AIRE			
Orden de 28 de noviembre de 1960 por la que se nombra Traductores de quinta clase de la escala de Traductores del Ministerio del Aire a los señores que se relacionan	16830	to en la vigente Ley de Régimen del Suelo de 12 de mayo de 1956 y Decretos de 28 de junio de 1957 y 26 de noviembre de 1959, con indicación de la resolución recaída en cada caso	16849
Resolución de la Maestranza Aérea de Sevilla (Delegación Regional, Junta Liquidadora) por la que se anuncian subastas para las enajenaciones que se citan	16848	SECRETARIA GENERAL DEL MOVIMIENTO	
MINISTERIO DE COMERCIO			
Orden de 17 de noviembre de 1960 por la que se legaliza la concesión de un depósito regulador	16848	Resolución de la Junta Económica Administrativa de la Delegación Provincial de Sindicatos de Madrid por la que se anuncia concurso público para la adjudicación de la conservación y engrase de veinte ascensores	16858
Orden de 28 de noviembre de 1960 por la que se resuelve el concurso convocado para cubrir cinco plazas de Ingenieros Agrónomos de segunda clase del SOIVRE	16830	Resolución de la Obra Sindical del Hogar y de Arquitectura por la que se anuncia concurso-subasta para la contratación de las obras que se citan	16858
Orden de 29 de noviembre de 1960 por la que se nombra el Tribunal de exámenes para Capitanes de la Marina Mercante, correspondiente al primer semestre de 1961	16840	ADMINISTRACION LOCAL	
Orden de 29 de noviembre de 1960 por la que se nombra el Tribunal de exámenes para Maquinistas Navales correspondientes al primer semestre de 1961	16840	Resolución de la Diputación Provincial de Logroño referente a la admisión de ofertas para la contratación por concurso del suministro de los artículos que se citan	16858
MINISTERIO DE LA VIVIENDA			
Orden de 24 de noviembre de 1960 por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia dictada por el Tribunal Supremo en recurso contencioso-administrativo interpuesto por don Víctor Cristóbal López	16849	Resolución de la Diputación Provincial de Madrid por la que se hace pública la composición del Tribunal que ha de juzgar la oposición para provisión de dos plazas de Delineantes del Servicio de Arquitectura de esta Corporación	16840
Resolución de la Dirección General de Arquitectura, Economía y Técnica de la Construcción por la que se señalan fecha y hora para el levantamiento de las actas previas a la ocupación de terrenos en la localidad adoptada de Brunete (Madrid)	16849	Resolución del Ayuntamiento de Alcoy por la que se hace público el Tribunal que ha de juzgar el concurso restringido para la provisión de una plaza de Jefe de Negociado y se convoca a los opositores	16841
Resolución de la Dirección General de Urbanismo por la que se transcribe relación de asuntos sometidos al excelentísimo señor Ministro de la Vivienda con fecha 17 de octubre de 1960, a propuesta del ilustrísimo señor Director general, de conformidad con lo dispues-		Resolución del Ayuntamiento de Málaga por la que se convoca concurso de méritos para cubrir en propiedad una plaza de Auxiliar técnico de los Servicios Eléctricos y otra de Perito Industrial	16841
		Resolución del Ayuntamiento de Murcia por la que se anuncia concurso para el nombramiento de Gestor afianzado, encargado de la cobranza y administración de las exacciones municipales	16841
		Resolución del Ayuntamiento de Talavera de la Reina por la que se convoca subasta pública para la contratación de las obras que se citan	16858

I. DISPOSICIONES GENERALES

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 26 de noviembre de 1960 por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de condimentos y especias naturales.

Excelentísimos e ilustrísimo señores:

De conformidad con la propuesta formulada por la Comisión Interministerial creada por Orden de 21 de junio de 1955 («Boletín Oficial del Estado» número 177), para la Reglamentación técnico-sanitaria de las industrias encuadradas en el Sindicato Nacional de Alimentación y Productos Coloniales.

Esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien aprobar la «Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de condimentos y especias naturales» que a continuación se publica.

Lo digo a VV. EE. y a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. EE. y a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 26 de noviembre de 1960.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de Hacienda, de la Gobernación, de Trabajo, de Industria, de Agricultura, de Comercio y Secretario general del Movimiento e Ilmo. Sr. Presidente de la Comisión Interministerial para la Reglamentación técnico-sanitaria de las Industrias de Alimentación.

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS NATURALES

TITULO PRIMERO

DEFINICIONES

Artículo 1.º Con la denominación genérica de Especies y condimentos vegetales se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que, por contener sustancias aromáticas o excitantes, se emplean para aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas, y en determinados casos facilitar la conservación de los mismos.

Deben ser genuinas, sanas, responder a sus características naturales y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen, tales como tallos, peciolos, etc., que no posean la cualidad de condimentos.

Las mezclas de especias deben estar compuestas de especias simples, sanas, limpias y genuinas, libres de productos extraños.

Art. 2.º *Pimentón*.—Queda definido como el producto constituido exclusivamente por el fruto maduro, sano, seco y pulverizado del pimiento rojo procedente de la planta solanácea, género *Capsicum L.*, y especies *Annuum* y *Longum*, totalmente desprovistos de su pedúnculo, rabo o pezón.

Como proporciones máximas podrá contener las siguientes:

Humedad	14 %
Cenizas	10 %
Fibra	23 %
Extracto etéreo	20 %

Estas proporciones se refieren al pimentón destinado al mercado interior. El destinado a la exportación responderá a las características especiales que se determinen.

Las denominaciones específicas de pimentón dulce, agrídulce o picante, así como las de origen de Murcia, de La Vera (Cáceres) o de cualquier otra comarca española, podrán complementar la definición que los correspondientes envases lleven para distinguírlas.

El pimentón puede contener hasta un máximo de 10 por 100 de aceite fino de oliva, siempre que se consigne así en su envoltura o envase.

Art. 3.º *Azafrán*.—Queda definido como el producto constituido por los estigmas florales desecados de la planta *Crocus Sativus* L., que en estado natural contiene estilos de la misma procedencia, sin que exceda del 10 por 100 la proporción de estilos que lo componen.

Su análisis debe responder a los siguientes máximos:

Humedad	15 %
Cenizas totales	8 %
Celulosa	5 %

Estas proporciones se refieren al azafrán destinado al mercado interior. El destinado a la exportación responderá a las características especiales que se determinen.

Art. 4.º *Ajo*.—Con el nombre de ajo se entienden los bulbos del *Allium Sativum* L. Estos bulbos o cabezas están formados por dientes blancos, más o menos rosados, envueltos en una fina película. De olor y sabor fuerte y picante, se emplean en fresco, o bien, secos y pulverizados, en multitud de platos y embutidos.

No debe contener más del 65 por 100 de agua, ni menos del 20 por 100 de extracto no nitrogenado, ni del 7 por 100 de nitrógeno.

Ajonjolí.—Se entiende por ajonjolí o sésamo las semillas del *Sesamum Orientale* y del *Sesamum Indicum*, planta herbácea anual de la familia de las escrofulariáceas. Estas semillas son ovals y ligeramente aplastadas, oleaginosas y muy aromáticas, por lo que, aparte otros usos, se emplean como condimento principalmente en repostería.

Alcaravea.—Son las semillas sanas y limpias del *Carum Carvi*, planta de la familia de las umbelíferas. También se denomina comino de prado y comino alemán. Estas semillas son de grano mayor, más alargado, más parduzco y con más aristas que el comino comúnmente cultivado en nuestro país. Tiene olor y sabor característicos, y se emplea como condimento.

No debe contener más del 14 por 100 de humedad, ni más del 3 por 100 de cenizas totales y del 2 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100, y contendrá como mínimo el 3 por 100 de esencia.

Anís.—Con el nombre de anís, anís común, anís verde, matalahuva o matalahuga, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Pimpinella Anisum* L. Estas semillas son pequeñas, de color verde agrisado y muy aromáticas, empleándose como condimento y para la fabricación de licores.

El anís debe contener, por lo menos, el 1,5 por 100 de esencia y, como máximo, el 10 por 100 de cenizas totales y el 2 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.

El anís estrellado, o badiana, es el fruto sano, limpio y seco del *Illicium Verum*. De aroma más fuerte que el anís común, tiene las mismas aplicaciones que éste y además se usa en farmacia. No debe contener menos del 3,5 por 100 de esencia, ni más del 5 por 100 de cenizas totales y del 1 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100.

Apio.—Es la raíz y tallos jóvenes procedentes del *Apium graveolens* de la familia de las umbelíferas.

No debe contener más del 85 por 100 de agua, ni menos del 1,4 por 100 de nitrógeno ni del 10 por 100 de extracto no nitrogenado.

Canela.—Se entiende como tal la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa externa, procedente del *Cinnamomum Zeylanicum* Bregne. (Canela de Ceylán).

Toda canela que no corresponda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylán deberá denominarse canela común (las obtenidas del *Cinnamomum Cassia* y las procedentes de China, India, Sumatra, Java, Malabar, etc.).

Tanto la canela de Ceylán como las enumeradas anteriormente con la denominación de canela común, deben responder a las siguientes exigencias:

No contener más del 12 por 100 de humedad; 6 por 100 de cenizas totales; 2 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100; ni más del 22 por 100 de almidón y deberá contener más del 1 por 100 de aceite esencial.

Cardamomo.—Con este nombre se conocen los frutos cap-

sulares del *Elettaria Cardamomum*, *White* y *Maton*, y otras especies afines.

Los frutos de cardomomo deben acusar un máximo del 10 por 100 de cenizas totales; del 2 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100, y del 12 por 100 de humedad. Y contendrán un mínimo del 2 por 100 de esencia.

Cayena.—La cayena o pimiento de cayena, es el fruto seco del *Capsicum Fastigiatum* Blume, de tamaño entre 2 y 3 centímetros de longitud y 0,5 cm. de diámetro, forma cónica y sabor acre y fuertemente picante.

Cebolla.—Es el bulbo de la planta *Allium Cepa* L. muy empleado como condimento en la cocina y en la preparación de embutidos. Hay variedades en las cuales el bulbo no forma cabeza, y se llaman cebollas de verdeo. Se emplea en fresco y también deshidratada y troceada o molida.

No debe contener más del 86 por 100 de agua, ni menos del 6 por 100 de extracto no nitrogenado ni del 1,6 por 100 de nitrógeno.

Cilantro.—Con los nombres de cilantro, coriandro y culantro se conocen las semillas del *Coriandrum Sativum* L. Estas semillas, menudas, redondas y amarillentas, han de ser sanas, limpias y secas. Tienen un aroma poco intenso, pero muy agradable, y se emplean como condimento.

El cilantro no debe tener más del 7 por 100 de cenizas totales, ni más del 1,5 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100. Y ha de tener, al menos, el 0,6 por 100 de esencia.

Clavillos.—Con los nombres de clavillo, clavo de especia o clavo de olor, se conoce el botón floral, maduro y desecado del *Caryophyllus Aromaticus* L.

El clavillo debe satisfacer las siguientes exigencias:

1.º No contener más del 5 por 100 de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.

2.º No acusará más del 15 por 100 de humedad; del 7 por 100 de cenizas totales; del 1 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100; ni más del 10 por 100 de fibra bruta.

3.º No dará menos del 10 por 100 de extracto etéreo volátil; 12 por 100 de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso).

Cominos.—Con el nombre de comino se entiende la semilla sana, seca y limpia del *Cuminum Cyminum* L.

El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más del 10 por 100 de cenizas totales; 4 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100. Ni menos del 1,5 por 100 de esencia y del 21 por 100 de extracto alcohólico.

Enebro. Es la fructificación (arcéstidas; falsas bayas) del enebro común *Juniperus Communis* L. Se utilizan los frutos y sus extractos.

Las arcéstidas del enebro deben tener un mínimo del 0,5 por 100 de esencia y del 10 por 100 de extracto etéreo. Y un máximo del 3 por 100 de cenizas.

Fior de macis.—Es el arilo, o sea la membrana carnosa que recubre a la nuez moscada (*Myristica Fragans*). Esta envoltura, aplastada y seca, tiene un fino aroma y se emplea como especia.

Debe satisfacer las siguientes exigencias: no contener más del 17 por 100 de humedad; 3 por 100 de cenizas totales; 0,5 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100; ni más del 10 por 100 de fibra bruta. Debe tener, al menos, el 4 por 100 de esencia.

El extracto etéreo debe oscilar entre el 20 y el 30 por 100, y el extracto alcohólico, entre el 19 y el 25 por 100.

Hierbabuena.—Con el nombre de hierbabuena se conocen las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de la *Mentha Sativa*, L., muy frecuentemente usada como condimento por su olor agradable.

Hinojo.—Con el nombre de hinojo se conocen las semillas sanas, maduras, secas y limpias de diversas variedades del *Foeniculum* L.

No debe contener más del 12 por 100 de agua; del 9 por 100 de cenizas totales; del 2 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100. Y tendrá un mínimo del 3 por 100 de esencia.

Jengibre.—Es el rizoma lavado y desecado del *Zingiber Officinale*, *Roscoe*, descorticado (jengibre blanco o pelado) o no (jengibre gris).

No debe contener más del 9 por 100 de cenizas totales; del 2 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100; del 8 por 100 de celulosa bruta; del 1 por 100 de calcio calculado en óxido y contendrá más del 2 por 100 de aceite esencial y del 42 por 100 de almidón.

Con el nombre de jengibre blanqueado se entiende el jengibre entero, recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este caso, al jengibre se le tolera hasta un máximo del 10 por 100 de cenizas totales y del 4 por 100 de calcio calculado en carbonato.

Laurel.—Con el nombre de laurel se entienden las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus Nobilis* L.

No deben contener más del 6 por 100 de cenizas totales; del 1 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100. Ni menos del 2 por 100 de esencia.

Mejorana.—Con el nombre de Mejorana se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum Mejorana* L. Esta es la especie llamada también mejorana cultivada o de jardín, para distinguirla de la mejorana silvestre (*Thymus Mastichina* L.), también usada como condimento.

No debe contener más del 16 por 100 de cenizas totales; del 4,5 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100. Ni menos del 0,5 por 100 de esencia. Se tolera hasta el 10 por 100 de tallos y materias inofensivas heterogéneas.

Menta.—Comprende la denominación de menta varias especies de plantas de la familia de los labiados, de las que recogemos por su uso frecuente como condimento las dos siguientes:

Piperita (*Mentha Piperita* L.), planta herbácea, vivaz, toda ella muy olorosa.

Poleo (*Mentha Pulegium* L.), también herbácea vivaz y de fuerte aroma, de un menor tamaño que la anterior.

Mostaza.—Se entiende por mostaza el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra (*Brassica Nigra* K) o blanca (*Sinapis Alba* L.) o bien la mezcla de éstas.

Las harinas de mostaza o mostaza en polvo se preparan con semillas parcialmente desengrasadas y molidas. Deben responder a las condiciones siguientes: no contener más del 10 por 100 de humedad; del 6 por 100 de cenizas totales; del 1,5 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100; ni más del 1,5 por 100 de almidón.

Se reservará la denominación de mostaza inglesa al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el párrafo anterior, y la de mostaza sapepta o rusa, al polvo procedente del *Brassica Juncea* que responda a los mismos caracteres.

Las mostazas líquidas o en pasta, también denominadas mostaza de mesa, mostaza preparada, mostaza francesa, mostaza de estragón, mostaza alemana, mostaza de Düsseldorf, mostaza de Francfort, etc., podrán estar constituidas por harina de mostaza, mosto de vino, vino blanco, sal, azúcar, vinagre, ácido cítrico, láctico o tartárico, aceites y condimentos que no refuerzan ni simulan la coloración amarilla de la materia, prima originaria.

No debe contener más del 24 por 100 de hidratos de carbono calculados en almidón; del 12 por 100 de fibra bruta; ni menos del 5,6 por 100 de nitrógeno y del 0,10 de esencia de mostaza natural, todo calculado sobre producto seco.

Nuez moscada.—Con el nombre de nuez moscada se entiende la almendra contenida en la semilla del *Myristica Fragans*, totalmente desprovista de sus envolturas.

Se permite el empleo de cal para recubrir la nuez moscada con objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda del 1 por 100.

El peso de una nuez oscilará entre 4 y 12 gramos y colocada en un vaso de agua no debe flotar.

La nuez moscada debe satisfacer además las siguientes exigencias: no debe contener más del 5 por 100 de cenizas totales; del 0,5 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100; del 10 por 100 de fibra bruta. No menos del 2 por 100 de aceite esencial.

Orégano.—Con este nombre se designan las sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum Vulgare* L., planta herbácea perenne, toda ella muy aromática y usada como condimento.

Pimienta.—Con el nombre de pimienta blanca se entiende las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y descortizadas del *Piper Nigrum* L., enteras o pulverizadas.

La Pimienta blanca, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de 3,5 por 100 de cenizas totales; de 0,3 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100; del 40 al 60 por 100 de almidón; no menos del 8 por 100 de extracto alcohólico y del 7 por 100 de extracto etéreo fijo.

Con el nombre de pimienta de Jamaica se entiende el fruto del *Pimenta Officinalis* Berg, entero o molido.

La Pimienta de Jamaica en grano o molida debe satisfacer las siguientes exigencias: no tener más del 6 por 100 de cenizas totales; del 0,4 por 100 de cenizas insolubles en ácido clor-

hídrico al 10 por 100; del 25 por 100 de fibra bruta, ni menos del 23 por 100 de extracto alcohólico; del 8 por 100 de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso) y 3 por 100 de esencia.

Con el nombre de Pimienta Malagueta o Melegata, Granos de Guinea, Semillas del Paraíso, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Amomum Melegueta* Roscoe.

La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper Nigrum* L. La Pimienta negra en grano no debe contener más del 5 por 100 de pedúnculos y frutos abortados y debe pesar, por lo menos, 400 gramos por litro. La Pimienta negra, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias: no tener más del 7 por 100 de cenizas totales; de 1,5 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100; del 18 por 100 de fibra bruta y no menos del 6,75 por 100 de extracto etéreo fijo; del 15 por 100 de extracto alcohólico y del 1 por 100 de extracto etéreo volátil, ni menos del 30 por 100 de almidón.

Raíz de gentiana.—Es la raíz gruesa, carnosa y seca, de color amarillo rojizo, de olor fuerte y sabor muy amargo, procedente de la planta del mismo nombre, que corresponde a la especie *Gentiana lutea* y a otras del mismo género.

Tomillo.—Con el nombre de tomillo se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Thymus Vulgaris* L. Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más del 8 por 100 de cenizas totales; 2 por 100 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100 y no menos del 0,5 por 100 de esencia.

Vainilla.—Con el nombre de vainilla se entiende el fruto incompletamente maduro de la *Vainilla Planifolia* Andrews y especies afines.

La vainilla debe expendirse con la indicación de su procedencia: Méjico, Borbón, Tahití, Java, Brasil, etc. Los calificativos «Calidad superior» y «Calidad extra» se consideran sinónimos.

La vainilla debe responder a las siguientes condiciones:

1.ª No debe contener más del 30 por 100 de humedad y del 6 por 100 de cenizas totales, ni menos del 46 por 100 de extracto alcohólico y de 1,5 por 100 de vainillina natural, debiendo oscilar el porcentaje de las materias grasas entre 6 y 10.

2.ª No estar mal conservada, alterada, agotada, ni contener bálsamo de Tolú o del Perú, ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni sustancias extrañas. Con el nombre de vainillón se entiende el fruto de la vainilla pompona.

Si en un producto cualquiera se reemplaza la vainilla natural por la vainillina sintética, se deberá indicar en los rótulos, prospectos, anuncios, etc., en forma visible: «Preparado aromatizado con vainillina sintética».

Con el nombre de vainilla en polvo azucarada o polvo de vainilla se entiende la mezcla del 75 por 100 de azúcar y 25 por 100 de vainilla.

Con el nombre de extracto de vainilla se entiende una tintura de vainilla preparada, por lo menos, al 10 por 100 con alcohol de 45 a 55°. Debe presentar, por lo menos, 0,10 por 100 de vainillina natural, una acidez no menor de 2,8 milímetros de álcali normal por 100 gramos; de 0,5 por 100 de cenizas. No deberá contener vainillina artificial, cumarina, ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo.

Vainillina.—Es el glucósido activo y oloroso de la vainilla, en cuyas bayas o frutos se encuentra en la proporción del 1,5 al 2 por 100. También se encuentra en distintas proporciones, en algunas coníferas, oleáceas, etc.

Art. 5.º Quedan comprendidas en el ámbito de esta Reglamentación aquellas personas individuales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a dichos efectos por el Organismo oficial correspondiente, se dediquen a la elaboración y venta del condimento y especias naturales.

TITULO II

REGISTRO SANITARIO

Art. 6.º Los industriales de condimentos y especias naturales vendrán obligados a registrar sus elaboraciones en la Dirección General de Sanidad, Servicios de Higiene de la Alimentación, cumpliendo para ello lo establecido en las disposiciones vigentes.

TITULO III

ENVASADO Y VENTA

Art. 7.º Los condimentos y especias pueden expendirse enteros o molidos y se expendrán envasados conforme a la tipificación establecida por los Organismos competentes. Los for-

matos aprobados han de cumplir con el primordial requisito de estar confeccionados con materias autorizadas por la Dirección General de Sanidad.

Art. 8.º Los envases deberán llevar consignados en sus envolturas o etiquetas la denominación del producto; la marca y nombre o razón social de la industria preparadora; domicilio social; el peso neto aproximado; número del registro de la Dirección General de Sanidad y número de fabricante asignado por el Sindicato Nacional correspondiente, en la forma que se determina en el artículo 28. En el caso de mezcla de especias, se consignará esta circunstancia, con indicación de sus componentes.

Los envases deberán ser debidamente precintados.

TITULO IV

PROHIBICIONES

Art. 9.º No se podrán adicionar al pimentón materias colorantes de ninguna clase. Igualmente se prohíbe la adición de pedúnculos o rabos, así como que contenga semilla o binza procedente de otras especies de pimientos.

Art. 10.º No se permitirá la venta ni el empleo de pimentón con alteraciones bioquímicas, ni el que lleve impurezas.

Art. 11.º El azafrán puro estará totalmente exento de cualquier sustancia extraña, tanto de origen orgánico como mineral.

Art. 12.º Las especias que se tengan en depósito, exhiban, circulen o expendan en mal estado de conservación, serán decomisadas en el acto, como asimismo las que hayan sido elaboradas en deficientes condiciones de higiene.

Art. 13.º El anís estrellado que contenga ankinmi o falsa badiana será decomisado en el acto.

Art. 14.º Se prohíbe la venta a granel de especias y, en su caso, de «aditivos colorantes» con envolturas anónimas.

Art. 15.º Queda prohibida la elaboración y venta de sustitutos y sucedáneos de cualquiera de los condimentos o especias antes reseñados, bajo denominaciones comerciales que puedan inducir a error al consumidor.

TITULO V

REQUISITOS QUE HAN DE REUNIR LAS FÁBRICAS DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS E HIGIENE DE LAS ELABORACIONES

Art. 16.º Es preceptivo, para que una industria de condimentos o especias ejerza su actividad, la autorización oficial expedida por la Dirección General de Agricultura, previa petición por el interesado, el cual deberá presentar en la Jefatura Agronómica de la provincia que corresponda la siguiente documentación suscrita por técnico competente:

1.º Memoria de la industria, con detalle de los locales destinados a la elaboración, almacenes y demás servicios.

2.º Características de las operaciones manuales, así como de las máquinas y los motores que requieren, indicando rendimiento en jornada de ocho horas de trabajo y cuantos datos técnicos y de higiene convengan.

3.º Plano general de planta y secciones del local, con descripción de las condiciones de ventilación, luces, regulación de aire y evacuación de residuos.

4.º Especificación de los procedimientos adoptados para evitar el polvo atmosférico y para garantizar las condiciones de higiene industrial del trabajo del personal ocupado en las faenas propias de la elaboración.

5.º Abastecimiento de agua para baldeo del local y aseo de los operarios.

6.º Cuantos datos, en general, se prescriben en la actual legislación de nuevas industrias.

Art. 17.º En virtud de lo dispuesto en los artículos 39, 84 y 85 de la Ley de Procedimiento Administrativo, de 17 de julio de 1958, el Ministerio de Agricultura, que iniciará y resolverá el expediente, solicitará de la Dirección General de Sanidad el correspondiente informe, en el cual dicha Dirección hará constar su dictamen desde el punto de vista sanitario. Este informe es de carácter preceptivo y vinculante. Ambos Centros acordarán lo conveniente con respecto a la tramitación más adecuada para que el dictamen de la Dirección General de Sanidad surta efectos y quede incorporado al expediente.

Asimismo el Ministerio de Agricultura recabará informe del Sindicato Nacional correspondiente sobre nuevas instalaciones y ampliación de las existentes. Este informe es de carácter preceptivo y no vinculante.

Art. 18.º Igualmente se especificará la instalación de los servicios de saneamiento en la industria, comprendiendo:

a) Las condiciones higiénicas en que se desarrolla el trabajo en la fábrica, al objeto de evitar humedades o cualquier otra causa de insalubridad.

b) Lo previsto en las reglamentaciones laborales.

Art. 19.º Las industrias que regula esta Reglamentación reunirá, como mínimo, por imperativo de higiene en la elaboración del producto, las condiciones siguientes:

a) Los locales, tanto de fabricación como anexos de toda clase, estarán separados rigurosamente de viviendas y locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.

b) Los locales tendrán suficiente ventilación mediante huecos, ventanas u otros sistemas que aseguren aquélla y se tomarán las pertinentes medidas para evitar la presentación de insectos, roedores u otros animales nocivos en los mismos.

c) Contarán con las máquinas necesarias para que los productos se elaboren con las debidas condiciones técnico-sanitarias.

Art. 20.º El piso deberá ser prácticamente impermeable, debiendo encontrarse en condiciones aptas para la fácil limpieza.

Art. 21.º Las paredes estarán convenientemente recubiertas de material de fácil limpieza y hasta una altura mínima de 1,60 metros de altura lo estarán de azulejos o material similar fácilmente lavable.

Los locales estarán dotados de techo o cielo raso.

Art. 22.º Tanto las máquinas como las mesas de trabajo y demás elementos que estén en contacto con artículos elaborados o en curso de elaboración serán de características tales, que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas o causar en contacto con él reacciones perjudiciales. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales, estanterías y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

Art. 23.º Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación laboral, todo productor aquejado de enfermedad infecciosa en período agudo, o mientras sea portador de gérmenes, deberá causar baja en todo cometido que le obligue a estar en contacto con primeras materias, envases, artículos en curso de elaboración o terminados, envoltorios o locales en donde dichos artículos se fabriquen, almacenen o depositen.

Queda expresamente prohibido fumar en los locales de trabajo.

Art. 24.º En caso de utilizarse combustibles para operaciones de calefacción del local o del tostado de los productos, o igualmente en el de utilizar para el transporte de primeras materias o de productos elaborados autocamiones, tanto los depósitos de combustible como los garajes y servicios anexos estarán aislados de los locales de elaboración y de almacenado, los cuales, por otra parte, han de distar, por lo menos, cuarenta metros de dependencias zootécnicas.

Art. 25.º El personal usará, obligatoriamente, prendas de trabajo lavables y del menor número de pliegues y costuras posible, así como se cubrirá la cabeza con prendas que eviten que se ensucien los condimentos que se están obteniendo.

La obligatoriedad del cambio de ropa para el personal se realizará en el local específicamente habilitado para ello.

TITULO VI

COMPETENCIAS

Art. 26.º Las Direcciones Generales de Agricultura y de Sanidad, ambas en la esfera de la competencia y por las facultades que les confiere su propia legislación, vigilarán el cumplimiento de lo dispuesto en este Reglamento, pudiendo llegar incluso a la clausura de las industrias que incurran en infracción y en todo caso aplicar las sanciones que prescriban los Servicios que en cada una ejercen la vigilancia sanitaria y la representación contra fraudes. Se comunicarán mutuamente; ambas Direcciones, cualquier resolución adoptada en el plazo de ocho días.

Art. 27.º Por los propietarios de las industrias o almacenes de condimentos que estén autorizados por la Dirección General de Agricultura, se permitirá la libre entrada a todas las dependencias en que se elaboren o almacenen primeras materias o productos finales, del personal encargado de realizar las inspecciones, bien sean afectos al Servicio Central o de Defensa contra Fraudes, de las Jefaturas Agronómicas o de los Servicios de Inspección dependientes de las delegaciones provinciales del Sindicato nacional correspondiente. E igualmente

te, a los del personal facultativo dependiente de la Dirección General de Sanidad.

Art. 28. Al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, que actualmente encuadra las industrias de Pimentón y Azafrán, y al Sindicato Nacional de Alimentación y Productos Coloniales, que actualmente encuadra las industrias de especias y «aditivos colorantes», se les encomienda la función de información y asesoramiento cerca de las industrias que encuadra y asimismo de los Organismos estatales que deban, por su función, relacionarse con estas actividades. Dichos Sindicatos, una vez autorizada la industria respectiva y a solicitud del interesado, le dará de alta en el Grupo correspondiente, otorgándole un número en el registro que de los mismos ha de llevar, por orden correlativo de peticiones y mediante la expedición de un documento en forma de carnet o tarjeta que acreditará dicho número de fabricante nacional, exigible a todos los efectos.

Art. 29. Las Jefaturas Provinciales de Sanidad y las Agrónomicas comprobarán, por lo menos anualmente una vez, que estas industrias se ajustan a los preceptos de este Reglamento.

TÍTULO VII

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Los productos citados en el artículo 15 que actualmente se hayan venido elaborando con la debida autorización de la Dirección General de Sanidad, sólo podrán continuar elaborándose bajo la denominación genérica de «aditivos colorantes» y con arreglo a las siguientes condiciones:

a) Podrán utilizarse nombres o marcas registradas, pero sin omitir la denominación genérica de «aditivos colorantes» y con arreglo a las siguientes condiciones:

a) Podrán utilizarse nombres o marcas registradas, pero sin omitir la denominación genérica a que se refiere el párrafo anterior, evitando las sinónimas a que se refiere el artículo 15 y con prohibición de usar las palabras «condimento» o «especia» en las envolturas, envases o propaganda de los mismos.

b) Convalidar su registro en la Dirección General de Sanidad, sin cuya autorización expresa no podrán elaborarse ni venderse.

c) En las etiquetas o envases figurarán necesariamente los siguientes datos:

Nombre o razón social de la industria preparadora.
Domicilio social.

La denominación «aditivo-colorante» con letras de tamaño igual a las que se emplean para designar el producto.

El número de registro de la D. G. S.

La fórmula aprobada por la D. G. S.

El número de fabricante que asignará el Sindicato Nacional correspondiente, en la forma que indica el artículo 28.

d) Caso de simultanearse la elaboración de los condimentos o especias naturales y de los «aditivos-colorantes», han de realizarse en locales que estén absolutamente separados y sin comunicación directa entre ellos.

La presente Reglamentación entrará en vigor desde el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto para las industrias existentes debidamente autorizadas, que se ajustarán al presente Reglamento en el plazo de nueve meses.

Las empresas que sin la debida autorización se vengán dedicando a estas elaboraciones, no podrán continuarlas sin legalizar su situación seguidamente, con arreglo a lo que determina el artículo 16, en el plazo de cuatro meses.

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

ORDEN de 15 de noviembre de 1960 por la que se dictan normas para solicitar subvenciones en concepto de comedores escolares.

Iniciado en el pasado curso el nuevo plan de comedores escolares, se hace preciso para solicitar la subvención para 1961 que se cumplan los requisitos que se establecen y permitan la realización de los programas que han de establecerse por el Servicio Escolar de Alimentación, y en su virtud,

Esta Dirección General ha dispuesto:

1.º Podrán solicitar subvención:

- Las Escuelas nacionales del Estado.
- Las de Patronato de carácter nacional, si en parte han de sostenerlo a su costa.
- Las Escuelas privadas gratuitas de carácter subvencionado.
- Las Escuelas de Corporaciones públicas o Entidades privadas que sostengan los comedores con sus propios fondos.

2.º Las solicitudes se dirigirán al Director general de Enseñanza Primaria, utilizando el modelo inserto al final de la presente, llevando consigo la pérdida de la subvención concedida cualquier inexactitud de la declaración.

Habrán de presentarse forzosamente en la Delegación Provincial del Servicio Escolar de Alimentación dentro del plazo de treinta días naturales, a contar desde el siguiente a la publicación de esta Orden en el «Boletín Oficial del Estado».

3.º Al solicitar la subvención todos los Centros, públicos o privados, quedan sometidos a las normas que se señalen para el funcionamiento de los comedores escolares. El incumplimiento de las mismas llevará consigo la pérdida de la subvención, aparte de las responsabilidades disciplinarias que procedan.

4.º Las Delegaciones Provinciales del Servicio Escolar de Alimentación solicitarán los informes precisos de las Inspecciones Provinciales de Enseñanza Primaria sobre la veracidad de las declaraciones.

Estudiarán las características sociales y económicas de las barriadas donde radican los comedores peticionarios, y con los datos obtenidos por este medio, por las declaraciones contenidas en las instancias y por el informe de la Inspección de Enseñanza Primaria procederán a ordenar las solicitudes en las siguientes categorías:

Categoría A

Comedores indispensables.—Los que los comensales dan el mayor índice en deficiencia nutricional y económica.

Categoría B

Comedores necesarios.—Los que, con índice menor en la media nutricional y económica de sus comensales, añadan los méritos siguientes:

- Existencia de instalaciones en uso adecuado.
- Mejor funcionamiento en el último año.
- Emplazamiento en barriadas humildes, suburbios, zonas o comarcas de escaso desarrollo o débiles económicamente.
- Mayor ayuda económica de las Entidades sostenedoras en los apartados b), c) y d) del número primero de la presente.

Categoría C

Comedores convenientes.—Los que cuenten con los méritos de los apartados a), b) y d) de la anterior categoría.

5.º En aquellas barriadas en que, a juicio de los Inspectores de Enseñanza Primaria, debiera funcionar un comedor escolar, la Inspección promoverá cerca de los Directores y Maestros la apertura del comedor, pidiendo que lo soliciten y ayudando a resolver las dificultades que existiesen.

6.º La distribución del crédito se realizará proporcionalmente al número de alumnos del período escolar obligatorio, de seis a doce años inclusive:

A cada una de las tres categorías indicadas se les aplicará distinto módulo, proporcionado a sus índices nutricionales y económicos, para la distribución del crédito.

7.º Las solicitudes, con la relación ordenada, se remitirán en el plazo de un mes a la Jefatura Central del Servicio Escolar de Alimentación, y ésta, a su vez, en un plazo de ocho días, las remitirá a la Dirección General de Enseñanza Primaria (Sección de Creación de Escuelas).

Se conceden diez días más para su remisión al Servicio Escolar de Alimentación de las provincias de las Islas Canarias.

Transcurridos estos plazos quedarán archivadas las recibidas, sin perjuicio de la responsabilidad en que hubiesen incurrido los encargados de la tramitación.

Lo digo a V. S. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 15 de noviembre de 1960.—El Director general, por delegación, T. Fernández-Miranda.

Sr. Jefe de la Sección de Creación de Escuelas.