

	PÁGINA		PÁGINA
tes de Banco Extranjeros, con vigencia, salvo aviso en contrario, desde el 26 de febrero al 4 de marzo de 1962.	2805	Labores, del Sindicato Vertical del Olivo (Jefatura Regional de Jaén), por la que se anuncia la enajenación en subasta pública (segunda subasta con el 20 por 100) de varios tractores e implementos de labor, usados	2806
MINISTERIO DE LA VIVIENDA		ADMINISTRACION LOCAL	
Resolución del Instituto de Crédito para la Reconstrucción Nacional por la que se convoca concurso-oposición para proveer tres plazas más las que se produzcan antes de terminar el segundo ejercicio, de funcionarios administrativos de cuarta categoría en dicho Organismo	2785	Resolución de la Diputación Provincial de Madrid por la que se transcribe relación de aspirantes admitidos al concurso-oposición para el ascenso a una plaza correspondiente a la categoría funcional de Profesor Jefe de Servicio de la Beneficencia Provincial.	2785
SECRETARIA GENERAL DEL MOVIMIENTO		Resolución de la Diputación Provincial de Madrid por la que se rectifica la que anuncia subasta para las obras de «Instalación de tubería de enlace del depósito regulador con la conducción general y casco urbano de Ciempozuelos».	2806
Resoluciones de la Obra Sindical del Hogar y de Arquitectura por las que se anuncian concursos-subastas para la adjudicación de las obras que se expresan	2806		
Resolución del Servicio de Capacitación, Plagas y			

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 16 de febrero de 1962 por la que se aprueba la nueva Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de galletas.

Excelentísimos e ilustrísimos 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 de Alimentación y Productos Coloniales,

Esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien aprobar la nueva Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de galletas, texto refundido, que a continuación se publica.

Lo digo a VV. EE. y a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE. y a V. I. muchos años.
Madrid, 16 de febrero de 1962.

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 GALLETAS

TITULO PRIMERO

Definiciones

Artículo 1.º La denominación de galletas corresponderá a los productos obtenidos, fundamentalmente, por amasado mecánico y posteriores tratamientos térmicos de una mezcla de harinas y grasas comestibles, adicionadas o no, de azúcar y otros productos alimenticios.

Por su forma y proceso de fabricación se clasificarán en:

- a) Troqueladas o planas.
- b) De pasta blanda o relieve.
- c) Barquillos, barquillos rellenos y obleas.
- d) Bizcochos de plancha lisa o molde.

Art. 2.º En la elaboración de las galletas, sus rellenos o cobertura se utilizarán las siguientes materias primas: azúcares, harinas, féculas, leche, manteca, margarina, grasas y aceites, huevos, cacao, sal y condimentos, frutos secos, frutas y sus derivados.

Las esencias y colorantes, así como cualquier otra materia prima que se pretenda utilizar y no figure entre las relacionadas en el párrafo anterior, deberán ser autorizadas por la Dirección General de Sanidad, expresamente.

Art. 3.º Los productos elaborados, cualquiera que sea su tipo, dispuestos para el consumo, deberán ajustarse en su composición total a las fórmulas cualitativas que con sus denominaciones específicas figuren en las envolturas.

El mínimo de sustancia seca total en el producto envasado, será de 94 por 100.

El máximo de fibra bruta será de 2 por 100. Este máximo podrá ser sobrepasado en las galletas que se vendan con la declaración expresa en las etiquetas de su calidad de integrales.

La materia grasa tendrá las constantes físicas y químicas específicas de la naturaleza de los componentes declarados.

Art. 4.º Se considerarán fabricantes o industriales de galletas aquellas personas individuales o jurídicas que en uso de la autorización concedida a dichos efectos por los Organismos oficiales dediquen su actividad a la elaboración de estos productos.

TITULO II

Envasado y envolturas

Art. 5.º Todos los productos reseñados en la presente Reglamentación deberán ser envasados en cajas de hojalata, chapa u otros envases que reúnan garantías de conservación de estos alimentos.

Dichos envases deberán reunir las máximas condiciones sanitarias y se evitará el contacto de las galletas con el envase, mediante papeles blancos que protejan todas las caras interiores del mismo.

En las galletas empaquetadas puede prescindirse del último requisito.

Art. 6.º En los despachos de venta al público deberán mantenerse las galletas dentro de su recipiente de origen, es decir, tal como sean recibidas de la fábrica expedidora. A los efectos de exposición al público y venta, pueden ser sustituidas las tapas originales por otras de cristal o material transparente o la totalidad del envase, siempre que lo sea por otro de cristal y con cierre.

Únicamente se podrán exponer al público fuera de sus envases las galletas empaquetadas con papel metalizado, parafinado, cristal, pergamino y película celulósica, así como cualquier otro similar, siempre que quede garantizada su conservación en las condiciones exigidas en esta Reglamentación.

Art. 7.º Tanto los envases como los papeles que han de estar en contacto con las galletas, serán almacenados en las debidas condiciones de limpieza e higiene.

Art. 8.º En la envoltura exterior se estamparán los siguientes datos:

- a) Marca y nombre o razón social de la fábrica y población donde esté instalada o tenga su domicilio social.
- b) Fórmula cualitativa de materias básicas con sus denominaciones específicas.
- c) Peso de las galletas que contenga el envase o paquete.
- d) Número de registro de la Dirección General de Sanidad.

e) El número de fabricante que asignará el Sindicato Nacional de Alimentación a la presentación por el interesado de la solicitud de alta en el Grupo de Galletas del Sindicato Nacional de Alimentación, de conformidad con la legislación vigente, una vez autorizada la instalación por la Delegación de Industria.

Los fabricantes legalmente establecidos en la actualidad solicitarán dicho número y el Sindicato Nacional de Alimentación lo concederá por orden correlativo de petición, mediante la expedición de un documento en forma de carnet o tarjeta que acredite dicho número de fabricante nacional, exigible a todos los efectos.

f) En los denominados «surtidos» queda exceptuada la consignación en sus envases de los datos especificados en el apartado b).

Se admite una tolerancia del 5 por 100, en más, o en menos, sobre el peso consignado en los respectivos envases, envolturas o etiquetas.

TITULO III

Registro de Sanidad

Art. 9.º Los fabricantes de galletas cuya elaboración se regula por la presente Reglamentación, quedan obligados a registrar sus productos, si no lo estuviesen, en la Dirección General de Sanidad, cumpliendo para ello lo establecido en las disposiciones vigentes.

TITULO IV

Prohibiciones y sanciones

Art. 10. Queda prohibido el empleo de materias primas que no reúnan las condiciones que les determina la vigente legislación o la utilización de las mismas sin ajustarse a las normas del artículo 3.º

Art. 11. Queda prohibida toda elaboración cuyo peso, formato, envoltura o embalaje no corresponda a lo que en esta Reglamentación se preceptúa.

Art. 12. Queda prohibida la utilización de conservadores, antiférmentos y antisépticos no autorizados por la Dirección General de Sanidad, expresamente.

Art. 13. Los infractores de lo dispuesto en los artículos anteriores de este título, serán sancionados con arreglo a la legislación vigente.

TITULO V

Requisitos que han de reunir las fábricas e higiene en las elaboraciones

Art. 14. Es preceptivo para que una industria de nueva creación pueda dedicarse a elaborar galletas, la autorización oficial, previa solicitud del interesado a la Delegación de Industria que corresponda, acompañada de los siguientes documentos suscritos por un técnico competente:

Primero. Memoria y plano de la industria, con detalle de los locales destinados a la fabricación, envasado, garajes, depósitos y demás servicios.

Segundo. Características de las máquinas y sus motores, comprendiendo marca, capacidad en jornada de ocho horas de trabajo y cuantos datos técnicos a aquéllos se refieran.

Tercero. Plano general de saneamiento del suelo, con descripción de los desagües.

Cuarto. Clase de los productos que pretende elaborar y capacidad de producción anual referida a jornada de ocho horas.

Quinto. Cuantos datos en general se prescriben en la actual legislación de nuevas industrias.

Art. 15. 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 Industria, 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 Industria recabará informe del Sindicato Nacional de Alimentación sobre nuevas instalaciones y ampliación de las existentes. Este informe es de carácter preceptivo y no vinculante.

Los demás informes, de cualquier otro Organismo, que se

juzguen absolutamente necesarios para acordar o resolver, salvo disposición expresa en contrario, serán de carácter facultativo y no vinculante.

Art. 16. Igualmente se especificará la instalación de los servicios de saneamiento en la industria, comprendiendo:

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

b) Lo previsto en las reglamentaciones laborales.

Art. 17. Las industrias que regula este Reglamento reunirán como mínimo, por imperativos 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 o 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 aquella 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. 18. El piso deberá ser prácticamente impermeable, debiendo encontrarse en condiciones aptas para la fácil limpieza.

Art. 19. Las paredes estarán convenientemente recubiertas de material de fácil limpieza, y hasta una altura mínima de 1,60 metros lo estarán por azulejos o material similar fácilmente lavable.

Los locales estarán dotados de techo o cielo raso.

Art. 20. 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. Igualmente 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. 21. 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.

TITULO VI

Competencias

Art. 22. La Dirección General de Industria y Sanidad, ambas en la esfera de su competencia, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente dispuesto en este Reglamento, sancionando las infracciones que se produzcan, pudiendo llegar incluso a la clausura de la industria, en cuyo caso se comunicarán mutuamente la resolución en el plazo de ocho días.

Art. 23. Al Sindicato Nacional de Alimentación se le encomienda una función de información y asesoramiento cerca de las industrias que regula esta Reglamentación, y asimismo de los Organismos estatales que deban, por su función, relacionarse con estas actividades alimenticias.

DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor desde su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto para las industrias actualmente instaladas legalmente, a las que se les concede un plazo máximo de nueve meses para su adaptación.

Aquellas industrias que no se hallen debidamente autorizadas en la fecha de promulgación de este Reglamento ni tengan solicitada autorización, no podrán seguir funcionando sin previa obtención del permiso correspondiente de la Delegación de Industria, que deberá tramitarse con arreglo a las cláusulas de este Reglamento como si se tratara de una industria de nueva creación.

Quedan anuladas las Ordenes de la Presidencia del Gobierno de 27 de enero y de 31 de marzo de 1959 y la de 20 de diciembre de 1960.