

Viviendas		Metros cuadrados	Viviendas		Metros cuadrados
2.000	2.100	13.800	3.300	3.400	18.300
2.100	2.200	14.100	3.400	3.500	18.750
2.200	2.300	14.400	3.500	3.600	19.200
2.300	2.400	14.700	3.600	3.700	19.650
2.400	2.500	15.000	3.700	3.800	20.100
2.500	2.600	15.300	3.800	3.900	20.550
2.600	2.700	15.600	3.900	4.000	21.000
2.700	2.800	15.900	4.000	4.100	21.450
2.800	2.900	16.200	4.100	4.200	21.900
2.900	3.000	16.500	4.200	4.300	22.350
3.000	3.100	16.950	4.300	4.400	22.800
3.100	3.200	17.400	4.400	4.500	23.250
3.200	3.300	17.850			

Sexta.—*Otros edificios de enseñanza.*—Los terrenos reservados para edificios de enseñanza de cualquier clase que sean cumplirán además de las condiciones del artículo 4.º del Decreto 1094/1961, de 22 de junio, la de entregarse libres de toda edificación permanente o provisional como casetas de obras, almacenes de materiales, recintos vallados o análogos, así como del paso de líneas de alta y baja tensión.

Lo que tengo el honor de comunicar a VV. EE. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 24 de mayo de 1962.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de Educación Nacional y de la Vivienda.

ORDEN de 26 de mayo de 1962 por la que se modifican los títulos II y IV de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de chocolates y derivados del cacao.

Excelentísimos e ilustrísimo señores:

De conformidad con la propuesta que a petición de la Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolate del Sindicato Nacional de Alimentación formula la Comisión Interministerial Técnico-Sanitaria de las Industrias de Alimentación, referente a determinadas modificaciones de la Reglamentación para la Elaboración y Venta de Chocolates y Derivados del Cacao, aprobada por Orden de 4 de junio de 1957,

Esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien aprobar las modificaciones propuestas de los títulos II y IV de la expresada Reglamentación, que quedan redactados en la forma 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.
Madrid, 26 de mayo 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.

Modificación de los títulos II y IV de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de chocolates y derivados del cacao

TÍTULO II

Definiciones

Artículo 2.º A los efectos de esta Reglamentación se establecen las siguientes definiciones:

a) Grano de cacao.—Las bayas procedentes del árbol de este nombre, separadas de su mazorca, fermentadas, secadas y de calidad sana.

b) Cacao.—Los granos de cacao limpios y descascarillados. El porcentaje de cáscaras y gérmenes sin eliminar no deberá pasar del 3 por 100.

c) Pasta de cacao.—El producto obtenido por fusión y malaxado del cacao debe contener, como máximo, el 3 por 100 de cascarilla y gérmenes

El cacao y la pasta de cacao pueden ser tratados con álcalis, a condición, de que esta adición no rebase el 6 por 100 calculado en carbonato de potasa o su equivalente en otros álcalis sobre la materia seca y totalmente desgrasada.

d) Manteca de cacao.—La grasa obtenida del cacao por procedimientos mecánicos

e) Torta de cacao.—El residuo que resulta de la obtención de la manteca de cacao.

f) Cacao en polvo.—El producto obtenido de la pulverización de la pasta de cacao definida en el apartado c) de este artículo parcialmente desgrasada por procedimientos mecánicos.

El cacao en polvo no deberá contener menos del 14 por 100 de grasa de cacao.

g) Cacao en polvo azucarado.—La mezcla de cacao en polvo tal como se define en el apartado anterior, en porcentaje no inferior al 20 por 100, y de azúcar (sacarosa), en porcentaje no inferior al 45 por 100, siendo obligatorio consignar en las envolturas que contengan este producto la fórmula cuantitativa, en caracteres bien visibles.

h) Cacao familiar en polvo.—La mezcla de cacao en polvo y azúcar en porcentajes no inferiores al 20 por 100 y 45 por 100, respectivamente, con la adición de harinas de trigo o arroz, en porcentaje no superior al 18 por 100, siendo obligatorio consignar en las envolturas que contengan este producto la fórmula cuantitativa, en caracteres bien visibles.

i) Chocolates:

Para su consumo en taza:

1. Especial.—El propiamente dicho es una mezcla íntima, malaxada en caliente, de cantidades variables de pasta de cacao, parcialmente desgrasada o no, y de azúcar (sacarosa), enriquecida o no con grasa de cacao, admitiéndose la adición de aromatizantes autorizados.

Los porcentajes, referidos al peso total de la masa, serán: de grasa de cacao, no inferior al 19 por 100, y de azúcar (sacarosa), no inferior al 45 por 100.

2. Familiar.—Es una mezcla íntima, malaxada en caliente, de cantidades variables de pasta de cacao, parcialmente desgrasada o no: de azúcar (sacarosa) y harinas de trigo o arroz, enriquecida o no con grasa de cacao.

Los porcentajes, referidos al peso total de la masa serán: de grasa de cacao, no inferior al 14 por 100; de azúcar (sacarosa), no inferior al 45 por 100, y de harinas, no superior al 18 por 100.

3. Especial y familiar con leche.—Los chocolates que reunido en su masa las condiciones exigidas en los incisos 1 y 2 contengan un mínimo del 5 por 100 de sólidos lácteos, de los cuales 1.5 por 100 será de lactosa.

Para su consumo en crudo:

4. Almendrados o con frutos secos.—El elaborado con adición de frutos naturales o deshidratados, frutos secos en grano, enteros o troceados y granos de cereales tratados. También se puede adicionar leche. Ha de contener como mínimo en la masa de chocolate el 19 por 100 de grasa de cacao y el 45 por 100 de azúcar (sacarosa).

Será preceptivo que en las envolturas se indique la adición efectuada y naturaleza de la misma.

5. Chocolate fino y de lujo (chocolatinas):

Las variedades de chocolate que contengan, como mínimo, el 22 por 100 de grasa de cacao, pudiéndosele agregar, además de leche, café y miel, avellanas, almendras y otros frutos secos, frescos y conservados.

Se podrán elaborar con rellenos de distinta composición, cubiertos de chocolate, que deberá ajustarse a las características señaladas en este apartado.

j) Coberturas.—La amarga es el producto elaborado con fines industriales, cuya composición responde a la pasta de cacao, con un mínimo del 45 por 100 de grasa de cacao

La dulce se obtiene por adición de azúcar (sacarosa) y en este caso el porcentaje de grasa de cacao será, por lo menos, del 24 por 100, permitiéndose la adición de leche y hasta un 5 por 100 de pasta de almendra o avellana.

k) Bombones y artículos de confitería y fantasía:

Los productos de formas y composición variadas que contengan chocolate o que están recubiertos de chocolate o cobertura,

1) En consideración a los rendimientos en grasa de los caeos empleados, según calidad se admitirá una tolerancia del 5 por 100 en menos en su determinación analítica sobre los porcentajes mínimos de grasa de cacao señalados para cada uno de los reseñados en el presente artículo.

TITULO IV

Pesos y formatos

Artículo 5.º Las elaboraciones definidas en el artículo segundo se ajustarán a las siguientes normas:

Chocolates de los tipos 1 al 4.—Se elaborarán en forma de tableta, con peso mínimo de 150 gramos o de mayor peso, siempre que sean múltiplos de 50 gramos por tableta.

Se autoriza también la elaboración de estos tipos en formatos pequeños y pesos de 25 y 50 gramos. Estos formatos se ajustarán exclusivamente al clásico de onza cuadrada, bollos o barras.

En consideración al pesado mecánico se admitirá una tolerancia del 3 por 100 en relación con el peso de la unidad, considerada ésta con la inclusión de las dos envolturas, interior y exterior que previene el artículo cuarto, título III, de la presente Reglamentación.

Chocolates finos y de lujo (chocolatinas).—Se elaborarán en cualquier formato y pesos no superiores a los 100 gramos por unidad. Para estos tipos será de aplicación la tolerancia de pesos citada en el apartado anterior.

En el tipo especial de chocolatinas llamadas «chocolates rellenos» se admite una tolerancia del 5 por 100.

Pasta de cacao, manteca de cacao y coberturas.—Estos productos no podrán venderse y elaborarse más que en bloques de un kilogramo en adelante.

Cacao en polvo, cacao en polvo azucarado y cacao familiar en polvo.—Estos productos podrán presentarse en bolsas, cajas o botes de cualquier peso y formato.

Bombones y artículos para confitería.—Se autoriza la plena libertad de formatos, no pudiendo tener peso superior a 100 gramos por unidad, a menos que adopten formas de animales, huevos u otras clásicas en la industria.

Los restantes títulos y artículos de la Reglamentación Técnico-Sanitaria vigente subsisten en su actual redacción, a la que deberán ajustarse los industriales regulados por esta disposición oficial.

Estas modificaciones entrarán en vigor a partir de su fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ORDEN de 26 de mayo de 1962 por la que se modifican determinados artículos de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de productos de churrería.

Excelentísimos e ilustrísimos señores:

De conformidad con la propuesta que a petición del Sindicato Nacional de Hostelería y Similares formula la Comisión interministerial para la Reglamentación Técnico-Sanitaria de las Industrias de Alimentación, relativa a determinadas modificaciones de la Reglamentación para la elaboración y venta de productos de churrería, aprobada por Orden de 28 de abril de 1959 («Boletín Oficial del Estado» de 1 de mayo),

Esta Presidencia del Gobierno ha dispuesto que la expresada Reglamentación se entienda rectificada en la siguiente forma:

«Artículo 2.º Se consideran industriales de churrería aquellas personas individuales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida por los Organismos competentes, dediquen su actividad a la fabricación y venta de los productos anteriormente indicados.»

«Quedan igualmente incluidos en esta Reglamentación los establecimientos de hostelería y similares que preparen este tipo de productos para el consumo directo dentro de su establecimiento.»

Artículo 18. Una vez autorizada por la Dirección General de Industria la instalación o modificación de una industria de churrería, al presentar el interesado la solicitud de alta en el Grupo de Fabricantes de Churros del Sindicato Nacional de Alimentación y Productos Coloniales, de conformidad con la legislación vigente, recabará el señalamiento de un número de fabricante. El Sindicato Nacional de la Alimentación y Productos Coloniales concederá el referido número por orden correlativo de peticiones, mediante la expedición de un documento en forma

de carnet o tarjeta, que acreditara dicho número de fabricante nacional exigible a todos los efectos.»

«El párrafo anterior no es de aplicación a los establecimientos citados en el párrafo segundo del artículo segundo de esta Reglamentación.»

«Artículo 20. Al Sindicato Nacional de Alimentación y Productos Coloniales se le encomienda una función de información y asesoramiento cerca de las industrias de churrería, y asimismo de los Organismos estatales que deban, por su función, relacionarse con estas actividades alimenticias.»

«En el caso de los establecimientos especificados en el segundo párrafo del artículo segundo de esta Reglamentación, la función anteriormente citada compete al Sindicato Nacional de Hostelería y Similares.»

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, 26 de mayo 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.

MINISTERIO DE JUSTICIA

DECRETO 1173/1962, de 24 de mayo, por el que se regula el servicio del Registro Civil en poblaciones de más de un Juzgado Municipal.

El Reglamento de la Ley del Registro Civil, de catorce de noviembre de mil novecientos cincuenta y ocho, en su artículo cuarenta y cuatro, dispone que por Decreto, a propuesta del Ministro de Justicia, se ordenará la distribución del servicio en las ciudades con más de un Juzgado Municipal, teniendo en cuenta el movimiento de población.

Instruido el oportuno expediente informativo por la Dirección General de los Registros y del Notariado, en el que se ha oído, como exige el precepto reglamentario, a la Dirección General de Justicia y a las Salas de Gobierno de las Audiencias Territoriales respectivas, procede proveer a la ordenación del Registro Civil en dichas ciudades para superar el sistema de turnos que en el reparto de asuntos estableció la Orden de siete de febrero de mil novecientos cuarenta y seis. Y en sustitución de éste se implanta un sistema centralizado, mediante el que se trata de evitar las confusiones que se producen al dividirse, con criterio puramente territorial, la competencia entre las diversas oficinas.

Aun cuando el Registro será único en tales poblaciones, se divide la función, a efectos de orden interno y según las letras iniciales de los primeros apellidos de los interesados, entre las diferentes oficinas, una por cada Juzgado Municipal, a cuyo titular encargado se confía, bajo su responsabilidad, sendos libros de las cuatro Secciones del Registro Civil, sin perjuicio de la acción coordinada de los diferentes encargados y oficinas, a la que contribuirá la puesta en práctica del servicio de ficheros, que tanto ha de facilitar las «búsquedas» de gran dificultad en las ciudades populosas.

A la perfección del servicio contribuirá también en no menor medida la adscripción del personal auxiliar seleccionado, dependiente del Decanato de los Juzgados Municipales en cada ciudad y destinado exclusivamente, con la fiabilidad posible, a la función registral, preparando con ello la ideal adscripción y destino exclusivo del Juez Encargado del Registro Civil, que habrá de realizarse paulatinamente en ciudades con población suficiente para justificar tal deslinde de funciones.

Se aplaza el proveer a tal ordenación en cuanto a Madrid y Barcelona, en base a que el elevado número de sus habitantes presenta, en efecto, problemas especiales, para cuya acertada solución será alocucionadora la experiencia que se obtenga del nuevo sistema que se implanta en otras capitales. A la vista de los informes recibidos, quedan, también de momento, excluidas del nuevo sistema un número escaso de poblaciones.

Y en su virtud, a propuesta del Ministro de Justicia, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día once de mayo de mil novecientos sesenta y dos,