

## CAPITULO V

## Recursos

Artículo veintidós. Uno. Contra las resoluciones que en las materias reguladas por el presente Decreto se dicten por los Delegados provinciales del Ministerio de Agricultura podrá interponerse recurso de alzada ante el Subsecretario de Agricultura.

Dos. Los acuerdos de los Gobernadores civiles serán recurribles en alzada ante el Ministro de Agricultura.

Tres. Contra las resoluciones que dicte el Subsecretario del Departamento, que no causen estado, podrá interponerse recurso de alzada ante el Ministro de Agricultura.

Cuatro. Contra el acto que ponga fin a la vía administrativa en las materias reguladas por el presente Decreto se podrá interponer recurso contencioso-administrativo, previo el de reposición, en su caso, conforme a lo prevenido en las Leyes de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa y de Procedimiento Administrativo.

## DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Quedan derogados el Decreto ochocientos noventa y nueve/mil novecientos sesenta y tres, de veinticinco de abril; las Ordenes de quince de julio de mil novecientos cincuenta y dos y de treinta de mayo de mil novecientos sesenta y tres, en lo referente a las normas sobre tramitación de industrias agrarias; la Orden de siete de febrero de mil novecientos sesenta y nueve y cuantas disposiciones del mismo o inferior rango se opongan a lo que en el presente Decreto se establece.

Segunda.—Se faculta al Ministerio de Agricultura para dictar las disposiciones necesarias para la mejor ejecución y desarrollo de lo establecido en el presente Decreto.

Tercera.—El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

## DISPOSICION TRANSITORIA

Las solicitudes presentadas con anterioridad a la entrada en vigor de este Decreto se registrarán por las normas vigentes en el tiempo de su presentación.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintiocho de enero de mil novecientos setenta y uno.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Agricultura,  
TOMAS ALLENDE Y GARCIA-BAXTER

DECRETO 232/1971, de 28 de enero, sobre clasificación y condicionado de las industrias agrarias.

En el desarrollo de algunos sectores industriales agrarios se va apreciando la necesidad de introducir modificaciones legislativas que permitan inducir a la iniciativa privada a la creación de industrias de capacidad más adecuada que las actuales, así como a frenar la implantación de nuevas instalaciones en determinados sectores, excesiva o defectuosamente desarrollados, y estimular el montaje de nuevas actividades cuyo incremento no se ha situado al nivel que exige un crecimiento equilibrado.

Al mismo tiempo se ha estimado conveniente proceder a la refundición y actualización de la legislación vigente sobre clasificación de las industrias agrarias de la competencia del Ministerio de Agricultura, adaptando sus condiciones técnicas y dimensionales a las nuevas circunstancias creadas por la importante evolución tecnológica experimentada en los últimos años, en algunos sectores industriales.

En consecuencia, y de acuerdo con la necesidad de realizar una acción intensiva del Estado para la transformación de los productos agrarios, establecida en la Ley uno/mil novecientos sesenta y nueve, de once de febrero, por la que se aprueba el II Plan de Desarrollo Económico y Social, y en el Decreto novecientos dos/mil novecientos sesenta y nueve, de nueve de mayo, que asimismo aprueba el texto refundido de la citada Ley, resulta procedente, teniendo en cuenta las experiencias derivadas de las aplicaciones de las sucesivas disposiciones dictadas hasta el momento, establecer una nueva clasificación de condiciones técnicas y dimensionales mínimas para las industrias agrarias.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día ocho de enero de mil novecientos setenta y uno,

## DISPONGO:

## CAPITULO PRIMERO

## Clasificación

Artículo uno. *Industrias exceptuadas*.—Tendrán el carácter de industrias exceptuadas, y requerirán autorización expresa y previa del Ministerio de Agricultura para establecerse o ser modificadas, las comprendidas en los siguientes sectores:

- Fermentación del tabaco.
- Higienización y conservación de la leche.
- Aderezo y relleno de aceituna.
- Extracción de aceites de semillas oleaginosas nacionales y su refinación.
- Molinos arroceros.
- Desmotadoras de algodón.

Además de la autorización que preceptivamente han de obtener y cuya concesión o denegación es potestativa de la Administración, habrán de cumplir como mínimo los requisitos señalados en el capítulo II.

No obstante, en casos muy justificados, el Ministerio de Agricultura podrá conceder las autorizaciones correspondientes a la instalación o modificación de industrias que no reúnan los requisitos fijados, especialmente cuando ello sea debido a la implantación de nuevas técnicas.

Artículo dos. *Industrias condicionadas*.—Quedan incluidas en este grupo las industrias agrarias que figuran en el capítulo III del presente Decreto, en el que, además, se determinan las condiciones técnica y dimensionales mínimas que deben cumplir.

Las industrias condicionadas podrán instalarse o modificarse libremente, siempre que cumplan las citadas condiciones mínimas y cuya tramitación se ajuste a las normas establecidas al efecto.

Las condiciones señaladas se refieren a la actividad principal, sin perjuicio de que pueda complementarse con los correspondientes servicios e instalaciones accesorias.

Artículo tres. *Industrias liberalizadas*.—Se clasifican como liberalizadas las industrias agrarias de la competencia del Ministerio de Agricultura no citadas en el presente Decreto.

Las industrias liberalizadas podrán instalarse o modificarse libremente, sin más requisito que el cumplimiento de los trámites administrativos vigentes.

## CAPITULO II

## Requisitos exigibles a las industrias exceptuadas

Artículo cuatro. *Centros de fermentación del tabaco*.—Dispondrán de un sistema de ventilación que permita regular la temperatura y el grado de humedad interior y se preverá la posibilidad de implantar instalaciones de ambiente acondicionado.

Deberá existir un laboratorio que permita la ejecución de análisis elementales.

El conjunto de operaciones de recepción, clasificación, fermentación y enfiadado, dispondrá de una superficie de trescientos metros cuadrados por cada cien mil kilogramos que hayan de fermentarse.

Los centros de fermentación que se establezcan en la Península y Baleares, dado el régimen especial de monopolio en ellas existente, deberán poseer concesión de cultivo y curado o de curado, expedida por el Servicio Nacional de Cultivo y Fermentación del Tabaco, para su instalación o modificación.

Artículo cinco. *Higienización y conservación de la leche*.—Las plantas que desarrollan estas actividades industriales quedan sujetas a las siguientes condiciones técnicas comunes:

Dispondrán de laboratorio; equipos separados del resto para la recepción, medición o pesado, así como de refrigeración y purificación de la leche y para la producción del frío y vapor necesarios.

Los locales en los que la leche y sus productos han de manipularse o almacenarse tendrán pavimentos lisos impermeables, paredes y techos de superficies lisas y lavables, buena iluminación, ventilación adecuada, sistemas de limpieza, aberturas al exterior protegidas del acceso de insectos, roedores y otros animales que pueden suponer riesgo de contaminación, puertas de cierre automático y completa separación de los cuartos de aseo.

Además de las condiciones técnicas comunes citadas habrán de cumplirse las siguientes específicas mínimas para cada una de las fabricaciones que se indican:

**Uno. Leche higienizada o pasterizada:**

Higienización e inmediata refrigeración a temperatura no superior a cuatro grados C; envasado y cerrado automático; lavado, higienizado y secado automático de botellas y bidones en caso de utilización de dichos envases; cámara frigorífica para la conservación de la leche higienizada a menos de ocho grados C, y sistema de distribución adecuado. Equipos de pasterización y envasado de cuatro mil litros/hora.

**Dos. Leche concentrada:**

Además de las condiciones técnicas señaladas para la leche pasterizada deberá contar con equipos de pasterización de cuatro mil litros/hora, de concentración al vacío capaz de evaporar tres mil kilogramos de agua/hora y de envasado de mil litros/hora.

**Tres. Leche esterilizada:**

Esterilización de leche en flujo continuo, de leche previamente envasada, o combinación de ambos sistemas; envasado y cierre automáticos, que serán asépticos en el caso de esterilización en flujo continuo, y homogeneización.

Equipos de esterilización, homogeneización y envasado de cuatro mil litros/hora.

**Cuatro. Leche evaporada:**

Además de las condiciones técnicas señaladas para la leche esterilizada deberá contar con equipo concentrador al vacío capaz de evaporar dos mil quinientos kilogramos de agua/hora y equipo de esterilización, homogeneización y envasado de mil seiscientos kilogramos/hora.

**Cinco. Leche condensada:**

Equipos de pasterización de cinco mil litros/hora, de concentración al vacío, capaz de evaporar cuatro mil kilogramos de agua/hora, de envasado y cierre automáticos de dos mil kilogramos/hora e instalación para higienización previa de los envases y tapas.

**Seis. Leche en polvo:**

Equipos de pasterización de cinco mil litros/hora, de concentración al vacío y de pulverización capaces de evaporar cuatro mil y quinientos cincuenta kilogramos de agua/hora, respectivamente, de envasado para seiscientos kilogramos/hora de leche en polvo, y de dosificación y cerrado automáticos, siempre que se utilicen envases de capacidad igual o inferior a dos kilogramos.

**Artículo seis. Aderezo y relleno de aceituna:**

**Uno. Aderezo de aceituna.**—Deberán disponer de red de distribución automatizada para agua, lejía alcalina y salmuera.

Capacidad total de cincuenta metros cúbicos para los depósitos de tratamiento con lejía alcalina.

Volumen de envases de fermentación necesario para una producción por campaña de mil toneladas métricas de aceituna aderezada.

**Dos. Relleno de aceituna.**—Capacidad por campaña, trescientas toneladas métricas.

**Artículo siete. Extracción de aceites de semillas oleaginosas nacionales y su refinación.**—Habrán de reunir los siguientes requisitos mínimos:

Tinglados para semillas de algodón.

Silo pulmón (regulador) para un mínimo de doce horas de trabajo.

Limpia y tren de descascarillado.

Prensas de extracción («Expeller»).

Centrifugado y filtración de aceites.

Extracción por disolvente.

Desolventizador.

Acondicionamiento de harinas.

Molino rompedor y laminadoras para semilla de soja.

Capacidad, cuatrocientas toneladas métricas/día. Silos de recepción mecanizados para carga y descarga, con capacidad mínima de veinticinco mil toneladas métricas.

**Artículo ocho. Molinos arroceros.**—Su rendimiento será de cuatro mil kilogramos de arroz cáscara por hora de trabajo.

**Artículo nueve. Desmotadoras de algodón.**—Contarán con una capacidad mínima capaz para desmotar ocho mil toneladas métricas de algodón tipo americano o dos mil toneladas de algodón tipo egipcio, por campaña.

**CAPITULO III****Condiciones mínimas de las industrias condicionadas**

**Artículo diez. Industrias enológicas y sus derivados, y sidrería.**—Las industrias de elaboración, almacenamiento y crianza de vinos, además de acreditar el cumplimiento de la Ley, Reglamentos generales y Reglamentaciones particulares que se deriven de la misma, relacionados con la uva, el vino y los alcoholes y productos derivados, deberán cumplir las siguientes condiciones generales:

Los locales de recepción de la uva tendrán la superficie suficiente para la entrada de los vehículos que la transporten directamente del viñedo y dispondrán de báscula de pesada; la uva pasará del vehículo a la tolva de recepción, de la que irá directamente y por medios físicos o mecánicos automáticamente a la fase de elaboración.

Dispondrán de agua corriente en la cantidad necesaria para su limpieza. La capacidad de la maquinaria será la necesaria para efectuar la elaboración en un plazo máximo de quince días, salvo los casos en que la diferencia de maduración de las variedades o por abastecerse de materia prima en una comarca extensa, justifiquen la exigencia de un plazo mayor.

Se contará con laboratorio para la determinación del grado Beaumé, grado alcohólico, materias reductoras, acidez total y volátil y extracto seco de los vinos y mostos, así como con locales adecuados para el depósito de los elementos necesarios para la elaboración de los vinos, tales como productos enológicos, repuestos de maquinaria, etc.

**Uno. Elaboración de vinos.**—Los depósitos de fermentación se adaptarán a la clase de elaboración que se pretenda, reunirán las condiciones necesarias de inatacabilidad por el mosto o el vino, serán de fácil limpieza y accesibles para el mejor control de la fermentación; los depósitos aéreos de capacidad superior a los diez mil litros estarán provistos de medios para conocer su contenido en cada momento.

En todas las bodegas con capacidad de almacenamiento superior a los treinta mil hectolitros se dispondrá de instalación frigorífica para el tratamiento de los vinos con objeto de conseguir las mejores condiciones de estabilización de los mismos. La capacidad de dicha instalación será, como mínimo, la necesaria para el tratamiento de todo el vino almacenado en un período de tiempo no superior a nueve meses.

Capacidad mínima de depósitos: Diez mil hectolitros.

**Dos. Almacenamiento y crianza de vinos.**—Las bodegas de almacenamiento y las de crianza de vinos deberán reunir las condiciones generales anteriormente señaladas, así como las técnicas indicadas para la elaboración de vinos, en su caso.

Los vinos criados habrán de estar sometidos al proceso de envejecimiento en barricas de roble.

En los casos de crianza de vinos protegidos por Denominaciones de Origen, habrán de cumplirse todas las condiciones establecidas en sus propias reglamentaciones.

Capacidad mínima anual: mil hectolitros.

**Tres. Elaboración de vinos especiales.**—Las industrias de elaboración de vinos espumosos y gasificados habrán de contar con instalaciones de lavado de envases, llenado, taponado, capsulado y etiquetado mecánicas, necesarias para embotellar el vino, con un rendimiento mínimo de mil botellas/hora.

En los casos en que la legislación vigente autorice la utilización de alcohol, éste habrá de estar depositado necesariamente en local independiente y provisto de los medios de seguridad indispensables.

**Capacidades mínimas:**

Cava o vino espumoso obtenido por fermentación en botella: Ciento cincuenta mil botellas de setecientos cincuenta centímetros cúbicos o cantidad equivalente.

Granvas o vino espumoso obtenido por fermentación en grandes envases: Doscientas mil botellas de setecientos cincuenta centímetros cúbicos o cantidad equivalente.

Vinos gasificados: Doscientas cincuenta mil botellas de setecientos cincuenta centímetros cúbicos o cantidad equivalente.

Vinos generosos y licorosos: Mil hectolitros de vino al año.

**Cuatro. Mostos frescos estériles.**—En la instalación del desfangado de los mostos deberá disponerse de una temperatura inferior a dos grados centígrados, siendo la capacidad mínima de las cámaras de desfangado de ochocientos hectolitros.

Desaireado del mosto en aparatos con bombas de vacío a una presión de cincuenta a ochenta milímetros.

La pasterización del mosto deberá realizarse de cien grados a ciento cuatro grados centígrados en «flash» durante quince se-

gundos, con intercambiadores de calor para una salida del mosto a temperatura inferior a cuarenta grados centígrados. Esta relación de temperatura y tiempo no excluye otras que demuestren ser igualmente eficaces, así como tampoco quedan excluidos otros procedimientos previa aceptación por el Ministerio de Agricultura.

Las partes metálicas, tanto de las prensas como de los depósitos de conservación y transporte, que estén en contacto con el mosto, no podrán ser de hierro ni contener cobre, cinc o plomo.

Deberá disponerse de instalaciones de esterilización de los depósitos de conservación y transporte del mosto, así como de la frigorífica necesaria para mantenerlos permanentemente a temperatura inferior a diez grados centígrados, efectuándose la contrapresión de los tanques de conservación por medio de filtro de aire, anhídrido carbónico o nitrógeno.

Para la conservación de los mostos se contará con depósitos que sumen una capacidad total mínima de cinco mil hectolitros.

Capacidad mínima del mosto por hora: Veinte hectolitros.

Cinco. Mostos concentrados.—Se partirá de mostos frescos, desfangados y limpios, mostos estériles o mostos azufrados.

Los concentradores deberán operar a temperatura inferior a cuarenta y dos grados o cuarenta grados centígrados, respectivamente, según se utilicen mostos azufrados o mostos frescos o estériles y, en todo caso, las partes del concentrador en contacto con el mosto deberán ser de acero inoxidable.

La instalación concentradora deberá garantizar en el caso de utilizarse mostos sulfitados, su desulfitación de modo que su contenido en sulfuroso total sea inferior a un gramo por litro, del cual el libre será como máximo de ciento cincuenta miligramos.

Para la conservación de los mostos se dispondrá de depósitos con capacidad mínima de diez mil hectolitros en equivalente de mostos frescos.

La conservación y el transporte se realizará en depósitos en que el mosto no esté en contacto con cobre, hierro, cinc o plomo, y si el mosto concentrado procede de azufrados, tampoco estará en contacto con estaño.

Capacidad mínima de evaporación: Dos mil kilogramos/hora.

Seis. Plantas embotelladoras.—Se dispondrá de instalaciones mecánicas de preenjuague y lavado de botellas, taponadoras, capsuladoras y etiquetadoras mecánicas.

La estabilización y perfecta conservación del vino habrá de estar garantizada y se dispondrá de instalaciones frigoríficas adecuadas a la producción de la planta.

El rendimiento horario mínimo de embotellado será de mil quinientas botellas por hora de cualquier capacidad.

Siete. Vinagres de origen vinico.—Capacidad mínima: Diez hectolitros de vinagre en jornada de diez horas.

Ocho. Mezclas de mosto de uva y zumo de fruta en las que el primero, de densidad doce grados Baumé, entre en proporción superior al cincuenta por ciento en volumen.

Habrán de disponer de tren automático de embotellado en régimen continuo, con capacidad mínima de tres mil botellas en jornada de ocho horas.

Nueve. Obtención de alcohol vinico.—Se exigirán los siguientes rendimientos mínimos en jornada de veinticuatro horas:

Destilación de vinos para obtener holandas o aguardientes de graduación no superior a sesenta y cinco grados: Mil litros de alcohol.

Destilación de vinos para obtener alcoholes de graduación superior a sesenta y cinco grados e inferior a noventa y seis grados: Dos mil litros de alcohol.

Diez. Obtención de granilla o pepita de uva.—Instalación de secado de la granilla o pepita para reducir su contenido de humedad hasta un máximo de catorce por ciento en peso.

Separación mecánica de las pepitas existentes en el orujo de uva.

Envasado en sacos u otros recipientes adecuados.

Capacidad mínima: Tratamiento de tres mil toneladas métricas de orujo al año.

Once. Elaboración de sidra.—Capacidad mínima: Cinco mil hectolitros de sidra al año.

#### Artículo once. Manipulación de productos agrícolas:

Uno. Centrales hortofrutícolas.—Son instalaciones frigoríficas, funcionando a nivel de producción agrícola, en las que, necesariamente, se realizarán los procesos de clasificación, conservación frigorífica y acondicionamiento de frutas u hortalizas. Cumplirán las siguientes condiciones mínimas:

Cámaras de prerrefrigeración capaces de enfriar la producción máxima diaria desde + treinta grados C. a + siete grados C., en veintidós horas.

Cámaras de conservación capaces de mantener temperaturas entre + diez grados C. y - dos grados C., con instalación automática y control térmico e higrométrico a distancia. Su capacidad conjunta debe ser, como mínimo, la necesaria para almacenar el diez por ciento de la producción total anual.

Sala de selección y envasado, con una superficie no inferior a diez metros cuadrados por tonelada de producto, en el día de máxima aportación.

Elementos mecánicos de selección y calibrado suficientes para las aportaciones diarias previstas y los necesarios elementos auxiliares.

Capacidad mínima de tratamiento anual: Cinco mil toneladas métricas.

Dos. Cámaras e instalaciones frigoríficas rurales.—Son instalaciones frigoríficas, funcionando a nivel de producción, en las que se conservan productos agrícolas, siendo facultativa la manipulación de éstos en las mismas.

Deberán disponer de una capacidad mínima de almacenamiento frigorífico de cien metros cúbicos.

Tres. Centros de manipulación y envasado de tubérculos o raíces de consumo humano.—Deberán presentar las siguientes dimensiones mínimas:

Capacidad de manipulación anual: tres mil toneladas métricas.

Capacidad de almacenamiento: Trescientas toneladas métricas.

Cuatro. Centros de manipulación y envasado de otros productos agrícolas.—Instalaciones mecánicas de clasificación y transportes internos, así como básculas automáticas, envasadoras y, en su caso, lavadora o equipo de limpieza.

#### Artículo doce. Industrias de aceites y grasas:

Uno. Extracción de aceite de oliva.—Cumplirán las siguientes condiciones:

Lavadora de aceituna.

Calefacción para mantener la nave de elaboración a dieciocho grados C.

Termo-batidora.

Con sistema clásico, no se aceptarán más prensas que las de tipo hidráulico o similares.

Capacidad de molenda: Mil quinientos kilogramos de aceituna por hora.

Dos. Extractoras de aceites de orujos de aceituna añejas a almazaras.—Capacidad mínima de tratamiento: Cincuenta toneladas métricas de orujos durante veinticuatro horas.

Tres. Refinación.—Capacidad mínima de refinación: Cien toneladas métricas de aceites de oliva y/o de orujo de aceituna en veinticuatro horas.

#### Artículo trece. Desección o deshidratación de productos agrícolas:

Uno. Secadores de maíz.—Capacidad mínima de evaporación: Quinientos kilogramos de agua por hora.

Dos. Deshidratadoras de alfalfa.—La instalación deberá constar de empastilladoras o máquinas de producir gránulos, con capacidad no inferior al treinta por ciento de la producción de alfalfa deshidratada.

Deberá disponer, asimismo, de los silos necesarios para la conservación en atmósfera inerte de un treinta por ciento de la producción, como mínimo.

Capacidad mínima de evaporación: Cuatro mil kilogramos de agua por hora.

Artículo catorce. Industrias lácteas.—Los locales de estas industrias en las que a leche y sus productos han de manipularse o almacenarse tendrán pavimentos lisos impermeables, paredes y techos de superficies lisas y lavables, buena iluminación, ventilación adecuada, sistemas de limpieza, aberturas al exterior protegidas del acceso de insectos, roedores y otros animales que puedan suponer riesgos de contaminación, puertas de cierre automático y completa separación de los cuartos de aseo.

Además de estas condiciones, cumplirán las siguientes específicas mínimas:

Uno. Fábricas de queso:

Dispondrán de equipos de recepción, refrigeración, purificación, almacenamiento isotermo y pasteurización de la leche; cubas de cuajar de capacidad mínima conjunta de diez mil

litros para las queserías de queso de vaca, cinco mil litros para las de oveja y mil quinientos litros para las de cabra; locales para prensado, salado, maduración y conservación de los quesos; laboratorio e instalaciones para la producción del frío y vapor necesarios.

#### Dos. Fábricas de queso fundido:

Contarán con capacidad de almacenamiento de materias primas para la producción de cuarenta y cinco días como mínimo; línea de fundido y envasado con una capacidad mínima de mil kilogramos/hora, con envasado automático en porciones o lonchas al menos del setenta y cinco por ciento de la producción total; laboratorio e instalaciones para la producción del frío y vapor necesarios.

#### Tres. Mantecerías:

Las instalaciones anejas a industrias lácteas dispondrán de moldeadora empaquetadora de pastillas, automática, para porciones de menos de doscientos cincuenta gramos y/o de moldeadora de bloques a partir de dicho peso. Cámaras frigoríficas para almacenar la producción de cuarenta y cinco días. El rendimiento de toda la línea suficiente para elaborar y acondicionar toda la producción diaria en jornada de ocho horas.

Cuando la mantecería no esté aneja a otra instalación industrial deberá disponer, además, de servicios apropiados de recepción, refrigeración y almacenamiento de leche y/o nata. La capacidad total mínima de la mantecería será de mil litros, y si se utiliza máquina de elaboración continua tendrá un rendimiento mínimo de doscientos kilogramos de mantecquilla por hora.

#### Cuatro. Fábricas de leches ácidas:

Las instalaciones para fabricación de leches ácidas, anejas a industrias lácteas, contarán con pasteurizador, depósito de siembra y distribución de los fermentos adecuados, preparador para los mismos, equipo de envasado y cierre automáticos, lavado y esterilización de envases si son recuperables, incubación termostática y cámaras de conservación a temperatura igual o inferior a ocho grados C.

Si la fábrica no está aneja a una industria láctea, deberá disponer de laboratorio; equipos para la recepción, medición o pesado, refrigeración y purificación de la leche; pasteurizador de mil litros/hora, depósitos para siembra y distribución de los fermentos adecuados, que si tuvieran una capacidad conjunta no inferior a mil litros y se utilizasen para la pasteurización lenta de la leche, podría prescindirse del pasteurizador; preparador de fermentos de ciento veinte litros de capacidad mínima; envasado y cierre automáticos o semiautomáticos de un rendimiento equivalente a mil litros de leche/hora; incubación termostática con enfriamiento de capacidad mínima equivalente a tres mil litros de leche; cámara de conservación a temperatura igual o inferior a ocho grados C. de capacidad mínima para la producción de un día; lavado, esterilizado y secado automáticos de bidones y de envases recuperables en caso de utilizar dichos recipientes, y producción del frío y vapor necesarios.

#### Cinco. Centros de recogida y refrigeración de leche.

Las condiciones mínimas que se detallan se refieren exclusivamente a aquellos centros de recogida que enfrían la leche y la conservan en depósitos hasta su envío a la industria.

Contarán con sistema automático de lavado y esterilización de cántaras en recepción; medición o pesado y purificación de la leche; refrigeración a menos de cinco grados C. a un ritmo de mil litros/hora como mínimo y conservación de la leche en depósitos isotermos, salvo si se utilizaran depósitos refrigerantes, en cuyo caso deberán tener capacidad para enfriar toda la leche que puedan albergar, de treinta y siete grados C. a cinco grados C. en el tiempo máximo de dos horas; producción del frío y vapor necesarios, agua inocua suficiente para la limpieza y laboratorio.

#### Artículo quince. Industrias cárnicas:

Uno. Mataderos frigoríficos.—Alojamientos para ganado vivo con capacidad para albergar, al menos, los animales a sacrificar en dos jornadas.

Locales e instalaciones para reconocimiento de los animales. El local de matanza de ganado porcino será independiente de las dependencias de sacrificio de las demás especies de abasto.

Cámaras de oreo, que enfriarán las carnes a una temperatura igual o inferior a siete grados C. y los despojos a tres grados C. en un tiempo máximo de veinticuatro horas y capaces para el tratamiento de la matanza diaria.

Cámaras de conservación de carnes refrigeradas a temperaturas comprendidas entre — un grado C. y + un grado C. y capacidad suficiente para la producción de cuatro días de trabajo.

Túnel de congelación que permita congelar la carne correspondiente a la mitad de la producción diaria del matadero, a una temperatura de — seis grados C. en la parte central de la pieza y en un tiempo máximo de veinticuatro horas.

Cámaras de conservación de productos congelados que deberán mantener la temperatura de — dieciocho grados C. a — veintidós grados C., y su capacidad deberá ser, como mínimo, equivalente a seis días de la producción del matadero.

Equipos mecánicos para fundición de sebos y grasas, aprovechamiento de vísceras abdominales, instalaciones de agua potable a presión, fría y caliente, y red aérea para el transporte de canales.

Matadero sanitario, de acuerdo con el volumen de sacrificio de la planta.

Lazareto para observación y aislamiento de animales.

Horno crematorio o instalación higiénica de aprovechamiento de cadáveres, decomisos o residuos, o instalación de recogida y almacenamiento higiénicos de dichos productos para su entrega a empresas autorizadas para este tipo de aprovechamiento.

Instalaciones adecuadas para la desinfección de vehículos y medios de transporte de ganado y de sus productos.

La distribución de los locales y elementos del matadero permitirá asegurar siempre una neta separación entre el circuito de carnes y el de animales vivos y entre las instalaciones sépticas y limpias.

Capacidad mínima de producción: Diez mil kilogramos canal por jornada de ocho horas de trabajo.

Dos. Matadero de aves.—Deberán disponer de los siguientes elementos mínimos:

Cámaras frigoríficas con capacidad suficiente para el tratamiento y conservación de las aves sacrificadas en treinta y dos horas de trabajo.

Equipos mecánicos para el sacrificio, sangría y desplumado de las aves, e instalación de agua potable, a presión, fría y caliente.

Instalaciones de desinfección de camiones y jaulas utilizadas en el transporte de las aves y sus productos.

Horno crematorio o instalación higiénica de aprovechamiento de cadáveres, decomisos o residuos, o instalación de recogida y almacenamiento higiénicos de dichos productos para su entrega a empresas autorizadas para este tipo de aprovechamiento.

Capacidad mínima de sacrificio y faenado: Doscientas cincuenta aves por hora.

Tres. Salas de despiece de carnes autónomas o anejas al matadero.—Sala climatizada a una temperatura máxima de doce grados C. para el despiece, deshuesado, troceado, fileteado, picado, clasificación, pesado, envasado y etiquetado.

Instalaciones de agua potable, a presión, fría y caliente.

Capacidad frigorífica mínima total de seiscientos metros cúbicos útiles, distribuida en cuatro cámaras, alcanzando las de conservación de canales y productos refrigerados temperaturas comprendidas entre — un grado C. y + un grado C., y las destinadas a canales y productos congelados, entre — dieciocho grados C. y — veintidós grados C.

Si la sala de despiece está unida a matadero o almacén frigorífico, pueden utilizarse las cámaras de conservación de canales refrigerados y canales congelados de estas industrias, y la capacidad frigorífica total de la sala de despiece para productos refrigerados y congelados alcanzará solamente un mínimo de trescientos metros cúbicos útiles.

Cuatro. Fábricas de embutidos.—Capacidad frigorífica total para canales y productos, correspondiente, como mínimo, a seis jornadas.

Equipos mecánicos adecuados, según los diferentes productos a elaborar e instalaciones de agua potable, a presión, fría y caliente.

Capacidad mínima de elaboración: Dos mil kilogramos de canal por jornada de ocho horas de trabajo.

En la fabricación de embutidos de sangre, la capacidad mínima será de quinientos kilogramos de producto elaborado, por jornada de ocho horas de trabajo.

Cinco. Fábricas de embutido con matadero anejo.—El matadero ha de estar unido necesariamente a la fábrica de embutidos, y cumplirá los mínimos siguientes:

Alojamiento para ganado vivo con capacidad para albergar los animales a sacrificar en dos jornadas.

Dispondrán de locales e instalaciones para el reconocimiento de los animales.

Cámaras de oreo, que enfriarán las carnes a temperatura igual o inferior a siete grados C., con un tiempo máximo de veinticuatro horas y capaces para el tratamiento de la matanza diaria.

Instalación de agua potable a presión, fría y caliente, y red aérea para el transporte de canales.

Matadero sanitario de acuerdo con el volumen de sacrificio de la planta.

Lazareto para observación y aislamiento de animales.

Horno crematorio e instalación higiénica de aprovechamiento de cadáveres, decomisos o residuos, o instalación de recogida y almacenamiento higiénicos de dichos productos para su entrega a empresas autorizadas para este tipo de aprovechamiento.

Instalaciones adecuadas para la desinfección de vehículos y medios de transporte de ganado y de sus productos.

Capacidad de producción: Dos mil kilogramos canal por jornada de ocho horas, para elaborar exclusivamente en la fábrica de embutidos.

Seis. Talleres de elaboración de tripas para chacinera. Equipo mecánico para el raspado de intestinos y compresor para su insuflado.

Cámara frigorífica con volumen equivalente a la producción de dos jornadas normales de trabajo.

Artículo dieciséis. *Industrias de piensos compuestos.*

Uno. Deberán disponer de los siguientes elementos:

Almacenes para productos elaborados, con capacidad mínima útil de mil quinientos metros cúbicos.

Silos para almacenamiento de materia prima, con capacidad mínima para mil docientas toneladas métricas.

Equipos mecánicos de limpia, molienda y mezcla.

Capacidad mínima horaria: Seis mil kilogramos de productos elaborados.

Dos. Las industrias que elaboren piensos compuestos destinados exclusivamente a animales lactantes, contarán con los elementos siguientes:

Almacenes para materias primas y productos elaborados con capacidad mínima útil de quinientos metros cúbicos.

Equipos mecánicos de tamizado, mezcla y envasado.

Capacidad mínima horaria: Mil kilogramos de productos elaborados.

Artículo diecisiete. *Industrias forestales.*

Uno. Aserrío y despiece de maderas en general.—Deberán reunir las siguientes condiciones:

La superficie ocupada por el parque de maderas, patio de secado, naves y edificios anejos, habrá de ser, al menos, de tres mil metros cuadrados.

Entre naves y edificios anejos se dispondrá, al menos, de seiscientos metros cuadrados cubiertos.

El equipo básico estará compuesto, como mínimo, por una sierra de cinta con carro de avance mecanizado y tres sierras de cinta de mesa con alimentadores automáticos, o bien por una sierra de cinta con carro de avance mecanizado, una sierra de cinta de mesa y dos sierras circulares con alimentadores automáticos.

El equipo complementario estará compuesto, como mínimo, de un secadero de aire caliente para secar un veinticinco por ciento de la producción, un taller de afilado, un sistema de eliminación de desperdicios y un sistema de extinción de incendios.

La potencia instalada no será inferior a ochenta C. V.

La capacidad mínima de transformación será de siete mil quinientos metros cúbicos de madera en rollo al año.

Dos. Fabricación de tablillas para envases y embalajes.—Deberán cumplir, como mínimo, las siguientes condiciones:

La superficie ocupada por el parque de maderas, patio de secado, naves y edificios anejos, habrá de ser, al menos, de tres mil metros cuadrados.

Entre naves y edificios anejos se dispondrá, al menos, de seiscientos metros cuadrados cubiertos.

El equipo básico estará compuesto, como mínimo, por una sierra de cinta con galerín, tres sierras de cinta de mesa y una sierra circular con alimentadores automáticos, una guillotina de hoja alternativa y un sistema de reblandecimiento de la madera; o bien, por una sierra de cinta con galerín, dos sierras de cinta de mesa y una sierra circular con alimentadores automáticos, un torno desenrollador y una cizalla.

El equipo complementario estará compuesto, como mínimo, por un taller de afilado, un sistema de eliminación de desperdicios y un sistema de extinción de incendios.

La potencia instalada no será inferior a ochenta C. V. en el caso de que se monte el equipo básico que incluye una guillotina, o a setenta y cinco C. V. en el caso de que se monte el que incluye un torno de desarrollo.

La capacidad mínima de transformación será de siete mil quinientos metros cúbicos de madera en rollo al año.

Tres. Desección de la madera en cámaras.—Los secaderos de aire caliente, no anejos a industrias de aserrío, deberán tener capacidad suficiente para secar seis mil metros cúbicos de madera al año.

#### DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Quedan derogados los Decretos tres mil ciento quince/mil novecientos sesenta y seis, de uno de diciembre; mil cuatrocientos ochenta y cinco/mil novecientos sesenta y ocho, de veintisiete de junio; mil ciento siete/mil novecientos sesenta y nueve, de nueve de mayo, con excepción del artículo primero; artículos tercero, cuarto y quinto del Decreto dos mil cuatrocientos setenta y seis/mil novecientos sesenta y ocho, de tres de octubre; Ordenes de treinta de mayo de mil novecientos sesenta y tres y de 7 de febrero de mil novecientos sesenta y nueve, y cuantas disposiciones del mismo o inferior rango se opongan a lo que en el presente Decreto se establece.

Segunda.—Se faculta al Ministerio de Agricultura para dictar las disposiciones necesarias para el cumplimiento y desarrollo de las normas contenidas en el presente Decreto, que entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

#### DISPOSICION TRANSITORIA

Las solicitudes de instalaciones o modificaciones de industrias presentadas con anterioridad a la entrada en vigor de este Decreto se registrarán por las normas vigentes en el tiempo de su presentación.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintiocho de enero de mil novecientos setenta y uno.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Agricultura,  
TOMAS ALLENDE Y GARCIA-BAXTER

*ORDEN de 3 de febrero de 1971 por la que se fijan para la actual campaña las zonas olivareras de tratamiento obligatorio contra el «arañuelo» del olivo.*

Ilustrísimo señor:

La importancia que la producción olivarera representa en la economía del país plantea la necesidad de vigilar el estado sanitario de nuestras plantaciones, para en el momento oportuno, haciendo uso de los modernos medios de lucha, reducir lo posible las pérdidas de cosecha atribuibles a los ataques de plagas y enfermedades.

Ahora bien, aunque las sucesivas campañas contra el «arañuelo» del olivo desarrolladas en estos últimos años han hecho adquirir a la mayoría de los agricultores el suficiente grado de madurez y experiencia en la realización de las mismas, lo que justificaría la atenuación del régimen de tutela estatal, a fin de salvaguardar y fomentar la indispensable acción colectiva fitosanitaria, evitando que por agricultores poco cuidadosos se abandonen los trabajos de extinción de la plaga, se recaba la colaboración efectiva de los Organismos Sindicales, locales y provinciales, representativos de los agricultores.

En su virtud, de acuerdo con lo previsto en los Decretos de 21 de diciembre de 1951, 13 de julio de 1951, 25 de septiembre de 1953 y 23 de noviembre de 1956, complementado por la Orden ministerial de 9 de febrero de 1957, a propuesta de la Dirección General de Agricultura,

Este Ministerio ha dispuesto:

1.º Se declara obligatorio el tratamiento contra el «arañuelo» del olivo (*Liothrips oleae*) en las provincias y zonas siguientes: