

Las canales no podrán presentar pérdidas de carne ni malformaciones, variaciones extrañas de color o cualquier otra alteración que refleje anomalía orgánica o patológica.

La grasa de riñonada en los añejes deberá cubrir al menos la mitad del riñón. Conformación propia del animal bien alimentado y en buen estado de carnes, con perfiles de pierna rectos o convexos, goteras musculares poco visibles. Desarrollo muscular de medio a bueno y ensangramiento medio.

PORCINO

Definición de la canal media para todos los grupos incluidos en la regulación

Cuerpo del animal sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado, sin pezuñas, desprovisto de testículos, riñones y grasa de riñonada de la cavidad pélvica. Conservarán la cabeza, la cola, las extremidades y la piel.

— Categoría media

Para ser considerados de calidad media deberán cumplir los siguientes requisitos:

Canal entera, en la forma definida, reconocida en su totalidad apta para el consumo humano, lo que se acreditará por el sello de la inspección veterinaria.

Las canales no podrán presentar pérdidas de carne ni malformaciones, variaciones extrañas de color o cualquier otra alteración que refleje anomalía orgánica o patológica.

La conformación deberá acreditar una adecuada alimentación. El color de la carne, del rosa pálido al rojo claro. La grasa de color blanco.

— Deméritos

No se admitirán canales que sean objeto de comiso parcial. No se admitirán canales y quedarán por cuenta del matadero, en el caso de que se presenten, las que de su examen se deduzca que la sangría no ha sido total.

— Vacuno

Se aplicará demérito de ocho pesetas por kilogramo/canal por las siguientes causas:

1. Coloraciones anómalas de origen alimenticio.
2. Conformación externa deficiente con perfiles cóncavos.
3. Consistencia de la carne no firme.
4. Concurrencia de más de dos de los deméritos señalados

Se aplicará demérito de cuatro pesetas por kilogramo/canal:

1. Coloraciones ligeramente anómalas.
2. Malformaciones que no den lugar a comiso parcial.
3. Falta de cobertura de grasa.
4. Depósitos de grasa abundantes.
5. Goteras musculares visibles.

— Porcino

Se aplicará demérito de cuatro pesetas por kilogramo/canal por las siguientes causas:

1. Deficiente desarrollo muscular de jamones y paletas.
2. Coloraciones anómalas en tocino.
3. Tocino de consistencia anormal.
4. Concurrencia de más de dos de los deméritos señalados

Se aplicará demérito de dos pesetas por kilogramo/canal por las siguientes causas:

1. Consistencia anómala de la carne.
2. Acumulación excesiva de tejido adiposo en el vientre.
3. Falta de uniformidad en el espesor de tocino dorsal.
4. Acumulación excesiva de grasa intersticial en la cavidad torácica.

ANEXO NUMERO 3

FACTORES DE IDENTIFICACIÓN

1.º Las canales de las dos especies se marcarán a fuego con un hierro cuyos caracteres tengan como mínimo dos centímetros de altura y un centímetro de anchura.

2.º El hierro se compondrá de dos números separados por una letra:

El primer número, de tres cifras, representará, en el lugar de las centenas, el último número de la representación del año; en los lugares de decenas y unidades, el número de la semana en que se haya realizado el sacrificio.

La letra central acreditará la clasificación comercial obtenida en la compra, según las instrucciones que oportunamente se dicten.

El segundo número será el de registro sanitario del matadero en la Dirección General de Sanidad.

3.º El mercado se aplicará en las siguientes regiones:

- a) Semicanales de porcino: en el centro del costillar.
- b) Cuartos delanteros de vacuno: entre la espalda y el costillar.
- c) Cuartos traseros de vacuno: en la zona de la falda próxima a la pierna.

4.º En el caso de aplicación de deméritos se aplicará asimismo a fuego, en la misma región que la marca de identificación, otra marca compuesta de la letra «D» mayúscula, seguida del número que indique la depreciación aplicada en pesetas por kilogramo/canal.

ANEXO NUMERO 4

DEFINICIÓN DEL PAENADO DE LA CANAL DE CORDERO DE CEBO PRECOZ

Cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, con testículos en los machos; sin cabeza, separada a nivel de la articulación occipitotoiloidea, con las extremidades desprendidas a nivel del carpo y tarso. Conservarán la cola, los pilares y la porción periférica carnosa del diafragma, la grasa de riñonada y de la cavidad pélvica y los riñones.

DECRETO 1716/1972, de 30 de junio, por el que se establece el III Programa de la Red Frigorífica Nacional.

El Decreto dos mil cuatrocientos diecinueve/mil novecientos sesenta y ocho, de veinte de septiembre, aprobó el II Programa de la Red Frigorífica Nacional para el cuatrienio mil novecientos sesenta y ocho/mil novecientos setenta y uno. Durante su vigencia se ha impulsado el establecimiento de instalaciones frigoríficas, cubriendo a su vez aquellos desequilibrios que durante su desarrollo surgían en regiones y sectores del Programa.

En el presente Programa se han recogido, como base y fundamento para su estudio y redacción, las directrices marcadas por la Comisaría del Plan de Desarrollo en lo referente a la política comercial interior a tenor de las cuales deberán perfeccionarse las estructuras comerciales relacionadas con la distribución de productos perecederos en todos los escaños que comprende el abastecimiento nacional.

Finalmente, para garantizar una mayor eficacia en la aplicación de los beneficios que se conceden, se establece una nueva estructuración de las garantías exigibles a las Empresas a los efectos de que su concesión, represente una adecuada rentabilidad de las inversiones, así como que sus instalaciones reúnan unas características mínimas dentro de los límites que se establecen.

En su virtud, a propuesta del Vicepresidente del Gobierno y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintitrés de junio de mil novecientos setenta y dos,

DISPONGO:

Artículo primero. Red Frigorífica Nacional.—El conjunto de instalaciones frigoríficas construidas en territorio nacional para el tratamiento, conservación, distribución y transporte de productos perecederos, principalmente alimenticios, constituyen la Red Frigorífica Nacional.

Dentro del III Plan de Desarrollo Económico y Social, con carácter revisable se estructuran por zonas y productos las instalaciones cuya ejecución se programa para su realización, comprendiendo los sectores de Producción, Transporte, Distribución y Consumo.

Artículo segundo. Iniciativa privada.—La construcción y explotación de plantas frigoríficas de carácter industrial o anejas

a establecimientos o instituciones comerciales y explotaciones agrarias es de libre iniciativa privada, sin otros límites que los establecidos en la legislación vigente.

Artículo tercero. Clasificación de instalaciones frigoríficas por su función.—Las instalaciones frigoríficas que integran la Red Frigorífica Nacional se clasifican por su función en instalaciones de uso público, privado y mixtas.

Las instalaciones frigoríficas de uso público son aquellas que actúan como prestatarios de servicios para asegurar el tratamiento y/o almacenaje frigorífico adecuado por cuenta de terceros. Las instalaciones frigoríficas de uso privado son las que tienen como función el tratamiento y/o el almacenamiento adecuado de mercancías propias. Las instalaciones frigoríficas de uso mixto son aquellas que combinan las funciones de las instalaciones de uso público y privado previo cumplimiento de las disposiciones legales vigentes.

Artículo cuarto. A los efectos de la concesión de beneficios y sin perjuicio de las competencias que, respectivamente corresponde, a los Ministerios de Industria y de Agricultura, las instalaciones de la Red Frigorífica Nacional se clasificarán en los siguientes grupos:

GRUPO PRIMERO. Frigoríficos de producción.—Incluye principalmente los localizados en zonas de producción a efectos de tratamiento, elaboración y conservación de productos perecederos.

Fijos:

A) Agricultura.

- a) Carnes y derivados: Mataderos generales frigoríficos; Cámaras frigoríficas rurales y Salas de despiece autónomas.
- b) Huevos y derivados: Centros de manipulación y conservación frigoríficas.
- c) Leche y derivados: Centros de recogida y refrigeración de leche; Centrales lecheras y otras industrias de higienización y conservación de leche; Cámaras frigoríficas auxiliares de industrias lácteas e Instalaciones frigoríficas rurales.
- d) Aves: Mataderos de aves.
- e) Productos hortofrutícolas: Centrales hortofrutícolas; Plantas de congelación de productos vegetales, y Cámaras frigoríficas rurales.
- f) Centros de manipulación y conservación de flor cortada.
- g) Liofilización de productos agrarios: Plantas de liofilización de productos agrarios.
- h) Polivalentes para productos agrarios: Instalaciones para el tratamiento, conservación y almacenamiento a distintas bandas de temperatura de diferentes productos específicos de la zona en donde se encuentran situados.

B) Industria.

- a) Pescados, mariscos y derivados: Instalaciones de refrigeración y congelación en puertos.
- b) Plantas de liofilización de otros productos alimenticios, incluida la pesca marítima.
- c) Plantas para la preparación de platos precocinados.
- d) Polivalentes para productos de la pesca marítima y otros productos: Instalaciones para el tratamiento, conservación y almacenamiento de productos específicos del mar y otros, a distintas bandas de temperatura.

Móviles:

A) Agricultura.

- a) Mataderos móviles frigoríficos.
- b) Estaciones móviles de prerrefrigeración de productos hortofrutícolas.
- c) Instalaciones frigoríficas con función específica relacionada con la producción agraria.

B) Industria.

- a) Buques pesqueros (isotermos refrigerados, congeladores, etcétera).

b) Instalaciones frigoríficas con función específica relacionada con la producción no agraria.

GRUPO SEGUNDO. Frigoríficos generales comerciales (almacenamiento y distribución).—Incluye las instalaciones frigoríficas destinadas a la conservación de productos perecederos en su estado natural o previamente elaborado, conducentes al acercamiento desde la zona productora al consumidor de dichos productos.

Incluye este grupo los frigoríficos polivalentes en puertos, zonas francas, frigoríficos polivalentes en zonas de consumo o en Centros de redes de transporte y frigoríficos del comercio mayorista.

GRUPO TERCERO. Frigoríficos de consumo (distribución).—Incluye los frigoríficos de pequeña capacidad de los centros comerciales de minoristas y venta al detall de productos perecederos, con la función específica de venta directa al consumidor.

Incluye este grupo los siguientes:

- a) Frigoríficos y cámaras fijas comerciales, hasta un volumen total de quinientos metros cúbicos.
- b) Cámaras y armarios fijos menores de veinte metros cúbicos.
- c) Vitriñas y arcones y otras instalaciones similares para productos refrigerados y congelados.

GRUPO CUARTO. Instalaciones frigoríficas anejas a cualquier clase de plantas.—Incluye las instalaciones frigoríficas complementarias de otras principales que precisen de la técnica del frío para obtención de sus productos.

En dichas instalaciones frigoríficas la capacidad de almacenamiento frigorífico será proporcionada a su capacidad productora, con el fin de que dichas instalaciones no sean utilizadas para usos distintos a su actividad específica. Incluye ese grupo las siguientes:

A) Agricultura.—Instalaciones frigoríficas anejas a:

- a) Mataderos municipales.
- b) Fábricas de embutidos (conservas cárnicas) con matadero anejo o sin él.
- c) Salas de despiece no autónomas.
- d) Industrias lácteas diversas.
- e) Industrias enológicas.
- f) Plantas de elaboración de zumos con más del cincuenta por ciento de mosto de uva.
- g) Mercados de origen y lonjas o centros de contratación de productos agrarios en cabecera.
- h) Plantas de irradiación de productos agrarios.
- i) Otras instalaciones del sector agrario.

B) Industria.—Instalaciones frigoríficas anejas a:

- a) Plantas de elaboración de conservas de pescado.
- b) Plantas de elaboración de conservas vegetales.
- c) Fábricas de cervezas, chocolates y helados.
- d) Plantas de elaboración de zumos no citados precedentemente.
- e) Plantas de irradiación de productos alimenticios (pesca marítima y otros).
- f) Otras industrias, no incluidas en el sector A).

GRUPO QUINTO. Transportes frigoríficos.—Incluye aquellos medios de transporte frigoríficos de ámbito nacional, urbanos y acarreos. Incluye este grupo los siguientes:

- a) Transportes frigoríficos por carretera, ferrocarril, marítimos y aéreos.
- b) Transportes frigoríficos urbanos y acarreos hasta cinco toneladas métricas.
- c) Vehículos tienda con instalación frigorífica.
- d) Contenedores.

GRUPO SEXTO: Fábricas de hielo.

Artículo quinto. Capacidades mínimas.—Las instalaciones correspondientes a los grupos anteriores deberán reunir las características técnicas fijadas por los Ministerios correspondientes. Las capacidades mínimas serán las siguientes:

Grupo	Sectores	Capacidad mínima
1.º Frigoríficos de producción fijos.		
A) Agricultura.	<p>CARNES Y DERIVADOS:</p> <p>Mataderos generales frigoríficos.</p> <p>Cámaras frigoríficas rurales.</p> <p>Salas de despique autónomas.</p> <p>HUEVOS Y DERIVADOS:</p> <p>Centros de manipulación y conservación frigorífica.</p> <p>LECHE Y DERIVADOS:</p> <p>Centros de recogida y refrigeración de leche.</p> <p>Centrales lecheras y otras industrias de higienización y conservación de leche.</p> <p>Cámaras frigoríficas auxiliares de industrias lácteas.</p> <p>Instalaciones frigoríficas rurales.</p> <p>AVES:</p> <p>Mataderos de aves.</p> <p>PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS:</p> <p>Centrales hortofrutícolas.</p> <p>Plantas de congelación de productos vegetales.</p> <p>Cámaras frigoríficas rurales.</p> <p>CENTROS DE MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FLOR CORTADA.</p> <p>LIOFILIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS.</p> <p>Plantas de liofilización.</p> <p>POLIVALENTES PARA PRODUCTOS AGRARIOS.</p> <p>Instalaciones para el tratamiento, conservación y almacenamiento a distintas bandas de temperatura de diferentes productos específicos de la zona en donde se encuentran situados.</p>	<p>5.000 toneladas métricas canal/año y 2.500 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, dos bandas.</p> <p>100 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.</p> <p>1.000 metros cúbicos de capacidad frigorífica total en cuatro cámaras, dos en cada banda.</p> <p>100 metros cúbicos de capacidad frigorífica total en refrigeración. Si la planta es para congelación, no se fija capacidad mínima, debiendo ser el volumen de las cámaras proporcionado a su capacidad de congelación adoptada.</p> <p>25.000 litros/día.</p> <p>40.000 litros/día.</p> <p>100 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.</p> <p>Por la índole de la instalación, no se fija la capacidad mínima.</p> <p>Capacidad de sacrificio de 1.500.000 (un millón quinientas mil) aves/año y 100 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.</p> <p>Manipulación de 5.000 toneladas métricas/año y 2.500 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.</p> <p>Congelación rápida de 15 toneladas métricas/día y 3.000 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.</p> <p>100 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.</p> <p>100 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.</p> <p>Tratamiento de 8 tm. día de producto fresco.</p> <p>5.000 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, dos bandas.</p>
B) Industria.	<p>PESCADOS, MARISCOS Y DERIVADOS:</p> <p>Instalación de refrigeración y congelación en puerto.</p> <p>PLANTAS DE LIOFILIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (PESCA MARÍTIMA Y OTROS).</p>	<p>500 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, dos bandas. Caso de tratamiento de congelación: 10 toneladas métricas/día.</p> <p>Tratamiento de ocho toneladas métricas/día de producto fresco.</p>

Grupo	Sectores	Capacidad mínima
1.º Frigoríficos de producción fijos.		
B) <i>Industria.</i>	<p>PLANTAS PARA PREPARACIÓN DE PLATOS «PRECO-CINADOS».</p> <p>POLIVALENTES PARA PRODUCTOS DE LA PESCA MARÍTIMA Y OTROS PRODUCTOS.</p> <p>Instalaciones para el tratamiento, conservación y almacenamiento de productos específicos del mar y otros a distintas bandas de temperatura.</p>	<p>3.000.000 de platos/año de 150 gramos.</p> <p>5.000 metros cúbicos total, dos bandas.</p>
1.º Frigoríficos de producción móviles.		
A) <i>Agricultura.</i>	<p>MATADEROS MÓVILES FRIGORÍFICOS.</p> <p>ESTACIONES MÓVILES DE PRERREFRIGERACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS.</p> <p>INSTALACIONES FRIGORÍFICAS CON FUNCIÓN ESPECÍFICA RELACIONADA CON LA PRODUCCIÓN AGRARIA.</p>	<p>Por la índole de la instalación, no se fija capacidad mínima.</p>
B) <i>Industria.</i>	<p>BUQUES PESQUEROS:</p> <p>Isotermos refrigerados, etc.</p> <p>Congeladores.</p> <p>INSTALACIONES FRIGORÍFICAS CON FUNCIÓN ESPECÍFICA RELACIONADA CON LA PRODUCCIÓN NO AGRARIA.</p>	<p>30 toneladas métricas/registro bruto bajo cubierta.</p> <p>100 toneladas métricas/registro bruto bajo cubierta.</p> <p>Por la índole de la instalación, no se fija capacidad mínima.</p>
2.º Frigoríficos generales comerciales.		
	<p>ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN.</p> <p>Frigoríficos polivalentes en puertos y zonas francas.</p> <p>Frigoríficos polivalentes en zonas de consumo próximas a poblaciones con más de un millón de habitantes.</p> <p>Frigoríficos polivalentes en zonas de consumo no incluidas en el apartado anterior y en nudos de comunicaciones.</p> <p>Frigoríficos del comercio mayorista.</p>	<p>15.000 metros cúbicos totales en dos bandas.</p> <p>10.000 metros cúbicos totales en dos bandas.</p> <p>5.000 metros cúbicos totales en dos bandas.</p> <p>500 metros cúbicos totales en una o dos bandas.</p>
4.º Instalaciones frigoríficas anejas a cualquier clase de plantas.		
A) <i>Agricultura.</i>	<p>FÁBRICAS DE EMBUTIDOS (CONSERVAS CÁRNICAS).</p> <p>Sin Matadero.</p> <p>Con Matadero anejo.</p> <p>SALAS DE DESPIECE NO AUTÓNOMAS.</p> <p>INDUSTRIAS LÁCTEAS DIVERSAS.</p> <p>INDUSTRIAS ENOLÓGICAS.</p> <p>PLANTAS DE ELABORACIÓN DE ZUMOS CON MÁS DEL 50 POR 100 DE MOSTO DE UVA.</p> <p>MERCADOS DE ORIGEN Y LONJAS O CENTROS DE CONTRATACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS EN CABECERA.</p> <p>PLANTAS DE IRRADIACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS.</p> <p>OTRAS INSTALACIONES DEL SECTOR AGRARIO.</p>	<p>500 metros cúbicos de capacidad frigorífica total, una o dos bandas.</p> <p>Capacidad de sacrificio: 5 tm/canal/día. Capacidad de oreo refrigerado: La adecuada a la totalidad del sacrificio diario. Cámaras frigoríficas para conservación: 500 metros cúbicos totales, una o dos bandas.</p> <p>500 metros cúbicos de capacidad frigorífica total en dos cámaras, dos bandas y poder disponer de igual capacidad, cámaras y bandas en la planta principal.</p> <p>100 metros cúbicos de capacidad frigorífica total.</p> <p>La adecuada a la capacidad de producción de la planta principal.</p> <p>Por la índole de la instalación, no se fija capacidad mínima.</p>

Grupo	Sectores	Capacidad mínima
4.º Instalaciones frigoríficas anejas a cualquier clase de plantas. <i>B) Industria.</i>	PLANTAS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO.	500 metros cúbicos totales, una o dos bandas.
	PLANTAS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES.	2.000 metros cúbicos totales, una o dos bandas.
	FÁBRICAS DE CERVEZAS, CHOCOLATES Y HELADOS.	Por la índole de la instalación, no se fija la capacidad mínima.
	PLANTAS DE ELABORACIÓN DE ZUMOS NO CITADOS PRECEDENTEMENTE.	2.000 metros cúbicos totales.
	PLANTAS DE IRRADIACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (PESCA MARÍTIMA Y OTROS).	Por la índole de la instalación, no se fija la capacidad mínima.
	OTRAS INDUSTRIAS NO INCLUIDAS EN EL APARTADO A).	Por la índole de la instalación, no se fija la capacidad mínima.
5.º Transportes frigoríficos.	TRANSPORTES FRIGORÍFICOS POR CARRETERA.	12 Tm. neto.
	TRANSPORTES FRIGORÍFICOS POR FERROCARRIL.	20 Tm. neto.
	TRANSPORTES FRIGORÍFICOS MARÍTIMOS.	1.500 metros cúbicos de bodega.
	CONTENEDORES.	De acuerdo con las capacidades normalizadas.
	TRANSPORTES FRIGORÍFICOS URBANOS Y ACARREOS.	2 Tm.
6.º Fabricas de hielo.	INSTALACIONES DIVERSAS DE FABRICACIÓN DE HIELO.	60 Tm./día.

TABLA DE CONVERSIONES

De forma general, en el supuesto de una cámara de cien metros cúbicos totales, con carga y descarga mecanizada, se supondrá, a efectos de cálculo, una desutilización por pasillos de

maniobras, altura y huecos del treinta por ciento, es decir, cien metros cúbicos totales = setenta metros cúbicos útiles, o su inversa, cien metros cúbicos útiles = ciento cuarenta y dos coma ocho metros cúbicos totales.

De forma específica (kilogramo/metro cúbico), el cálculo será el siguiente:

Productos	Refrigerados		Congelados	
	Util Kg/m³	Total Kg/m³	Util Kg/m³	Total Kg/m³
1. <i>Carne:</i>				
Bovino (cuartos compensados)	75	53	470	330
Porcino	80	56	400	280
Ovino	100	70	300	210
Aves	145	100	200	140
2. <i>Huevos</i>	3.500 U.	2.450 U.	450	360
3. <i>Lácteos:</i>				
Queso	350	245	—	—
Mantequilla	450	315	450	315
4. <i>Hortofrutícola</i>	333	233	600	420
5. <i>Pesca</i>	300	210	400	280
6. <i>Hielo</i>	—	—	650	455

Artículo sexto. *Necesidades frigoríficas.* — Las necesidades frigoríficas previstas para el III Plan de Desarrollo son las que se determinan a continuación:

Instalaciones

1. Necesidades de frigoríficos de producción (Grupo 1.º, A) y BII).

Fijos.

A) Agricultura.

a) Carnes y derivados:

Mataderos generales frigoríficos 14.000 metros cúbicos (dos bandas).
 Salas de despiece autónomas 15.000 metros cúbicos (dos bandas).

b) Huevos y derivados:

Centros de manipulación y conservación frigorífica 13.000 metros cúbicos (1/2 banda).

c) Leche y derivados:

Centros de recogida y refrigeración de leche 16 plantas, por un total de 480.000 litros/día de tratamiento.

Centrales lecheras y otras industrias de higienización y conservación de leche. 7 plantas, con un total de 390.000 litros/día de tratamiento.

Cámaras frigoríficas auxiliares de industrias lácteas Leche fresca: 1.000 metros cúbicos en refrigeración.

Mantequilla: 500 metros cúbicos en congelación.

Quesos: 1.500 metros cúbicos en ambiente acondicionado.

d) Aves:

Mataderos de aves Cinco unidades (con un total de 10 millones de aves/año).

e) Productos hortofrutícolas:

Centrales hortofrutícolas y cámaras frigoríficas rurales 280.000 metros cúbicos (refrigerado).

Plantas de congelación 25.000 metros cúbicos (congelado). 120 toneladas/día de tratamiento.

f) Centros de manipulación y conservación de flor cortada 3.000 metros cúbicos (refrigerado).

g) Liofilización de productos agrarios:

Plantas de liofilización Capacidad de tratamiento de 40 Tm/día de producto fresco.

h) Polivalentes para productos agrarios 30.000 metros cúbicos (dos bandas).

B) Industria.

a) Pescado, mariscos y derivados:

Instalaciones de refrigeración y congelación en puertos 60.000 metros cúbicos (dos bandas).

b) Plantas de liofilización de productos alimenticios, incluida la pesca marítima. 60 Tm/día de producto fresco.

c) Plantas para la preparación de platos «precozinados» 15.000.000 de platos/año de 150 gramos.

d) Polivalentes para productos de la pesca marítima y otros productos 60.000 metros cúbicos (dos bandas).

Móviles.

A) Agricultura.

a) Mataderos móviles frigoríficos Según características y circunstancias.

b) Estaciones móviles de prerrefrigeración de productos hortofrutícolas Según características y circunstancias.

c) Estaciones frigoríficas con función específica relacionada con la producción agraria Según características y circunstancias.

B) Industria.

a) Buques pesqueros (isotermos refrigerados, congeladores, etc.) Según tonelaje.

b) Instalaciones frigoríficas con función específica relacionada con la producción no agraria Según características y circunstancias.

Instalaciones

2. Necesidades de frigoríficos generales comerciales (almacenamiento y distribución).

GRUPO 2.º

Instalaciones frigoríficas destinadas a la conservación de productos perecederos en su estado natural o previamente elaborado conducente al acercamiento desde la zona productora al consumidor de dichos productos.

Incluye los frigoríficos polivalentes en puertos, zonas francas, frigoríficos en zonas de consumo o en centros de redes de transportes y frigoríficos del comercio mayorista

808.000 metros cúbicos (dos bandas).

3. Necesidades de frigoríficos de consumo (distribución).

GRUPO 3.º

a) Frigoríficos y cámaras fijas comerciales hasta un volumen total de 500 metros cúbicos (almacenistas o cadenas de distribución)

60.000 metros cúbicos.

b) Cámaras armarios fijos menores de 20 metros cúbicos

15.000 metros cúbicos.

c) Vitrinas, arcones y otras instalaciones similares para productos refrigerados y congelados

150.000 unidades.

4. Necesidades de instalaciones frigoríficas anejas a cualquier clase de plantas.

GRUPO 4.º

A) Agricultura.

a) Mataderos Municipales

50.000 metros cúbicos.

b) Fábricas de embutidos (conservas cárnicas) con matadero anejo o sin él

— 9 SIN Matadero.

— 6 CON Matadero.

— 10.000 metros cúbicos (una o dos bandas).

c) Salas de despiece no autónomas

10 unidades.

d) Industrias lácteas diversas

3.000 metros cúbicos de cámaras.

e) Industrias enológicas

70.000 Hl. de capacidad total refrigerada.

f) Plantas de elaboración de zumos con más del 50 por 100 de mosto de uva

15.000 metros cúbicos.

g) Mercados de origen y lonjas o centros de contratación de productos agrarios en cubecera

30.000 metros cúbicos.

h) Plantas de irradiación de productos agrarios

40.000 Tm./año.

i) Otras instalaciones del sector agrario

Según características y circunstancias.

B) Industria.

a) Plantas de elaboración de conservas de pescado

75.000 metros cúbicos.

b) Plantas de elaboración de conservas vegetales

90.000 metros cúbicos.

c) Fábricas de cerveza, chocolates y helados

Según características y circunstancias.

d) Plantas de elaboración de zumos no citados en el apartado A)-f)

60.000 metros cúbicos.

e) Plantas de irradiación de productos alimenticios, pesca marítima y otros

40.000 Tm./año.

f) Otras industrias no incluidas en el sector A)

Según características y circunstancias.

5. Necesidades de transportes frigoríficos.

GRUPO 5.º

a) Transportes frigoríficos por carretera, ferrocarril, marítimos y aéreos

Camiones: 1.200 unidades.

Buques: Según tonelaje.

b) Transportes frigoríficos urbanos y acarreo hasta 5 Tm.

800 unidades.

c) Vehículos tienda con instalación frigorífica

200 unidades.

d) Contenedores

800 unidades.

Artículo séptimo. Concesión de beneficios.—Las instalaciones y material de los Grupos 1.º, 2.º, 4.º y 5.º (apartados a) y d) de este último) que tiendan a cubrir las necesidades que

con carácter indicativo se señalan en el presente Decreto, así como la modernización de las existentes, podrán disfrutar, en función del oportuno orden de prioridad, desarrollo sectorial

por regiones y rentabilidad apropiada de inversiones, de los siguientes beneficios:

- *Concesión de crédito oficial con carácter prioritario, de acuerdo con lo establecido en el artículo quinto, apartado b), de la Ley 13/1971, de 19 de junio.*
- *Expropiación forzosa. (Excepción de frigoríficos de producción móviles, incluidos en el Grupo 1.º, e instalaciones del Grupo 5.º)*
- *Libertad de amortización durante el primer quinquenio a partir del ejercicio en que se inicie la explotación industrial en cada Empresa.*
- *Reducción de hasta el 55 por 100 de la cuota de Licencia Fiscal durante el período de instalación.*
- *Reducción hasta un máximo del 50 por 100 del Impuesto sobre las Rentas del Capital que grave los rendimientos de los préstamos que emite la Empresa española y de los préstamos que la misma concierte con Organismos internacionales o con Bancos e Instituciones financieras extranjeras cuando los fondos así obtenidos se destinen a financiar inversiones reales nuevas. La aplicación concreta de este beneficio a las emisiones y préstamos indicados se tramitará en cada caso concreto conforme al Decreto-ley 19/1961, de 19 de octubre, y disposiciones complementarias.*
- *Reducción de hasta el 95 por 100 en la base del Impuesto General sobre Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados en los términos establecidos en el número 3 del artículo 66 del texto refundido de 8 de abril de 1967.*
- *Reducción de hasta el 95 por 100 de los derechos arancelarios, Impuesto de Compensación de Gravámenes Interiores e Impuesto General sobre el Tráfico de las Empresas que gravan la importación de bienes de equipo y utillaje de primera instalación, cuando no se fabriquen en España, y los materiales o productos que, no produciéndose en España, se importen para su incorporación a bienes de equipo de fabricación nacional.*

Artículo octavo. Crédito a través del Plan de Expansión del Frío Industrial.—Las instalaciones frigoríficas comprendidas en el grupo tercero (Frigoríficos de Consumo-Distribución) podrán tener acceso al crédito a través del Plan de Expansión del Frío Industrial, promocionado por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, debiendo atenderse para ello a las normas en vigor.

Los medios de transporte frigoríficos comprendidos en los apartados b) y c) del grupo quinto podrán tener acceso a los créditos que conceden las Cajas de Ahorro en virtud de lo establecido en las disposiciones vigentes.

Artículo noveno. Garantías.—Constituirá requisito previo indispensable para la concesión de beneficios:

- a) Aportar la Empresa una memoria a los expedientes de concesión de beneficios, en la que se deduzca con claridad suficiente la rentabilidad adecuada de las inversiones sobre las que se pretende incluir la ayuda estatal.
- b) Encontrarse comprendida la Empresa dentro de las capacidades mínimas y límites establecidos que figuran en el presente Decreto.

Artículo diez. Instalaciones frigoríficas complementarias de otras principales.—Se prestará especial atención a las instalaciones frigoríficas complementarias de otras principales ubicadas en centros de producción que precisen para su desarrollo de la técnica del frío; en estos supuestos deberá también regularse la capacidad de almacenamiento frigorífico para que sea proporcionada a la capacidad productora de la instalación principal, con el fin de que dichas instalaciones no sean utilizadas para usos distintos a su actividad específica.

Artículo once. Tramitación de expedientes.—A efectos de concesión de beneficios, los expedientes relativos a las instalaciones frigoríficas que figuran en el apartado A) de los grupos primero y cuarto del artículo cuarto serán tramitados por el Ministerio de Agricultura, que los remitirá al Consejo Nacional del Frío para su informe. Cuando se trate de instalaciones frigoríficas anejas a Mataderos Municipales, dicho Ministerio solicitará también informe del Ministerio de la Gobernación. En los demás casos, a excepción de lo indicado en el artículo octavo, esta tramitación será llevada a cabo por el Ministerio de Industria, que solicitará informe del Consejo Nacional del Frío.

En los expedientes de aquellas instalaciones en las que se lleven a cabo actividades con diferentes vías de tramitación se

adoptará la correspondiente a la actividad principal de la Empresa, entendiendo por tal aquella que se derive de una mayor capacidad técnico-económica, definida, en caso de duda, por el Consejo Nacional del Frío.

Cuando los expedientes presentados al Ministerio de Agricultura en solicitud de concesión de beneficios incluyan unidades de transporte frigorífico complementarias de instalaciones exclusivamente agrarias, que serán el objeto principal de dichas peticiones, la tramitación de todo ello se realizará a través de dicho Ministerio, que dará cuenta al de Industria a los efectos oportunos.

En cualquier caso, la determinación de los beneficios fiscales se fijará por el Ministerio de Hacienda en la esfera de su competencia.

Artículo doce. Ponencia permanente de trabajo.—Las solicitudes que se presenten para acogerse a los beneficios indicados por el presente Decreto serán remitidas por las Delegaciones de Agricultura e Industria a los respectivos Ministerios, para su tramitación y remisión al Consejo Nacional del Frío, a efectos de informe preceptivo previo a su resolución.

Como quiera que el cálculo realizado de necesidades frigoríficas tiene carácter indicativo, se autoriza a la Ponencia Permanente, nombrada por Decreto dos mil cuatrocientos diecinueve/mil novecientos sesenta y ocho (-Boletín Oficial del Estado- número doscientos cuarenta y uno, de siete de octubre), para que, dentro de los límites cuantitativamente establecidos, apruebe las modificaciones convenientes entre provincias dentro de cada sector regional.

Dicha Ponencia Permanente, dentro del ámbito de su competencia, será la encargada de examinar e informar los expedientes a que se refiere el artículo anterior, así como si cumplen las condiciones que se deriven de la aplicación del presente Decreto, cuyo informe será evacuado dentro de un plazo no superior a treinta días hábiles.

Artículo trece.—Los Ministerios competentes, Organismos autónomos y Empresas públicas que proyecten establecer instalaciones frigoríficas con capacidad superior a quinientos metros cúbicos, no acogidas a los beneficios que se indican en el presente Decreto, estarán obligados a informar al Consejo Nacional del Frío sobre las características específicas y localización geográfica de dichas instalaciones.

Artículo catorce. Normas de tratamiento, almacenamiento y transporte frigorífico.—Las normas de tratamiento, almacenamiento y transporte frigorífico, a efectos de concesión de beneficios a las Empresas que se acogen a la Red, serán las fijadas en el Programa de la Red Frigorífica Nacional del I Plan de Desarrollo Económico y Social, complementadas por aquellas que, a propuesta de los Ministerios competentes y del Centro Experimental del Frío, apruebe el Consejo Nacional del Frío.

La calidad de los alimentos tratados deberá reunir las condiciones exigidas por la legislación vigente y, en especial, por el Código Alimentario Español y disposiciones complementarias para su desarrollo.

Artículo quince. Promoción.—Los Ministerios correspondientes promocionarán el desarrollo de la Red Frigorífica Nacional y el consumo de alimentos tratados por el frío, a través de ordenaciones adecuadas, publicaciones, prensa, radio y televisión.

Artículo dieciséis. Formación profesional.—El Ministerio de Educación y Ciencia adoptará las medidas necesarias para el desarrollo de cursos a distintos niveles en las técnicas del frío.

Asimismo, los Ministerios correspondientes y la Organización Sindical podrán desarrollar cursos y enseñanzas para la formación de especialistas.

Artículo diecisiete.—Por la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios competentes, se dictarán las disposiciones precisas en virtud de las cuales se haga pública la distribución por zonas de las instalaciones frigoríficas previstas, se convoquen los concursos para la concesión de beneficios y cuantas sean necesarias para la aplicación o interpretación del presente Decreto.

Se faculta a la Presidencia del Gobierno para la aplicación y adaptación del presente Decreto a la Provincia del Sahara, en razón a su normativa específica y características peculiares.

Artículo dieciocho.—Por la Presidencia del Gobierno, y en el plazo de seis meses, se publicará la tabla de vigencias y derogaciones.

Artículo diecinueve.—El presente Decreto entrará en vigor en la misma fecha que el III Plan de Desarrollo Económico y Social.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a treinta de junio de mil novecientos setenta y dos.

FRANCISCO FRANCO

El Vicepresidente del Gobierno,
LUIS CARRERO BLANCO

ORDEN de 7 de julio de 1972 por la que se determinan las Secciones que integran la estructura orgánica de determinados Centros directivos de la Presidencia del Gobierno.

Ilustrísimos señores:

Reorganizados los Servicios de determinados Centros directivos de la Presidencia del Gobierno por Decreto 1542/1972, de 15 de junio, se hace preciso determinar las Secciones que integran su estructura orgánica, en cumplimiento de la disposición final del referido Decreto y de acuerdo con lo establecido por los artículos 2.º y 130 de la Ley de Procedimiento Administrativo.

En su virtud, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Primero.—La Dirección General de Servicios tendrá la siguiente estructura orgánica:

- I. Subdirección General de Servicios, con el carácter de segunda Jefatura del Centro directivo.
- II. Servicio de Administración Financiera.
 - Sección 1.ª: Programación.
 - Sección 2.ª: Gestión Financiera.
 - Sección 3.ª: Contratación.
- III. Gabinete Técnico.
 - Sección 1.ª: Informes y Dictámenes.
 - Sección 2.ª: Gestión Técnica.
- IV. Oficialía Mayor.
 - Sección 1.ª: Asuntos Departamentales.
 - Sección 2.ª: Ordenes y Condecoraciones.
- V. Servicio de Coordinación Administrativa.
 - Sección 1.ª: Asuntos Generales.
 - Sección 2.ª: Administración Institucional.
- VI. Servicio Central de Personal.
 - Sección 1.ª: Régimen de Personal.
 - Sección 2.ª: Asuntos Sociales.
- VII. Inspección General de Servicios.

Segundo.—La Secretaría General de la Comisaría del Plan de Desarrollo Económico y Social tendrá la siguiente estructura orgánica:

- I. Gabinete de Estudios.
 1. El Jefe del Gabinete estará asistido en sus funciones por un adjunto, del que dependerán directamente las siguientes unidades:
 - Sección 1.ª: Estudios Sectoriales.
 - Sección 2.ª: Estudios Regionales.
 - Sección 3.ª: Estudios Internacionales.
 2. Servicio de Previsión y Coyuntura.
 - Sección 1.ª: Coyuntura y Evolución de Rentas.
 - Sección 2.ª: Previsión a Corto Plazo.
 - Sección 3.ª: Estadística y Documentación.
 3. Servicio de Programación e Inversiones.
 - Sección 1.ª: Modelos de Desarrollo.
 - Sección 2.ª: Evaluación de Proyectos.
 - Sección 3.ª: Proyecciones a Largo Plazo.
- II. Subdirección General de Acción Regional y Ordenación Administrativa, que estará integrada por las siguientes unidades:
 1. Servicio de Acción Regional.
 - Sección 1.ª: Secretaría General.

- Sección 2.ª: Infraestructura.
- Sección 3.ª: Informes Técnicos.
- Sección 4.ª: Coordinación de Planes y Programas Regionales.

El Jefe del Servicio estará asistido por un adjunto, que desempeñará la segunda Jefatura de la unidad.

2. Servicio de Régimen Interior.
 - Sección 1.ª: Gestión Administrativa.
 - Sección 2.ª: Gestión Económica.

El Jefe del Servicio estará asistido por un adjunto, que desempeñará la segunda Jefatura de la unidad. Dependerá directamente del Jefe del Servicio el Habilitado de la Comisaría del Plan de Desarrollo Económico y Social.

3. Secretaría de la Comisión Interministerial del Medio Ambiente.
 - Sección 1.ª: Informes y Dictámenes.
 - Sección 2.ª: Actuación Administrativa.
4. Dependerá directamente del Subdirector general la Sección de Relaciones Públicas.

Tercero.—La Dirección General de la Función Pública tendrá la siguiente estructura orgánica:

1. Subdirección General de la Función Pública, que estará integrada por las siguientes unidades:
 1. Servicio de Estudios.
 - Sección 1.ª: Estudios Económicos y Estadísticos.
 - Sección 2.ª: Promoción, Asistencia y Seguridad Social.
 - Sección 3.ª: Técnicas de Administración de Personal.
 2. Gabinete Técnico.
 - Sección 1.ª: Informes y Consultas.
 - Sección 2.ª: Disposiciones Generales y Reglamentos de Cuerpos.
 - Sección 3.ª: Convocatorias.
 - II. Subdirección General de Programación y Control de Efectivos, que estará integrada por las siguientes unidades:
 1. Registro de Personal.
 - Sección 1.ª: Inscripciones y Calificación.
 - Sección 2.ª: Proceso de Datos.
 2. Servicio de Análisis y Revisión de las Plantillas Orgánicas.
 - Sección 1.ª: Plantillas Orgánicas de la Administración Central del Estado.
 - Sección 2.ª: Plantillas Orgánicas de la Administración Institucional.
 - Sección 3.ª: Análisis y descripción de puestos de trabajo.
 3. Dependerá directamente del Subdirector general la Sección de Vigilancia del Cumplimiento de la Legislación de Personal.
 - III. Subdirección General de Cuerpos Interministeriales y Personal de la Administración Institucional, que estará integrada por las siguientes unidades:
 1. Servicio de Gestión y Régimen Legal de Cuerpos Interministeriales.
 - Sección 1.ª: Cuerpos Interministeriales de Nivel Superior.
 - Sección 2.ª: Cuerpos Interministeriales de Nivel Administrativo.
 - Sección 3.ª: Cuerpos Interministeriales de Nivel Auxiliar.
 - Sección 4.ª: Cuerpos Interministeriales de Nivel Subalterno.
 2. Servicio de Gestión y Régimen Legal de Personal de la Administración Institucional.
 - Sección 1.ª: Régimen Legal.
 - Sección 2.ª: Convocatorias y Selección.
 - Sección 3.ª: Gestión de Personal.
 - IV. Dependerá directamente del Director general el Servicio de Coordinación Administrativa y Régimen Interior con el nivel orgánico de Sección.