

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

20062 *DECRETO 2230/1975, de 11 de septiembre, sobre acceso a los Cuerpos de la Guardia Civil y Policía Armada de los soldados y marineros que hayan superado el periodo de instrucción básica.*

Para conseguir una mayor formación del personal que debe integrar la Guardia Civil y Policía Armada, logrando paralelamente una incorporación al Servicio en edad más joven, se considera conveniente que una parte del tiempo del Servicio Militar, que normalmente debieran permanecer en filas, pueda utilizarse en la realización de los cursos de la Academia; por lo que ha de disponerse lo procedente al efecto, acogiéndose a lo previsto en el punto quinto del artículo quinientos treinta y ocho del Reglamento de la Ley General del Servicio Militar, aprobado por Decreto tres mil ochenta y siete/mil novecientos sesenta y nueve, de seis de noviembre, previo informe emitido por la Junta Interministerial de Reclutamiento.

En su virtud, de conformidad con el dictamen del Consejo de Estado, a propuesta del Ministro de la Presidencia, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintidós de agosto de mil novecientos setenta y cinco,

DISPONGO:

Artículo primero.—Se concede una reducción de tiempo de servicio en filas, equivalente al tiempo que les reste a partir de su jura de Bandera y terminación del periodo de instrucción militar básica, a aquellos soldados o marineros que en lo sucesivo, voluntariamente, suscriban el compromiso de prestar tres años de servicio en la Guardia Civil y en la Policía Armada, una vez superados los cursos de formación correspondientes para su ingreso en dichos Cuerpos.

Artículo segundo.—La reducción establecida en el artículo anterior se perderá, y deberán completar su servicio en filas en forma ordinaria, si fueran dados de baja por ser suspendidos en los cursos de formación o por otras causas imputables a los mismos.

Artículo tercero.—Los aspirantes admitidos, una vez finalizado el periodo de instrucción militar básica en los CIR, y siempre que dicha finalización no coincida con el comienzo de algún curso, disfrutarán de un permiso, sin derecho a haberes, hasta el momento de incorporación a la Academia correspondiente.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a once de septiembre de mil novecientos setenta y cinco.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ANTONIO CARRO MARTINEZ

20063 *DECRETO 2231/1975, de 11 de septiembre, sobre expedición de certificados por Médicos no militares contratados por las FAS.*

El Decreto cincuenta y nueve mil novecientos sesenta, de catorce de enero, reglamenta la expedición de certificados por los Médicos de las Fuerzas e Institutos Armados para el personal con derecho a ser asistido por los mismos y a los familiares a los que corresponda gozar de este beneficio.

En aquellas localidades en que no existen Unidades con Médicos militares destinados en ellas, la asistencia a los miembros de las Fuerzas Armadas la prestan Médicos civiles contratados que, al no estar facultados para expedir los certificados a que se refiere el Decreto citado, da origen a que el personal militar residente en ellas se encuentre en inferioridad de condiciones a estos efectos.

Para corregir dicha anomalía se considera conveniente que los Médicos civiles contratados por las FAS, y en general todos los Médicos que tengan encargada la asistencia médica del

personal militar y sus familiares, queden facultados para expedir estas certificaciones, ya que, casi siempre, el personal atendido por los mismos pertenece a guarniciones reducidas, puestos de la Guardia Civil, ayudantías de Marina, retirados residentes en pequeñas localidades, etc., que, lógicamente, deben disfrutar de los mismos beneficios que sus compañeros de armas y familiares de otras plazas.

En su virtud, a propuesta de los Ministros del Ejército, de Marina, de la Gobernación y del Aire, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintidós de agosto de mil novecientos setenta y cinco,

DISPONGO:

Artículo primero.—Los Médicos civiles contratados o encargados oficialmente por las Fuerzas e Institutos Armados, así como los Oficiales y Suboficiales Médicos de complemento, honoríficos, etc., que tienen encomendada la asistencia médica del personal militar y sus familiares, podrán expedir los certificados médicos a que se refiere el artículo dos del Decreto cincuenta y nueve mil novecientos sesenta, de catorce de enero, al personal militar y sus familiares, con los requisitos, validez y efectos que en el mismo se recogen.

Artículo segundo.—En estos certificados se hará constar la condición del Médico que lo firme, destino o unidad donde presta servicio, e iguales datos del funcionario militar o civil con derecho a asistencia o del familiar del mismo, en cuyo caso se expresará su parentesco con el titular del citado derecho.

Artículo tercero.—Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al presente Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a once de septiembre de mil novecientos setenta y cinco.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ANTONIO CARRO MARTINEZ

20064 *ORDEN de 18 de septiembre de 1975 por la que se aprueba la norma de calidad para canales de porcino y su unidad comercial.*

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior como medio para conseguir una mayor transparencia del mercado, para corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, para garantizar al consumidor la calidad de lo que adquiere y para orientar la producción por cauces cualitativos; reunida la Comisión Especializada de Normalización de Productos Ganaderos, visto el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del F. O. R. P. P. A. y a propuesta de los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, esta Presidencia del Gobierno ha venido a bien disponer:

Primero.—Se aprueba la adjunta norma de calidad para canales de porcino y su unidad comercial.

Segundo.—1. La norma de calidad aprobada en el apartado anterior entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» en todo el territorio nacional, en los puntos 1, 2, 3, 4 y 8, quedando prohibida a partir de esa fecha la circulación y comercialización de canales completas de porcino y también la de sus unidades comerciales que no cumplan con los requisitos establecidos.

2. Los puntos 5, 6 y 7 de la norma entrarán en vigor cuando así se disponga, sin perjuicio de lo prevenido en el artículo séptimo del Decreto 1043/1973.

3. Mientras no se exija su aplicación, todos los requisitos contenidos en la norma tendrán el carácter de recomendacio-

nes. Por tanto, los mataderos podrán o no utilizar la norma en sus clasificaciones, pero, en caso de hacerlo, se ajustarán exactamente a lo en ella dispuesto.

Tercero.—De acuerdo con el artículo undécimo del Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio ejercerán las funciones de control y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden, dentro del ámbito de sus respectivas competencias y a través de los órganos administrativos correspondientes que se coordinarán en sus actuaciones.

Lo digo a VV. EE. a los oportunos efectos.
Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 18 de septiembre de 1975.

CARRO

Excmos. Sres. Ministros de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio.

NORMA DE CALIDAD PARA CANALES DE PORCINO Y SU UNIDAD COMERCIAL

1. Nombre de la norma.

Norma de calidad para canal de porcino y su unidad comercial.

2. Objeto de la norma.

El objeto de la norma es definir las condiciones y características que debe cumplir la canal de porcino y su unidad comercial para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

3. Ambito de aplicación.

La presente norma se aplica a la canal de porcino y su unidad comercial. Se exceptúan las canales de lechones o cochinitos y las de porcino del tronco ibérico.

4. Definición de canal y su unidad comercial.

Se entiende por canal el cuerpo del animal de la especie porcina de razas domésticas después de sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado, despojado de la lengua, pezuñines (capa córnea que recubre la última falange), genitales, riñones y grasa pelviana.

La unidad comercial es la media canal. Puede ser fresca o congelada.

Media canal fresca: Se entiende por tal cada una de las dos partes resultantes del cuerpo del animal sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado, con cabeza y extremidades, partido longitudinalmente por la línea media de la cabeza y columna vertebral, desprovista de genitales, riñones, grasa pelviana, sesos, lengua, médula espinal y pezuñines, con la cola cargada en la media canal izquierda, y que ha sido sometida a la acción del frío industrial en condiciones adecuadas para conseguir que la temperatura en el centro de las masas musculares sea inferior a + 7° C. y ligeramente superior a la de congelación de los líquidos tisulares.

Media canal congelada: Se entiende por tal cada una de las dos partes resultantes del cuerpo del animal sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado, partido longitudinalmente por la línea media de la columna vertebral, sin cabeza (separada entre el hueso occipital y la vértebra atlas), sin extremidades anteriores (separadas entre el carpo y el metacarpo) y sin cola, desprovista de genitales, riñones, grasa pelviana y médula espinal, que ha sido sometida a la acción del frío industrial en condiciones adecuadas para conseguir, en el menor tiempo posible y nunca superior a veinticuatro horas, una temperatura en el centro de la masa muscular inferior a - 21° C. Su posterior conservación se hará de forma que la temperatura en el centro de las masas musculares sea inferior a - 18° C.

4.1. Definiciones complementarias.

4.1.1. Conformación.

Conjunto de caracteres morfológicos que se resumen en líneas, perfiles y ángulos corporales, basados en la constitución y biotipología.

4.1.2. Desarrollo muscular.

Amplitud y exuberancia o escasez y defecto, en más o en menos, de las masas musculares, en las regiones anatómicas principales (pierna, espalda, lomo y pecho) de los animales o de sus canales.

4.1.3. Engrasamiento.

Concentración o acumulación de grasa en las cavidades naturales de la canal y grado de infiltración en las masas musculares.

4.1.4. Cobertura de grasa.

Extensión y espesor de la grasa superficial de la canal mensurable en milímetros.

4.1.5. Defectos.

Presencia de anomalías (alteraciones, pérdidas de materia, defectos de faenado, etc.) sobre las distintas partes o regiones de la canal y que repercuten en la clasificación u originan deméritos según importancia e intensidad.

4.1.6. Cerdas.

Canales de todo peso de animales hembras de la especie porcina doméstica que han tenido al menos un parto.

4.1.7. Verracos castrados.

Canales de cualquier peso de animales machos de la especie porcina doméstica dedicados a la reproducción y posteriormente castrados que presentan cicatrizadas las heridas de la castración.

4.1.8. Lechones o cochinitos.

Animales machos o hembras con más de cuarenta y ocho horas de vida y con un peso vivo inferior a 7 kilogramos.

4.1.9. Animales porcinos de tronco ibérico.

A efectos de esta norma, se consideran como tales a los animales de raza autóctona pura o sus cruces industriales que por sus características de explotación intensiva, producción, alimentación y desarrollo se dedican habitualmente en forma exclusiva y directa a la fabricación de productos chacineros típicos.

5. Factores de clasificación.

La clasificación tomará como base la comprobación y apreciación de los factores objetivos y subjetivos.

5.1. Factores objetivos.

5.1.1. Peso de las dos semicanales.

Se determinará en frío. Aun cuando para no retardar el proceso de sacrificio y faenado se podrá dar como equivalente el peso de las dos semicanales en la cadena de sacrificio, deduciendo del mismo el 2 por 100 en concepto de mermas por oreo, siempre que no haya transcurrido un periodo máximo de una hora desde el momento del sangrado hasta el del peso.

5.1.2. Determinación del espesor de tocino dorsal.

Se determinará midiendo con regleta metálica o procedimiento adecuado y perpendicularmente a la piel la distancia expresada en milímetros entre el borde exterior de la piel y la aponeurosis de separación del tejido muscular y del tocino en la media canal derecha. Se efectuarán dos determinaciones en la superficie de corte, una a nivel de la separación de la última vértebra lumbar y primera vértebra sacra y otra a nivel de la última costilla, tomándose para la clasificación de la canal el mayor espesor de tocino obtenido.

En el caso de neta asimetría en la repartición del tocino en las dos medias canales, las determinaciones del espesor de tocino se harán en ambas y en los puntos indicados, utilizándose para su clasificación el mayor espesor obtenido en cualquiera de las cuatro determinaciones efectuadas.

Esta operación se realizará con la canal colgante y previamente al peso de la canal.

5.2. Factores subjetivos.

5.2.1. Desarrollo muscular.

Se apreciará en las partes principales de la canal.

5.2.1.1. Jamón: Desarrollo de la región, fijándose en la longitud, anchura y profundidad, así como en el grueso del codillo.

5.2.1.2. Lomo: Apreciación de la superficie y forma de las masas musculares y en su grosor y perfil.

5.2.1.3. Espalda: Examinar el antebrazo, que debe ser corto, grueso y musculado.

5.2.1.4. Pecho: Apreciarse el espesor del pecho y musculatura por palpación y la forma del corte de los músculos a nivel del esternón y los espacios intercostales.

5.2.2. Color de la carne.

Podrá variar dentro de las tonalidades normales.

5.2.3. Color del tejido adiposo.

Podrá variar dentro de las tonalidades normales.

5.2.4. Estado de engrasamiento.

Se apreciará por grado de presencia de depósitos e infiltraciones de grasa en las masas musculares de las principales partes de la canal.

5.2.5. Consistencia de la carne y del tejido adiposo.

Se apreciará por palpación.

6. Clasificación.

De la conjunción de los factores objetivos y subjetivos resulta la clasificación comercial, cuyos requisitos se especifican en anejo único.

7. Marcado.

Las semicanales se marcarán a fuego en el centro del costillar, con un hierro en el que deberán figurar los siguientes datos:

a) Un número de tres cifras, en el que la correspondiente a las centenas será la última cifra del cardinal del año y las correspondientes a decenas y unidades será el número de la semana en que se haya realizado el sacrificio.

b) El número del matadero en el Registro de la Dirección General de Sanidad.

c) Unas siglas que indiquen la clasificación de la canal, de acuerdo con la columna «marcado» del anejo.

8. Envasado.

Las medias canales congeladas deberán ir envueltas en lienzo o estequinetes de algodón, hilo, lino u otros autorizados que no permitan el contacto directo de ninguna parte de la media canal con el exterior.

ANEXO UNICO

Clasificación comercial de canales de porcino

Categoría comercial	Marcado	Peso de las dos medias canales (kilogramos)	Espesor máximo de tocino dorsal (milímetros)	Factores subjetivos a apreciar en la canal
Extra.	E	50 hasta menos de 60. 60 hasta menos de 70. 70 y más.	Hasta 10 inclusive. Hasta 15 inclusive. Hasta 20 inclusive.	Muy magra. Presentando un desarrollo muscular muy manifiesto en las partes principales de la canal. Color de la carne: Rosado. Color del tejido adiposo: Blanco. Consistencia de la carne: Optima. Consistencia del tejido adiposo: Optimo. Defectos: Ninguno.
Primera.	I	50 hasta menos de 60. 60 hasta menos de 70.	Hasta 15 inclusive. Hasta 20 inclusive.	Muy magra. Presentando un buen desarrollo muscular en las partes principales de la canal. Color de la carne: Rosado. Color del tejido adiposo: Blanco o cremoso. Consistencia de la carne: Buena. Consistencia del tejido adiposo: Buena. Defectos: Ninguno.
		70 hasta menos de 80. 80 hasta menos de 90. 90 y más.	Hasta 25 inclusive. Hasta 30 inclusive. Hasta 35 inclusive.	
Segunda.	II	50 hasta menos de 60. 60 hasta menos de 70.	Hasta 20 inclusive. Hasta 25 inclusive.	Magra. Presentando un buen desarrollo muscular en las partes principales de la canal. Color de la carne: Pálido o rojo claro. Color del tejido adiposo: Blanco o cremoso. Consistencia de la carne: Buena. Consistencia del tejido adiposo: Buena. Defectos: Ninguno.
		70 hasta menos de 80. 80 hasta menos de 90. 90 y más.	Hasta 30 inclusive. Hasta 35 inclusive. Hasta 40 inclusive.	
Tercera.	III	Peso y espesor de tocino como para la categoría I.		Presentando un defecto en parte principal de la canal.
		Hasta 50. 50 hasta menos de 60.	Hasta 20 inclusive. Hasta 25 inclusive.	Medianamente magra. Presentando un desarrollo muscular medio en las partes principales de la canal. Color de la carne: Pálido o rojo claro. Color del tejido adiposo: Cremoso. Consistencia de la carne: Aceptable. Consistencia del tejido adiposo: Aceptable. Defectos: Ninguno.
		60 hasta menos de 70. 70 hasta menos de 80. 80 hasta menos de 90. 90 y más.	Hasta 30 inclusive. Hasta 35 inclusive. Hasta 40 inclusive. Hasta 45 inclusive.	
Cuarta.	IV	Peso y espesor de tocino como para la categoría II.		Presentando un defecto en parte principal de la canal.
		Peso y espesor de tocino como para la categoría I.		Presentando un defecto en dos partes principales de la canal.
Cerdas.	S	Cerdas madres.		
Machos.	V	Verracos castrados.		