

	PAGINA		PAGINA
de la oposición libre para cubrir en propiedad una plaza de Practicante de la Beneficencia Provincial.	15628	Resolución del Ayuntamiento de Sestao referente al concurso-oposición libre para proveer en propiedad la plaza de Arquitecto Técnico.	15639
Resolución del Ayuntamiento de Castrillón por la que se hace pública la composición del Tribunal calificador de la oposición para cubrir la plaza de Arquitecto.	15638	Resolución del Ayuntamiento de Sestao (Vizcaya) por la que se publica relación de aspirantes admitidos y excluidos a la oposición convocada para la provisión en propiedad de una plaza de Técnico de Administración General.	15639
Resolución del Ayuntamiento de Córdoba por la que se fija fecha para el levantamiento de actas previas a la ocupación de las parcelas afectadas por el Centro Cívico y proyecto de construcción de Grupo Escolar en el Polígono de Levanta, de esta capital.	15672	Resolución del Ayuntamiento de Socuéllamos por la que se aprueba la relación definitiva de aspirantes a la plaza de Técnico de Administración General.	15639
Resolución del Ayuntamiento de Denia referente a la convocatoria para cubrir en propiedad, mediante concurso, la plaza de Jefe de la Policía Municipal.	15638	Resolución del Ayuntamiento de Viladecáns por la que se eleva a definitiva la lista provisional de admitidos a la oposición convocada para proveer una plaza de Técnico de Administración General de Intervención.	15639
Resolución del Ayuntamiento de Manresa referente a la oposición para proveer en propiedad cuatro plazas de Técnicos de Administración General.	15638	Resolución de la Junta Interprovincial de Arbitrios Insulares por la que se hace pública la lista provisional de admitidos y excluidos al concurso restringido entre Funcionarios de los Cabildos Insulares y Mancomunidades Provinciales Interinsulares para cubrir en propiedad, por primera vez, plazas del Subgrupo de Administrativos.	15639
Resolución del Ayuntamiento de San Felú de Guixols referente a la oposición libre para la provisión en propiedad de una plaza de Aparejador o Arquitecto Técnico.	15638	Resolución de la Corporación Administrativa Gran Valencia, referente al concurso-oposición para la provisión en propiedad de una plaza de Arquitecto Jefe.	15640
Resolución del Ayuntamiento de San Juan Despí por la que se hace pública la lista de admitidos y excluidos a la oposición para proveer dos plazas de Técnicos de la Administración General.	15638		

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

15810 REAL DECRETO 1692/1977, de 11 de julio, por el que se dictan medidas urgentes de organización en la Presidencia del Gobierno.

La reestructuración de altos órganos de la Administración, operada por el Real Decreto mil quinientos cincuenta y ocho/mil novecientos setenta y siete, de cuatro de julio, implica la necesidad de adoptar algunas medidas urgentes, sin perjuicio de que posteriormente se proceda a la definitiva configuración de los Departamentos ministeriales.

A tal efecto, conviene dotar de la suficiente categoría a los Asesores directos del Presidente, que pasan a denominarse Consejeros y recibir su nombramiento por Decreto en lugar de por Orden ministerial, para así destacar su alta función.

La creación de un Vicepresidente Tercero del Gobierno exige la dotación del mínimo apoyo imprescindible para el desarrollo de su funciones, sin que con ello se creen estructuras administrativas de tipo departamental.

Por las mismas razones, la urgencia de las funciones que el Ministro Adjunto para las Regiones y el Ministro Adjunto para las Relaciones con las Cortes han de desempeñar, hace preciso dotarlas de los servicios y unidades de actuación imprescindibles para llevarlas a cabo cumplidamente.

En su virtud, a propuesta del Ministro de la Presidencia, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día once de julio de mil novecientos setenta y siete,

DISPONGO:

Artículo primero.

Los Asesores Especiales del Presidente del Gobierno, creados por el Decreto dos mil doscientos trece/mil novecientos setenta y seis, de dieciséis de septiembre, pasarán a denominarse Consejeros del Presidente del Gobierno, y su nombramiento y promoción serán efectuados libremente por Real Decreto, a propuesta del Presidente del Gobierno.

Artículo segundo.

El Vicepresidente tercero del Gobierno estará asistido por un Adjunto con categoría administrativa de Subsecretario y un Gabinete Técnico que desarrollarán las funciones que el Vicepresidente les encomiende.

Artículo tercero.

Uno. Como órgano de apoyo y asistencia del Ministro Adjunto para las Regiones se crean los siguientes Servicios o Unidades de actuación.

- El Secretario general, con rango de Subsecretario.
- El Secretario Jefe del Gabinete Técnico, con rango de Director general.
- El Secretario para las relaciones con las regiones, con rango de Director general.
- Un Gabinete Técnico.

Dos. Como órganos de apoyo y asistencia del Ministro Adjunto para las Relaciones con las Cortes se crean los siguientes Servicios o Unidades de actuación:

- El Secretario general de Relaciones con las Cortes, con categoría administrativa de Subsecretario.
- El Secretario Parlamentario para las Relaciones con el Congreso y el Senado, con categoría de Director general.
- El Secretario para las Relaciones con la Administración Pública, con categoría de Director general.
- Un Gabinete Técnico.

Artículo cuarto.

Sin perjuicio de lo establecido en el número tres del artículo séptimo del Real Decreto-ley veintidós/mil novecientos setenta y siete, de treinta de marzo, podrán adscribirse a los Servicios o Unidades de actuación del Vicepresidente tercero, del Ministro Adjunto para las Relaciones con las Cortes, así como del Ministro Adjunto para las Regiones, Consejeros Técnicos, Directores de Programas o Asesores Técnicos en el número que se determine en la plantilla orgánica de la Presidencia.

Artículo quinto.

El Gabinete del Ministro Secretario del Gobierno, creado por el Real Decreto quinientos noventa y seis/mil novecientos setenta y siete, de uno de abril, y estructurado por el Real Decreto mil trescientos dos/mil novecientos setenta y siete, de diez de junio, se denominará en lo sucesivo Oficina de Coordinación del Ministerio de la Presidencia.

Artículo sexto.

Por el Ministerio de Hacienda se efectuarán las transferencias de crédito precisas y, en su caso, la habilitación de créditos indispensables para dar cumplimiento a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Artículo séptimo.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a once de julio de mil novecientos setenta y siete.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
JOSE MANUEL OTERO NOVAS

15811

ORDEN de 21 de junio de 1977 por la que se aprueban las Normas de Calidad para chorizo, salchichón y lomo embuchado.

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, a fin de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, garantizar al consumidor la calidad de lo que adquiere y orientar la producción por cauces cualitativos, parece oportuno dictar las presentes Normas de Calidad, aprobadas por la Comisión Especializada de Normalización de Productos Ganaderos, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero. Se aprueban las Normas de Calidad para chorizo, salchichón y lomo embuchado recogidas, respectivamente, en los anejos 1, 2 y 3 de esta Orden.

Segundo. La presente Orden entrará en vigor al año de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado». A estos efectos las industrias elaboradoras adaptarán sus procesos de fabricación de forma que todos los productos comercializados cumplan con los requisitos de las Normas desde el momento de su entrada en vigor.

Tercero. 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, 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.

Cuarto. Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la presente Orden en los aspectos que regula.

Lo que comunico a VV. EE.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 21 de junio de 1977.

OSORIO

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

ANEJO 1**Norma de calidad para el chorizo****1. Nombre del producto.**

Chorizo.

2. Objeto de la Norma.

Definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los chorizos para su adecuada comercialización.

3. Ambito de aplicación.

La presente Norma se aplicará al producto que reúna todos y cada uno de los requisitos especificados, elaborado y/o comercializado en el territorio nacional.

4. Definición del producto.

Se entiende por chorizo la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionadas con sal, pimentón, especias y aditivos autorizados, amasadas y embutidas en tripas naturales o artificiales autorizadas, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja, propia de las oleorresinas pigmentantes del pimiento y por su olor y sabor característicos.

5. Descripción del proceso de fabricación.

La fabricación del chorizo sigue, en líneas generales, el siguiente proceso:

- 5.1. Troceado o picado de carnes y tocino.
- 5.2. Adición de condimentos, especias y aditivos autorizados.
- 5.3. Mezclado y amasado.
- 5.4. Premaduración de la pasta o masa.
- 5.5. Embutición de la pasta.
- 5.6. Atado o grapado y pinchado.
- 5.7. Maduración y desecación (curado) del embutido con o sin proceso de ahumado natural.
- 5.8. Etiquetado o envuelta.
- 5.9. Envasado.

6. Factores esenciales de composición y calidad.**6.1. Características organolépticas.**

- 6.1.1. Consistencia: Firme y compacta al tacto y susceptible de partirse, a temperatura entre 12° y 20° C, en rodajas de 3 milímetros sin desunirse las carnes y el tocino.
- 6.1.2. Forma: Cilíndrica, más o menos regular, presentándose en vea, sarta (herradura), ristra (achorizados unidos), achorizados separados en unidades, en U, etc., de longitud variable.
- 6.1.3. Calibre: Variará entre 18 y 100 mm. de diámetro. Cuando sea menor de 22 mm. se denominará «chistorra».
- 6.1.4. Color exterior: Rojo oscuro, pudiendo estar recubierto de flora externa propia del producto.
- 6.1.5. Aspecto externo: Ligeramente rugoso por adaptación de la tripa a la pasta durante su proceso de curación. Nunca deberá estar separada la tripa de la pasta.
- 6.1.6. Aspecto al corte: Homogéneo, liso y bien ligado, la carne de color rojo, sin coloraciones anormales, tocino y grasa de color blanco rosáceo, sin coloraciones amarillentas que denoten oxidación. Diferenciación neta entre carnes y tocino o grasa.
- 6.1.7. Olor: Característico.
- 6.1.8. Sabor: Característico.

6.2. Materias Primas.

- 6.2.1. Carne de cerdo.
- 6.2.2. Lardeo de cerdo.
- 6.2.3. Carne de vacuno.
- 6.2.4. Tocino.
- 6.2.5. Grasa de cerdo.
- 6.2.6. Tripas naturales o artificiales autorizadas.

6.3. Condimentos y especias.

- 6.3.1. Sal.
- 6.3.2. Pimentón, pimiento y/o sus oleorresinas.
- 6.3.3. Ajo.
- 6.3.4. Pimienta blanca y/o negra.
- 6.3.5. Orégano.
- 6.3.6. Nuez moscada.
- 6.3.7. Otras especias.

6.4. Flora microbiana: En su control bacteriológico, cualquiera que sea su calidad, no se podrán sobrepasar los siguientes límites:

- Salmonellas: Ausencia en 25 g.
- Estafilococos, fosfatasa, DNAsa, dehidrasa negativo: Número por gramo inferior a cien.
- Escherichia coli: Número por gramo inferior a cien.
- Clostridium sulfito reductores: Número por gramo inferior a cien.