

- c) Comunicaciones entre abonados del territorio peninsular español y los de las Islas Canarias, tres pesetas por minuto
 d) Comunicaciones entre abonados del territorio peninsular español y los de las Islas Baleares, tres pesetas por minuto
 e) Comunicaciones entre abonados de las Islas Canarias y los de las Islas Baleares, tres pesetas por minuto
 f) Comunicaciones entre abonados de las Islas Baleares o entre abonados de las Islas Canarias, una peseta por minuto

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a uno de junio de mil novecientos sesenta y siete

FRANCISCO FRANCO

El Ministro Subsecretario
de la Presidencia del Gobierno,
LUIS CARRERO BLANCO

ORDEN de 3 de junio de 1967 por la que se modifican los apartados primero segundo y cuarto de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 16 de marzo de 1963 sobre condiciones técnicas exigibles a las fábricas de harinas panificables, fábricas de sémolas e industrias de fabricación de pan.

Excelentísimos señores:

De conformidad con la facultad concedida por el Decreto-ley 4/1963, de 14 de febrero, por el que se autoriza la libre instalación, ampliación, modernización y concentración de las industrias de fabricación de harinas panificables y panaderías, se dictó la Orden de la Presidencia del Gobierno de 16 de marzo de 1963 sobre condiciones técnicas y dimensiones mínimas exigibles a las industrias harino-panaderas, de sémolas y de pan y despachos de pan.

La experiencia adquirida en la aplicación de dicha disposición en lo que afecta a la competencia del Ministerio de Industria aconseja hacer algunos ajustes para ponerla en consonancia con el desarrollo industrial.

En su virtud, esta Presidencia del Gobierno, a propuesta del Ministro de Industria y previo acuerdo del Consejo de Ministros en su reunión del día 12 de mayo de 1967, ha tenido a bien disponer lo siguiente:

Primero.—Las condiciones técnicas y dimensiones mínimas exigibles a las industrias de fabricación de harinas panificables, de sémolas y de pan a efectos de su libertad de instalación, ampliación y traslado serán las siguientes:

1. FÁBRICAS DE HARINAS PANIFICABLES

1.1. Condiciones técnicas.

1.1.1. Instalación mecanizada de recepción, almacenamiento y clasificación de trigos.

1.1.2. Instalación mecanizada de limpieza y acondicionamiento de trigos por vía seca y húmeda.

1.1.3. Instalación automatizada de molienda para realizar las operaciones de trituración, desagregación y comprensión.

1.1.4. Instalación de cernido y purificación que sea suficiente para realizar una adecuada clasificación de los productos obtenidos en la molienda.

1.1.5. Instalación de análisis en laboratorios dotados de los elementos necesarios para la determinación de todas las características de las harinas.

1.1.6. Instalación de almacenamiento de harinas a granel constituida por silos debidamente acondicionados y locales bien saneados para almacenar las harinas ensecadas. En cualquiera de los casos las harinas deberán permanecer en reposo durante un período mínimo de quince días antes de ser empleadas en panificación.

1.2. Capacidad de producción.

1.2.1. Todas las instalaciones de las distintas fases enumeradas anteriormente estarán equilibradas en cuanto a capacidad

se refiere, y las instalaciones de recepción y almacenamiento serán suficientes para mantener la producción de treinta días.

1.2.2. En la molienda por cilindros estos deberán tener una capacidad de tratamiento mínimo de 4.000 kilogramos de trigo blando en veinticuatro horas por metro de longitud trabajante, en concordancia con el diagrama de fabricación.

1.2.3. La capacidad mínima de molienda será de 150.000 kilogramos de trigo en jornada de veinticuatro horas de trabajo.

2. FÁBRICAS DE SÉMOLAS

2.1. Condiciones técnicas.

En las fábricas de sémolas todos los cilindros deberán ser estriados, destinados a la trituración y desagregación de los trigos duros-semoleros o recios adecuados, y deberán disponer de los demás elementos necesarios para conseguir una producción equilibrada.

2.2. Capacidad de producción.

La capacidad mínima de molienda será de 80.000 kilogramos de trigo en jornada de veinticuatro horas de trabajo.

3. INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE PAN

Las condiciones técnicas y dimensiones mínimas de capacidad de transformación de harina en pan en jornada de ocho horas serán las enumeradas en el cuadro anexo, con arreglo al número de habitantes donde radique a industria.

Para determinar el número de habitantes se tendrán en cuenta las cifras oficiales del Instituto Nacional de Estadística, referidas a las de hecho.

La sustitución de maquinaria que no suponga aumento de producción se podrá efectuar libremente.

Segundo.—Las industrias relacionadas en esta Orden que no reúnan las condiciones señaladas en el punto primero necesitarán autorización del Ministerio de Industria para su instalación, ampliación o traslado.

Tercero.—Se considerará ampliación de industria toda modificación de los elementos de trabajo que suponga aumento en la capacidad de producción de la misma actividad.

Cuarto.—1. Las Delegaciones de Industria levantarán el acta de puesta en marcha de las instalaciones correspondientes una vez comprobado el cumplimiento de las condiciones establecidas en la presente Orden.

2. El incumplimiento ulterior de las condiciones establecidas, así como el falseamiento y declaración inexacta de los supuestos técnicos, económicos y jurídicos establecidos en esta Orden, podrá dar lugar a la declaración de nulidad del acta de puesta en marcha y a la subsiguiente invalidez de los actos derivados de dicha acta que hubiera realizado la Administración. Estas declaraciones competen al Ministerio de Industria y exigirán la tramitación del oportuno expediente según las normas contenidas en el capítulo II del título VI de la Ley de Procedimiento Administrativo.

3. Contra dicho acuerdo podrá interponerse recurso contencioso-administrativo.

Quinto.—Las industrias comprendidas en esta Orden, tanto si se hallan sujetas a la autorización previa del Ministerio de Industria como a la simple acta de puesta en marcha, según que se acomoden o no a las condiciones técnicas que se fijan, deberán además obtener en todo caso licencia municipal expedida y tramitada de acuerdo con las normas del Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas de 30 de noviembre de 1961 y sus disposiciones complementarias.

Sexto.—Quedan derogados los puntos primero, segundo y cuarto de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 16 de marzo de 1963.

Lo digo a VV. EE. a los precedentes efectos.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 3 de junio de 1967.

CARRERO

Excmos. Sres. ...

ANEXO

POBLACION — HABITANTES

	Madrid y Barcelona	Más de 400.000	200.001 a 400.000	100.001 a 200.000	50.001 a 100.000	20.001 a 50.000	10.001 a 20.000	4.001 a 10.000	1.001 a 4.000	Menos de 1 000
1. CONDICIONES TÉCNICAS										
a) Horno calefacción indirecta, régimen continuo	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Cualquier tipo de horno y combustible sólido	Cualquier tipo de horno y combustible sólido
b) Limpiadora-cernedora	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Limpiadora o cedazo	Cedazo
c) Depósito mezclador dosificador agua	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	No
d) Amasadora mecánica	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
e) Hefidora y refinadora	Si	Si	Si	Si	Si	No	No	No	No	No
f) Pesadora-divisora automática y formadora mecánica	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Divisora eléctrica	No	No
g) Cámaras fermentación automatizadas	Si	Si	Si	Sin automatismo	Sin automatismo	Sin automatismo	Sin automatismo	Sin automatismo	Armario	No
h) Báscula, balanza y elementos diversos	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
i) Instalación aséptica almacenamiento materias primas	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Local limpio	Local limpio
j) Almacén independiente combustibles	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Local o patio	Patio
k) Almacén frigorífico para pan.	Si	Si	Si	Almacén sin frigorífico	Almacén sin frigorífico	Almacén sin frigorífico	Almacén sin frigorífico	Almacén sin frigorífico	Estanterías	Armario
2. DIMENSIONES MÍNIMAS										
De capacidad de transformación de harinas en pan, en kilogramos.	25.000	12.000	7.000	5.000	3.000	2.500	2.000	1.500	800	Libre