

	PAGINA		PAGINA
tuado en Punta Diamante, con superficie de 100.000 metros cuadrados.	17924	Sección de la plantilla de funcionarios de esta Corporación.	17917
Orden de 13 de agosto de 1973 por la que se autoriza a la Cofradía Sindical de Pescadores de Ampolla (Farragona) para la instalación de un parque de cultivo de almejas en la zona marítimo-terrestre situada en Punta Vieja, del puerto del Fangar, con superficie de 100.000 metros cuadrados.	17924	Resolución de la Diputación Provincial de Cádiz referente al concurso restringido de méritos para proveer en propiedad una plaza de Jefe de Sección de la plantilla de funcionarios de esta Corporación.	17917
<b>MINISTERIO DE LA VIVIENDA</b>			
Orden de 5 de septiembre de 1973 por la que se desarrollan los Decretos 1795 y 1796/1973, de 5 de julio, y 1797/1973, de 12 de julio.	17910	Resolución de la Diputación Provincial de Madrid por la que se hace pública la composición del Tribunal calificador de la oposición convocada para proveer 20 plazas de Auxiliares Taquimecanógrafas.	17917
Resolución de la Cámara Oficial de la Propiedad Urbana de la provincia de Avila por la que se eleva a definitiva la relación provisional de aspirantes admitidos al concurso-oposición convocado para la provisión de una plaza de Letrado-Asesor al servicio de dicha Corporación.	17916	Resolución del Ayuntamiento de Esparraguera (Barcelona) referente al concurso libre para proveer en propiedad una plaza de Auxiliar Administrativo, vacante en la plantilla de funcionarios de esta Corporación.	17918
<b>ADMINISTRACION LOCAL</b>			
Resolución de la Diputación Provincial de Avila por la que se hace pública la relación de opositores admitidos y excluidos para vacante de la plaza de Oftalmólogo de esta Corporación.	17917	Resolución del Ayuntamiento de Esparraguera (Barcelona) referente a la convocatoria para proveer en propiedad tres plazas de Guardia municipal urbano en esta Corporación.	17918
Resolución de la Diputación Provincial de Baleares por la que se hace pública la lista provisional de admitidos al concurso para provisión en propiedad de la plaza de Recaudador de Tributos del Estado de la Zona Primera de Palma capital.	17917	Resolución del Ayuntamiento de Motril referente a la oposición convocada para la provisión en propiedad de una plaza de Perito Aparejador de esta Corporación.	17918
Resolución de la Diputación Provincial de Cádiz por la que se hace pública la lista definitiva de aspirantes admitidos al concurso restringido de méritos para proveer en propiedad una plaza de Jefe de Sección de la plantilla de funcionarios de esta Corporación.	17917	Resolución del Ayuntamiento de Palma de Mallorca por la que se transcribe relación de aspirantes admitidos al concurso de méritos convocado para cubrir dos plazas de Jefe de Negociado y una de Subjefe de Negociado, Rama de Secretaría, de esta Corporación.	17918
Resolución de la Diputación Provincial de Cádiz por la que se hace público la composición del Tribunal que ha de juzgar el concurso restringido de méritos para cubrir en propiedad una plaza de Jefe de	17917	Resolución del Ayuntamiento de Puerto de la Cruz referente a la oposición libre para proveer en propiedad una plaza de Jefe de Negociado.	17918
		Resolución del Ayuntamiento de San Fernando (Cádiz) referente al concurso de méritos restringido para cubrir una plaza de Jefe de Negociado de la Secretaría Municipal.	17918
		Resolución del Ayuntamiento de Zaragoza por la que se hace pública la composición del Tribunal que ha de juzgar los ejercicios de oposición libre para la provisión de cuatro plazas de Ayudantes de Arquitectura, Aparejadores, Jefes de Servicio de esta Corporación.	17918

## I. Disposiciones generales

### MINISTERIO DE LA GOBERNACION

*RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se establecen normas sanitarias sobre mataderos de aves, despiece de canales, industrialización de sus carnes y comercialización de las mismas.*

La rápida evolución que normalmente experimenta el sector avícola obliga a las industrias con él relacionadas a presentar en el mercado productos destinados al consumo humano, que no se hallan contemplados por las disposiciones vigentes. A este fin, y velando por la salud del consumidor, la Dirección General de Sanidad, teniendo en cuenta la agilidad industrial de dicho sector, así como las nuevas corrientes comerciales, ha dispuesto que en tanto se regulen de forma definitiva los aspectos sanitarios y las actividades de las industrias mencionadas, éstas se adaptarán en lo sucesivo a las normas que se establecen en la presente Resolución, complementaria de la Orden de 15 de junio de 1965 («Boletín Oficial del Estado» de 28 de julio) y Resoluciones de la Dirección General de Sanidad de 21 de enero de 1967, 2 de mayo de 1969 y 29 de febrero de 1972.

**1. Normas para mataderos.**

Quando un matadero se encuentre tres meses sin actividad, su Director Técnico Sanitario comunicará a la Jefatura Provincial de Sanidad este extremo, la cual lo pondrá en conocimiento de la Dirección General de Sanidad, que procederá a declarar al matadero en cuestión inactivo por un periodo máximo de dos

años, precintando, si fuera preciso la maquinaria propia del sacrificio de aves.

Quando se procediese a reanudar las actividades, la Jefatura Provincial de Sanidad verificará la correspondiente inspección para comprobar sus condiciones higiénico-sanitarias, emitiendo informe y propuesta a la Dirección General de Sanidad, que procederá a autorizar o denegar su reapertura.

Si el periodo de inactividad fuese superior al indicado plazo de dos años, el matadero será considerado como baja definitiva en el registro correspondiente.

**2. Salas de despiece de canales de ave.**

a) De acuerdo con el punto 10 de la Resolución de esta Dirección General de 21 de enero de 1967 («Boletín Oficial del Estado» de 8 de marzo), el troceado o cualquier otra manipulación que varíe la presentación de las canales se realizará exclusivamente en los mataderos. Por tanto, las salas de despiece de canales funcionará como una dependencia de los mataderos de aves, cuyas Empresas titulares lo deseen y obtengan la pertinente autorización.

b) Para la autorización de dichas salas de despiece será necesario:

- 1.º Instancia dirigida a la Dirección General de Sanidad.
- 2.º Proyecto formado por un plano del local dentro del matadero y una Memoria descriptiva de las instalaciones, localización de la maquinaria y distribución de puestos de trabajo y demás útiles.

c) La autorización sanitaria permitirá despiezar, trocear o picar las canales refrigeradas o congeladas propias del matadero. Quando un matadero no disponga de producción suficiente, po-

drá adquirir, con destino a despiece o industrialización, las canales de otros mataderos legalmente autorizados, ateniéndose en este último caso a la prescripción de que las canales recibidas estén dotadas del reglamentario marchamo sanitario de origen y sean transportadas en condiciones adecuadas.

d) Las salas de despiece de canales de aves reunirán las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

1.º Aislamiento adecuado de las restantes dependencias del matadero.

2.º Agua corriente fría y caliente.

3.º Pavimento impermeable, con inclinación suficiente para su limpieza y desinfección.

4.º Desagües capaces dotados de arquetas y tuberías, de material apropiado para evitar filtraciones y anidamiento de roedores, que desembocarán en la red general de matadero.

5.º Paredes recubiertas de material impermeable hasta el techo, siendo las uniones de las paredes entre sí y con el suelo y techo redondeadas.

6.º Ventilación e iluminación suficientes, dotando a las ventanas de los dispositivos precisos para impedir la entrada de insectos, arácnidos o roedores.

7.º Cámara frigorífica de capacidad suficiente para almacenar los productos elaborados.

8.º Instalaciones precisas de aclimatación para que la temperatura dentro de la sala no sobrepase los 12º C; tomada en cualquier lugar del local.

9.º La superficie de corte de las mesas de despiece irá recubierta de goma, plástico o cualquier otro material fácilmente lavable y desinfectable que autorice la Dirección General de Sanidad, quedando expresamente prohibida la madera.

10. Lavabos próximos a los puestos de trabajo y sistemas de desinfección de cuchillos y otros útiles inmediatos a los puestos de trabajo.

e) Las carnes de aves despiezadas, troceadas o picadas necesariamente irán contenidas en envases de material autorizado por la Dirección General de Sanidad.

f) Todos los envases llevarán en lugar visible la siguiente inscripción:

- Razón social.
- Número de Registro de la Dirección General de Sanidad.
- Clase y categoría del producto contenido.
- Peso neto.

g) Una vez envasados los productos, se añadirá a las inscripciones que se indican en el apartado anterior la fecha de preparación y el sello de la Inspección Veterinaria.

h) Las salas de despiece quedarán sometidas a la vigilancia sanitaria llevada a cabo por el personal veterinario, recayendo esta misión sobre el Director Técnico Sanitario del Matadero o Veterinarios adjuntos a la Dirección Técnica, cuando el volumen de actividades lo precise.

### 3. Industrialización de carne de ave.

a) Las industrias que se dediquen a la elaboración de productos cárnicos en cuya composición entre preferentemente la carne de ave deberán estar anejas a mataderos legalmente autorizados y emplear la carne de esta especie en un porcentaje mínimo del 80 por 100 del total de carne empleada.

b) Para la autorización de industria cárnica aneja a matadero de aves, será preciso:

- Instancia dirigida a la Dirección General de Sanidad.
- Proyecto formado por un plano del local dedicado a obrador, señalando en el mismo la distribución de maquinaria; y memoria descriptiva del proceso de elaboración de los productos a obtener, incluyendo la denominación y la composición cualitativa y cuantitativa de los mismos.

c) La autorización señalada en el párrafo anterior se referirá al funcionamiento de la industria exclusivamente para elaborar los productos que en la misma se determinen.

Cuando se desee elaborar productos con distinta composición, será preceptiva nueva autorización de la Dirección General de Sanidad, previa solicitud y envío de la composición y método de elaboración de los nuevos productos.

d) La industria habrá de reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

- Aislamiento adecuado de las restantes dependencias del matadero y de la sala de despiece.
- Agua corriente fría y caliente.
- Pavimento impermeable con inclinación suficiente para su limpieza y desinfección.
- Desagües capaces, dotados de arquetas y tuberías, de mate-

rial apropiado para evitar filtraciones y anidamiento de roedores, que desembocarán en la red general del matadero.

— Paredes recubiertas de material impermeable hasta el techo, siendo las uniones de las paredes entre sí y con el suelo y techo redondeadas.

— Ventilación e iluminación suficientes, dotando a las ventanas de los dispositivos precisos para impedir la entrada de insectos, arácnidos y roedores.

— La maquinaria precisa, de acuerdo con los productos a elaborar.

e) La sala de elaboración deberá ser de amplitud adecuada a la capacidad de producción y contará con las instalaciones precisas de frío para que las manipulaciones que se realicen sean a temperaturas máximas de 12º C.

f) Si en el proceso de elaboración se realizaran funciones de ahumado o cocido, se llevarán a cabo en departamento independiente a la sala de elaboración.

g) Todos los envases llevarán en lugar visible la siguiente inscripción:

- Razón social.
- Número de registro de la Dirección General de Sanidad.
- Nombre y clase del producto.

h) Una vez envasados los productos elaborados, se añadirá a las inscripciones que se indican en el apartado anterior la fecha de preparación y el sello de la Inspección Veterinaria.

### 4. Comercialización de canales despiezadas y de los productos cárnicos elaborados.

a) La distribución de las carnes de ave despiezadas, troceadas o picadas se realizará en vehículos frigoríficos o isotermos con las debidas condiciones de limpieza y las temperaturas adecuadas, sin que en ningún momento la carne sobrepase los 3º C en las refrigeradas, y -15º C, si se trata de congeladas.

b) Los establecimientos que se dediquen a la comercialización de carne de ave despiezada, dispondrán de las instalaciones frigoríficas precisas para que no sea interrumpida la cadena del frío.

c) Todos los productos elaborados se comercializarán refrigerados, congelados, cocidos, ahumados, cerrados al vacío o enlatados, o en cualquier otra forma que autorice la Dirección General de Sanidad. Sin embargo, no se permitirá que se comercialicen como curados, evitando en lo posible que las denominaciones puedan dar lugar a error o confusión con productos genuinos ya definidos, cuya elaboración ha sido tradicionalmente a base de porcino y vacuno, prohibiéndose expresamente denominaciones tales como chorizo, salchichón o semejantes, debiéndose añadir al producto la palabra de «aves», como por ejemplo, hamburguesas de ave o salchicha de ave.

d) La distribución, comercialización y venta de los productos elaborados con carne de ave se regirán por las normas vigentes para los productos cárnicos elaborados con carne de otras especies.

5. La presente Resolución no exime del cumplimiento de las demás disposiciones vigentes sobre elaboración de productos cárnicos de ave ni de las que en el futuro puedan dictarse en esta materia.

Lo digo a V. S. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. S.

Madrid, 31 de agosto de 1973.—El Director general, Federico Bravo Morate.

Sr. Subdirector general de Sanidad Veterinaria.

## MINISTERIO DE LA VIVIENDA

ORDEN de 5 de septiembre de 1973 por la que se desarrollan los Decretos 1795 y 1796/1973, de 5 de julio, y 1797/1973, de 12 de julio.

Ilustrísimo señor:

La estructura orgánica de este Departamento ha sido recientemente modificada por los Decretos 1795 y 1796/1973, de 5 de julio, y 1797/1973, de 12 de julio, cuya finalidad primordial era lograr una más racional distribución de las funciones y cometidos asignados a la Subsecretaría y Secretaría General Téc-