

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-

nica, a la par que una mejor coordinación entre los centros directivos del Ministerio y sus Organismos autónomos a través de la Subsecretaría.

Como consecuencia de tales disposiciones, se hace preciso adaptar a sus preceptos los de las Ordenes de 19 de octubre de 1972, modificada por la de 15 de enero de 1973, y los de la de 27 de enero de 1973, por las que se establecieron las Secciones de los Servicios Centrales del Departamento y el Reglamento Orgánico de las Delegaciones Provinciales y Especiales, respectivamente.

En su virtud, y previa la aprobación de la Presidencia del Gobierno, a que se refiere el artículo 130.2 de la Ley de Procedimiento Administrativo, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º El apartado 1 del artículo único de la Orden de 19 de octubre de 1972 queda redactado de la forma siguiente:

«1. Subsecretaría.

1.1. Gabinete Técnico, que, con nivel de Sección, dependerá inmediatamente del Subsecretario y tendrá la misión de asistirle en cuantos asuntos le encomiende.

1.2. Inspección General.

1.2.1. Sección de Régimen Interior.

1.2.2. Sección de Coordinación de Inspecciones Centrales.

1.2.3. Sección de Servicios Periféricos.

1.2.4. Asimismo se adscriben a la Inspección General veinte Inspectores de Servicios, que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo primero del Decreto 1797/1973, de 12 de julio, serán designados libremente por el Ministro, con arreglo a las previsiones del citado Decreto.

1.3. Oficina Mayor.

1.3.1. Servicio de Presupuestos y Gestión Económica.

1.3.1.1. Sección de Presupuestos.

1.3.1.2. Sección de Gestión Económica.

1.3.2. Sección de Asuntos Generales.

1.3.3. Sección de Conservación.

1.4. Subdirección General de Personal.

1.4.1. Sección de Régimen de Personal.

1.4.2. Sección de Gestión de Personal.

1.4.3. Sección de Organismos Autónomos.

1.4.4. Sección de Asuntos Sociales.

1.5. Servicio Central de Recursos.

1.5.1. Sección de Vivienda.

1.5.2. Sección de Urbanismo y Arquitectura.

1.5.3. Sección de Personal y Asuntos Varios.

1.6. Servicio de Relaciones Internacionales.

1.6.1. Sección de Asistencia y Coordinación.

1.6.2. Sección de Relaciones con Organismos Internacionales.

1.6.3. Sección de Relaciones Bilaterales.

1.7. La Sección de Camaras y Colegios Profesionales se adscribe directamente al Subsecretario.»

Art. 2.º El apartado 2 del citado artículo único queda redactado en los términos siguientes:

«2. Secretaría General Técnica.

2.1. Vicesecretaría General Técnica.

2.1.1. Sección de Informes Legales y Disposiciones Generales.

2.1.2. Sección de Organización y Métodos.

2.1.3. Sección de Documentación.

2.1.4. Sección de Biblioteca.

2.1.5. Sección de Régimen Interior.

2.2. Gabinete de Estudios de Vivienda y Urbanismo.

2.2.1. Sección de Planes y Programas.

2.2.2. Sección de Estudios de Vivienda.

2.2.3. Sección de Estudios de Urbanismo.

2.3. Subdirección General de Coordinación.

2.3.1. Sección de Informática.

2.3.2. Sección de Información Administrativa.

2.4. Asimismo, de conformidad con el apartado cinco del artículo nueve del Decreto 1884/1972, de 13 de julio, se podrán adscribir a la Secretaría General Técnica hasta cinco Directores de Programa y diez Asesores técnicos, a los que se asignará el nivel orgánico de Sección y Negociado, respectivamente.

La coordinación de los citados Directores de Programa y Asesores técnicos corresponderá a la Subdirección General de Coordinación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo sexto del Decreto 1795/1973, de 5 de julio.»

Art. 3.º El artículo 12 de la Orden de 27 de enero de 1973 queda redactado en la forma siguiente:

«Los Jefes de Sección de las Delegaciones Provinciales se nombrarán por Orden ministerial, a propuesta del Delegado provincial, previo informe de la Inspección, entre funcionarios de carrera, de acuerdo con las previsiones que figuren en las plantillas orgánicas del Departamento.»

Art. 4.º Quedan derogados los apartados 1 y 2 del artículo único de la Orden de 19 de octubre de 1972 y modificados en los términos expresados el apartado 1 del artículo primero de la Orden de 15 de enero de 1973 y el artículo 12 de la Orden de 27 de enero de 1973.

Lo que participo a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 5 de septiembre de 1973.

UTRERA MOLINA

Ilmo. Sr. Subsecretario.

## II. Autoridades y personal

### NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

#### PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 18 de agosto de 1973 por la que se nombran Auxiliares de Adjunto del Servicio de Información y Seguridad de la Provincia de Sahara al personal que se menciona.

Ilmo. Sr.: Como resultado del concurso publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 11 de junio último para la provisión de nueve plazas de Auxiliares de Adjunto vacantes en el Servicio de Información y Seguridad del Gobierno General de Sahara y de las que se produzcan durante la tramitación del mismo.

Esta Presidencia del Gobierno, de conformidad con la propuesta de V. I., ha tenido a bien designar para cubrir las mismas ampliadas en dos vacantes más, a:

Don Juan Cárdenas Gómez, Brigada de Caballería.  
Don Feliciano González Lago, Brigada de la Guardia Civil.

Don Andrés Calderón Jurado, Brigada de Artillería.  
Don Federico Paredes Pérez, Sargento de la Guardia Civil.  
Don Justo Alonso Novas, Sargento de Infantería.  
Don Saturnino Sánchez Pérez, Sargento de Infantería.  
Don Manuel Ariza Molinero, Sargento de Infantería.  
Don José Rodríguez Varela, Sargento de Artillería.  
Don Salvador González García, Sargento de Artillería.  
Don Domingo de Guzmán Vilaverde Macías, Sargento primero del Ejército del Aire.

Don Matías Villar Ramírez, Sargento primero de la Armada, que percibirán sus sueldos y demás remuneraciones reglamentarias de acuerdo con lo dispuesto en la legislación vigente.

Lo que participo a V. I. para su conocimiento y efectos procedentes.

Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 18 de agosto de 1973.

GAMAZO

Ilmo. Sr. Director general de Promoción de Sahara.