

componentes comprendidos en los mismos, cuando a dichas aeronaves les corresponda el régimen arancelario de libertad de derechos y siempre que esta actividad contribuya apreciablemente al desarrollo y fomento de la industria y repercuta favorablemente en la economía nacional.

Artículo segundo.—Dichos programas no podrán incluir más que aquellos materiales o elementos extranjeros de los que no exista producción nacional o que, aun existiendo, no hayan alcanzado el grado de perfección requerido para garantizar el cumplimiento de los requisitos, normas y Reglamentos sobre aeronavegabilidad exigidos cuando se trate de equipos y sus partes que hayan de ser incorporados a unidades nacionalizadas.

Artículo tercero.—Por el Ministerio del Aire se darán a conocer a los de Industria, de Comercio y de Hacienda, en la propuesta de declaración de «interés público», los referidos planes de fabricación, especificando el detalle de los elementos, piezas y materiales extranjeros a incorporar, que servirán de base a efectos de la posterior expedición de las correspondientes autorizaciones de importación y aplicación del régimen excepcional que a continuación se señala.

Artículo cuarto.—Los materiales extranjeros que hayan de ser incorporados de acuerdo con los planes declarados de «interés público» tendrán franquicia arancelaria de conformidad con lo dispuesto en el apartado c) del artículo tercero de la Ley Arancelaria uno/mil novecientos sesenta.

Artículo quinto.—A los anteriores materiales les será de aplicación el tipo del tres por ciento en el Impuesto de Compensación de Gravámenes Interiores, de conformidad con lo dispuesto en el apartado d) del artículo quinto del Decreto dos mil ciento sesenta y nueve/mil novecientos sesenta y cuatro que regula dicho impuesto.

Artículo sexto.—Los despachos aduaneros tendrán el carácter de provisionales hasta tanto se justifique la incorporación de dichos materiales extranjeros a las unidades producidas. Dichas fabricaciones quedarán intervenidas por los Servicios de Aduanas.

Artículo séptimo.—Los elementos o materiales que no se incorporen al proceso de fabricación quedarán sometidos a los derechos que les corresponda, de acuerdo con el estado en que se encuentren después de dicho proceso.

Artículo octavo.—Las unidades producidas en este régimen, cuando se destinen a la exportación, obtendrán el beneficio de la desgravación, con aplicación del tipo que se señale por el Ministerio de Hacienda de acuerdo con lo dispuesto en el artículo segundo del Decreto mil doscientos cincuenta y cinco/mil novecientos sesenta, que estará comprendido entre el cinco y el diez por ciento, en función del valor añadido producido en el país.

Artículo noveno.—Se autoriza a los Ministerios del Aire, de Hacienda, de Industria y de Comercio para que dicten, dentro de la esfera de sus respectivas competencias, las correspondientes disposiciones que desarrollen lo dispuesto en el presente Decreto, que entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veinte de julio de mil novecientos setenta y cuatro.

JUAN CARLOS DE BORBÓN
PRÍNCIPE DE ESPAÑA

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ANTONIO CARRO MARTÍNEZ

14844 DECRETO 2130/1974, de 20 de julio, por el que se aprueba la Reglamentación para la elaboración, circulación y comercio de helados.

Constituye una evidente necesidad, sentida por la población española, el establecimiento de normas técnico-sanitarias que garanticen la calidad y sanidad de los productos alimenticios.

La puesta en práctica del Código Alimentario, que se configura como uno de los objetivos fundamentales de la política a seguir en el sector de la alimentación, reviste actualmente caracteres de necesidad y urgencia.

Por otra parte, el Decreto dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintuno de septiembre, que aprobó el citado texto legal, prevé la entrada en vigor de las diferentes partes del mismo, mediante la promulgación de los oportunos Decretos, así como de las Reglamentaciones correspondientes.

En consecuencia, teniendo en cuenta las características peculiares que son propias de la fabricación, almacenamiento y venta de las distintas clases de helados, así como el gran consumo que de estos artículos hace la población infantil, parece conveniente revisar sin más demora, en el contexto del citado Código Alimentario, la normativa existente al efecto, en orden a garantizar al consumidor la pureza y debidas condiciones higiénicas de los helados.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Industria y de Comercio, con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día treinta y uno de mayo de mil novecientos setenta y cuatro.

DISPONGO:

Artículo primero.—Se aprueba la adjunta Reglamentación para la elaboración, circulación y comercio de los helados.

Artículo segundo.—Se faculta a los Ministerios de la Gobernación, de Industria y de Comercio para dictar, en el ámbito de sus respectivas competencias, las normas complementarias que requiera la ejecución y desarrollo del presente Decreto.

Artículo tercero.—Quedan derogadas las siguientes disposiciones:

— Orden de la Presidencia del Gobierno de veintinueve de enero de mil novecientos cincuenta y ocho por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de helados.

— Orden de la Presidencia del Gobierno de doce de junio de mil novecientos sesenta y dos por la que se modifican los artículos tres y veintidós de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Helados.

— Orden de la Presidencia del Gobierno, de veintitrés de octubre de mil novecientos sesenta y dos, por la que se modifican los artículos seis y dieciocho de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Helados.

Asimismo quedan derogadas, en la parte que afecte a helados, las siguientes disposiciones:

— Orden de la Presidencia del Gobierno, de treinta de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho, por la que se modifican artículos de las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que se detallan.

— Orden de la Presidencia del Gobierno, de veinte de julio de mil novecientos sesenta y uno, por la que se fija la tolerancia admisible en el peso y envasado mecánico de productos reglamentados.

Finalmente, quedan derogadas cuantas otras disposiciones se opongan a lo establecido en la nueva Reglamentación.

Artículo cuarto.—Se concede el plazo de un año, a contar desde la fecha de publicación del presente Decreto, para que los industriales legalmente autorizados que actualmente están dedicados a la elaboración de helados, lleven a cabo la necesaria reforma y adaptación de sus industrias, conforme a las disposiciones del mismo.

Artículo quinto.—Se concede un plazo de dieciocho meses, a contar de la fecha de publicación del presente Decreto, para que los industriales que actualmente están dedicados a la elaboración de helados, puedan seguir utilizando las existencias, en almacén o contratadas, de las etiquetas y envases que vinieran teniendo en uso.

Artículo sexto.—A los exclusivos efectos que se determinan en los artículos cuarto y quinto del presente Decreto será de aplicación, como Derecho transitorio y por los indicados plazos de un año y dieciocho meses, respectivamente, las disposiciones que se derogan en el artículo tercero del presente Decreto.

Artículo séptimo.—La Subcomisión de Expertos del Código Alimentario Español, como órgano de trabajo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, elaborará propuesta de adaptación de la estructura del mencionado Código en su capítulo XXVIII a los preceptos de este Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veinte de julio de mil novecientos setenta y cuatro.

JUAN CARLOS DE BORBÓN
PRÍNCIPE DE ESPAÑA

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ANTONIO CARRO MARTÍNEZ

REGLAMENTACION PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE HELADOS

TITULO PRELIMINAR. AMBITO DE APLICACION

Artículo 1.º 1. LA presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, que se entiende por helados, y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, comercialización y en general la ordenación jurídica de dichos productos. Será aplicable, asimismo, a los productos importados.

2. Esta Reglamentación obliga a los fabricantes y elaboradores de helados y, en su caso, a los importadores y comerciantes de este producto.

2.1. Se considerarán fabricantes de helados aquellas personas individuales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a este efecto por el Ministerio de Industria y por la Dirección General de Sanidad, dediquen su actividad a la obtención de este producto.

2.2. Se consideran elaboradores de helados aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a este efecto por la Dirección General de Sanidad, se dediquen a la preparación de este producto, bien como complemento de otra actividad principal (hostelería, pastelería o semejantes) o para la venta en su propio establecimiento.

TITULO I. DEFINICIONES Y CLASIFICACIONES

Art. 2.º Helados.—Son los productos resultantes de batir y congelar una mezcla debidamente homogeneizada y pasteurizada de leche, derivados de la leche y otros productos alimenticios y que han de alcanzar un grado de plasticidad suficiente para permanecer en ese estado hasta el momento de ser ingeridos por el consumidor. El producto final debe ser de color o colores homogéneos y tener el gusto y aromas característicos de su denominación.

Art. 3.º Sorbetes.—Es el producto resultante de congelar una mezcla debidamente pasteurizada y homogeneizada de diversos productos alimenticios autorizados para este fin con agua potable.

Art. 4.º Clasificación de los helados.—Solo podrán fabricarse los siguientes tipos de helados, sorbetes y tartas:

- Helado mantecado.
- Helado de nata.
- Helado de crema.
- Helado de leche.
- Helado de frutas.
- Tartas heladas.
- Sorbete de leche.
- Sorbete de frutas.
- Helados y sorbetes especiales y de fantasía.

1. Helado mantecado.—El litro de este tipo de helado pesará, como mínimo, 450 gramos y su composición básica en peso será la siguiente:

Grasa de leche: 12 por 100 como mínimo.

Sacarosa: 15 por 100, como mínimo.

Yema de huevo: 1,5 por 100, como mínimo.

Estabilizadores y emulgentes: en total, 1,5 por 100, como máximo.

Extracto seco total: 28 gramos por 100, como mínimo.

2. Helado de nata.—El litro de este tipo de helado pesará, como mínimo, 450 gramos y su composición básica en peso será la siguiente:

Nata helada o batida: Cantidad suficiente para que el producto terminado tenga, como mínimo, el 15 por 100 de materia grasa de leche.

Sacarosa: 15 por 100, como mínimo.

Estabilizadores y emulgentes: en total, 1,5 por 100, como máximo.

Extracto seco total: 28 gramos por 100, como mínimo.

3. Helado de crema.—Es el preparado por un procedimiento especial de maduración y congelación final de la mezcla.

El litro de este tipo de helado pesará, como mínimo, 450 gramos y su composición básica en peso será la siguiente:

Grasa de leche: 8 por 100, como mínimo.

Sacarosa: 13 por 100, como mínimo.

Estabilizadores y emulgentes: en total, 1,5 por 100, como máximo.

Extracto seco total: 28 gramos por 100, como mínimo.

4. Helado de leche.—El litro de este tipo de helado hecho con leche de cualquiera de los tipos admitidos y regulados por el vigente Reglamento de Centrales Lecheras y otras industrias lácteas, pesará, como mínimo, 500 gramos y su composición básica en peso será la siguiente:

Grasa de leche: 2,2 por 100, como mínimo.

Extracto seco magro de leche: 5,6 por 100, como mínimo.

Sacarosa: 13 por 100, como mínimo.

Estabilizadores y emulgentes: en total, 1,5 por 100, como máximo.

5. Helado de frutas.—Es la mezcla de cualquiera de los helados anteriores, con un mínimo del 10 por 100 de frutas en peso o su equivalencia en zumos naturales o concentrados.

6. Tartas heladas.—Es toda presentación de helado, en cualquiera de sus variedades o de sus mezclas, que posteriormente se somete a un proceso de elaboración y decoración con productos alimenticios aptos para tal fin y debidamente autorizados.

7. Sorbete de leche.—Tendrá la siguiente composición básica en peso:

Extracto seco magro de leche: 5,6 por 100, como mínimo.

Sacarosa: 15 por 100, como mínimo.

Estabilizadores y emulgentes: en total, 1,5 por 100, como máximo.

8. Sorbete de frutas.—Tendrá la siguiente composición básica en peso:

Sacarosa: 15 por 100, como mínimo.

Frutas y derivados: 3 por 100, como mínimo, en peso de frutas o su equivalente en zumos naturales o concentrados.

Estabilizadores y emulgentes: 2 por 100, como máximo, en total.

9. Helados y sorbetes especiales y de fantasía.—Son aquellos que en su composición no corresponden a lo señalado en los apartados anteriores, siempre que en su fórmula y denominación correspondan a las aprobadas por la Dirección General de Sanidad.

TITULO II. MATERIAS PRIMAS Y ADITIVOS PERMITIDOS

Art. 5.º Materias primas permitidas.—En la preparación de helados y sorbetes se autoriza el empleo de los siguientes productos:

1. Leche fresca, concentrada, condensada, evaporada o en polvo, entera o descremada. Sólidos lácteos no grasos, nata o mantequilla.

2. Grasas comestibles registradas en la Dirección General de Sanidad, cumpliendo el requisito a que se refiere este artículo 19. Estas grasas pueden llevar incorporados los antioxidantes y sinérgicos que figuran en el anexo 2 de este Decreto.

Estas grasas no podrán utilizarse en los helados denominados mantecados, de nata, de crema, de leche, ni en los sorbetes de leche.

3. Huevos frescos, refrigerados, congelados, conservados e en polvo.

Clara de huevo fresca, congelada o en polvo. Yema de huevo fresca, congelada o en polvo.

4. Azúcar, azúcar invertido, glucosa, fructosa y miel.

5. Café, cacao y derivados.

6. Frutas y derivados. Zumos de frutos y sus concentrados.

7. Almendras, avellanas, nueces y piñones.

8. Bebidas alcohólicas y esencias naturales.

9. Agua potable.

Art. 6.º Aditivos permitidos.

1. La utilización de aditivos en los helados y sorbetes se ajustará a lo dispuesto en los capítulos XXXI, XXXII y XXXIII del Código Alimentario Español.

2. Se podrán emplear los siguientes aditivos:

2.1. Colorantes incluidos para este fin en las Listas Positivas complementarias del capítulo XXXI, del Código Alimentario Español y que figuran en el Anexo número 1 del presente Decreto.

2.2. Antioxidantes incluidos en las Listas Positivas complementarias del capítulo XXXIII del Código Alimentario Español y que figuran en el Anexo número 2 del presente Decreto.

2.3. Estabilizadores incluidos para este fin en las Listas Positivas complementarias del capítulo XXXII del Código Alimentario Español y que figuran en el Anexo número 3 del presente Decreto.

2.4. Agentes aromáticos artificiales autorizados para este fin por la Dirección General de Sanidad.

TITULO III. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS, PRÁCTICAS PERMITIDAS Y PRÁCTICAS PROHIBIDAS

Características microbiológicas del producto

Art. 7.º Prácticas obligatorias.—1. Las mezclas para helados y sorbetes serán pasteurizadas en condiciones tales de temperatura y tiempo que garanticen la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos y se conservarán hasta su congelación a temperaturas inferiores a seis grados centígrados. El tiempo máximo de conservación de la mezcla, antes de su congelación, será de cuarenta y ocho horas.

2. Las mezclas destinadas a ser utilizadas en las máquinas expendedoras de helados se pasteurizarán previamente a su congelación.

3. El endurecimiento se realizará a temperaturas de veinticinco grados bajo cero o inferiores.

Art. 8.º Prácticas permitidas.—1. Cuando los helados que no hayan salido de la fábrica o de sus almacenes pierdan su grado de plasticidad podrán recongelarse, siempre que se pasteuricen de nuevo.

2. El recubrimiento de helados con chocolate o coberturas de chocolate y otras sustancias alimenticias autorizadas.

Art. 9.º Prácticas prohibidas.—1. Utilizar en la fabricación de helados y sorbetes, así como en la limpieza de los materiales empleados en la elaboración y el envasado, agua que no sea potable, tanto desde el punto de vista físico-químico como microbiológico.

2. Utilizar en la fabricación leche con acidez superior a 0,19 gramos de ácido láctico por 100 c. c. o nata con acidez superior a 0,25 gramos por 100 c. c., expresada también en ácido láctico.

3. Que el hielo o nieve carbónica estén en contacto con la masa durante la fabricación o conservación.

4. Utilizar sin expresa autorización de la Dirección General de Sanidad del Ministerio de la Gobernación máquinas congeladoras para la fabricación y venta automática.

5. La salida de la fábrica de helados sin envases o envolturas adecuadas para mantener su higiene y el grado de plasticidad adecuado.

6. Recongelar los helados que hayan salido de la fábrica o de sus almacenes, salvo que hayan sido sometidos previamente a un proceso de homogeneización y pasteurización que garantice su calidad microbiológica y siempre que la industria elaboradora se haga responsable de la garantía del proceso.

7. La tenencia en los locales de fabricación y almacenes de la industria de materias primas o productos no autorizados para estos fines.

8. Utilizar las instalaciones de fabricación de helados y sorbetes para fines distintos de los autorizados.

Art. 10. Características microbiológicas de los helados. Hasta el momento de su entrega al consumidor, los helados cumplirán los siguientes requisitos microbiológicos:

1. Estarán exentos de gérmenes patógenos y de sus toxinas.

2. Ausencia de estafilococos patógenos en 0,1 ml. de helado fundido.

3. Ausencia de «Escherichia coli» en 25 ml. de helado fundido.

4. Gérmenes totales:

4.1. Máximo por gramo 100.000, en el caso de helados pasteurizados en su totalidad.

4.2. Máximo por gramo 200.000, en el caso de helados con adición de alimentos no pasterizables.

5. Coliformes:

5.1. Máximo por gramo 100, en el caso de helados pasteurizados en su totalidad.

5.2. Máximo por gramo 200, en el caso de helados con adición de alimentos no pasterizables.

TITULO IV. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES

Art. 11. Requisitos industriales.—Las fábricas de helados cumplirán, obligatoriamente, las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y en general manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos.

2. Serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y

en general cualesquiera otros de carácter industrial que, conforme a su naturaleza o a su fin correspondan.

3. Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción, destinados a estar en contacto con el helado, con sus materias primas o con los productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido.

4. Para la operación del envasado se dispondrá de los dispositivos necesarios para la limpieza de los envases y garantías de su perfecta higiene.

5. El agua utilizada en el proceso de fabricación será idónea desde los puntos de vista físico-químico y microbiológico y en tal sentido deberá ser garantizada mediante el oportuno certificado de la Jefatura Provincial de Sanidad.

6. Toda fábrica de helados formará una unidad independiente de cualquier otra instalación industrial y en su recinto se manipularán exclusivamente las materias primas que intervienen en la elaboración de helados.

Art. 12. Requisitos higiénico-sanitarios.—Las instalaciones industriales para la elaboración de helados se ajustarán a las disposiciones higiénico-sanitarias y de salubridad que exija la Dirección General de Sanidad, conforme a su competencia. En particular se cumplirán las siguientes normas:

1. Relativas a los locales.

1.1. Estarán perfectamente separados y sin comunicación directa con viviendas, cocinas o comedores.

1.2. Su ventilación será suficiente, por medios naturales o por otros sistemas que la garanticen.

1.3. Se adoptarán en ellos las medidas pertinentes para evitar la presencia de insectos, arácnidos y roedores.

1.4. Se evitará la formación de polvo, así como cualquier otra posible causa de insalubridad.

1.5. No serán adecuados para la elaboración los locales cerrados, subterráneos y semisubterráneos, si no disponen de ventilación forzada y climatización artificial eficiente.

1.6. Los pisos serán prácticamente impermeables y de fácil limpieza.

1.7. Los desagües tendrán cierres hidráulicos y estarán protegidos con rejillas o placas metálicas perforadas.

1.8. Los paramentos de los locales de fabricación estarán recubiertos hasta el techo de material lavable, que será de fácil limpieza.

2. Relativas a las máquinas e instalaciones.—Las máquinas, aparatos, utensilios y recipientes destinados a la fabricación y envases de helados serán higiénicamente perfectos, manteniéndose en constante estado de limpieza y de forma que ésta pueda ser realizada con facilidad. Se utilizarán únicamente para los fines previstos y con la regularidad requerida con su empleo y teniendo en cuenta las exigencias de la higiene, deben someterse a una limpieza y desinfección eficaces, con la frecuencia adecuada. Además, dispondrán de los medios necesarios para garantizar la calidad y pureza de los productos que elaboran, según las exigencias de esta Reglamentación.

3. Los locales destinados a vestuarios, lavabo y servicios higiénicos, separados según los sexos, deben estar suficientemente aislados de los locales de producción, dispondrán de agua fría y caliente, así como de jabón, toallas de un solo uso y soluciones desinfectantes para las manos, todo ello sin perjuicio de lo dispuesto al efecto por la legislación vigente sobre higiene y seguridad del trabajo.

TITULO V. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Art. 13. Almacenamiento.—1. La conservación de helados por periodos inferiores a seis meses se efectuará a temperaturas inferiores a 23° C bajo cero y en periodos de tiempo superiores a los seis meses se efectuará a temperaturas inferiores a 30° C bajo cero.

2. Sólo los productos alimenticios congelados, protegidos por un embalaje cerrado, pueden ser almacenados junto con los helados en las instalaciones conservadoras utilizadas para la venta al público y a temperaturas en que el helado no pierda su plasticidad.

Art. 14. Transporte.—1. El transporte de helados se hará a temperaturas inferiores a 20° C bajo cero y de forma que el aumento de la temperatura del helado durante el transporte no exceda de 4° C.

2. Los helados pueden ser transportados junto con otros productos alimenticios, siempre que unos y otros estén protegidos por un embalaje cerrado de forma tal que no se perjudique su calidad.

TITULO VI. REQUISITOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA

Art. 15. 1. Los establecimientos de venta, sean permanentes, de temporada o ambulantes, dispondrán de los elementos frigoríficos necesarios para la conservación adecuada de los helados, según las normas de este Decreto.

2. Los utensilios que se empleen para la venta reunirán permanentemente las debidas condiciones higiénicas. Los barquillos y galletas que se expendan con los helados se guardarán en recipientes adecuados. Los cuchillos, cucharas, espátulas y demás elementos utilizados en la venta de helados deberán ser de un material tal que no transmita sustancias extrañas al helado o pueda modificar sus características organolépticas y serán conservados en recipientes resistentes a los ácidos, conteniendo una solución al 1,5 por 100 de ácido cítrico o tartárico.

3. El helado para la venta a granel se conservará en sus envases de origen hasta su adquisición por el consumidor.

TITULO VII. REQUISITOS DEL PERSONAL

Art. 16. 1. Todo el personal dedicado a la fabricación, elaboración, almacenamiento y venta de helados estará en posesión de la tarjeta de manipulador de alimentos y se ajustará a lo dispuesto en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de octubre de 1959.

2. El personal dedicado a la elaboración de helados y a su venta observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará vestuario de trabajo adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza.

3. Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad, está obligado a poner este hecho en conocimiento de su superior laboral responsable, quien previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en el puesto de trabajo si éste implicase cualquier contacto con el producto elaborado, almacenado o vendido en el establecimiento.

4. No podrán dedicarse a la venta de helados personas que padezcan enfermedades contagiosas o portadores de gérmenes nocivos.

5. Se prohíbe fumar en los locales de trabajo.

TITULO VIII. COMPETENCIA. REGIMEN DE INSTALACION DE INDUSTRIAS; REGISTRO SANITARIO

Art. 17. Competencias.—1. Corresponde al Ministerio de Industria, a través de la Dirección General competente y de sus Delegaciones Provinciales, el ejercicio y desarrollo de la acción administrativa de policía industrial sobre las instalaciones fabriles de elaboración de helados, a las que será aplicable el Decreto 1775/1967, de 22 de julio, y disposiciones que le complementan.

2. Al Ministerio de la Gobernación, a través de la Dirección General de Sanidad y de sus Jefaturas Provinciales, compete velar por la higiene y salubridad de estas fábricas y de sus productos conforme al Decreto 1327/1963, de 5 de junio y demás disposiciones de su competencia.

3. Los establecimientos de venta de helados se registrarán por las normas que les sean aplicables y cuya competencia corresponde a los Ministerios de la Gobernación y de Comercio y por las Ordenanzas Municipales.

Art. 18. Régimen de instalación de industrias.—1. El subsector industrial de fabricación de helados queda clasificado en el Grupo 2.º del artículo 2.º del Decreto 1775/1967, de 22 de julio. En consecuencia, toda nueva industria o la ampliación de una ya existente, para realizarse libremente deberán contar con los siguientes elementos: Instalaciones de pasteurización, homogeneización y envasado automático con una capacidad mínima de producción a la salida del pasteurizador de 8.000 litros en jornadas de ocho horas.

2. Toda solicitud de nueva industria o ampliación de una fábrica de helados iniciará un expediente en la Delegación Provincial del Ministerio de Industria que corresponda, según el emplazamiento de la misma.

3. En virtud de lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley de Procedimiento Administrativo, el Ministerio de Industria, a través del órgano que corresponda, según se cumplan o no las condiciones del párrafo 1 de este artículo y conforme al Decreto 1775/1967, de 22 de julio, iniciará y resolverá el expediente de ampliación o nueva industria y solicitará de la Dirección General de Sanidad o de sus Jefaturas Provinciales, según proceda, el correspondiente informe, donde se juzgará desde el punto de vista higiénico-sanitario la instalación pretendida. A estos efectos deberá remitirse una copia completa del expediente. El informe de las autoridades sanitarias tendrá carácter preceptivo y vinculante y dará lugar a la

denegación de lo pedido aun en el supuesto de que resultaran acreditadas suficientemente las demás condiciones exigibles legalmente, a menos que el interesado, puesto en conocimiento de los defectos higiénico-sanitarios que concurrían los subsane a satisfacción de la Administración sanitaria, que deberá emitir nuevo informe en tal sentido, a petición del órgano competente del Ministerio de Industria.

4. El Sindicato Nacional de la Alimentación informará, asimismo de forma preceptiva, pero no vinculante, cualquier solicitud de nueva industria o ampliación de una ya existente.

5. Toda solicitud de nueva industria o ampliación de fábricas de helados deberá ir acompañada de un proyecto, que constará de las siguientes partes:

5.1. Memoria, plano de instalaciones, pliegos de condiciones técnicas, presupuestos, estudio financiero y económico, estudio sobre la situación del mercado que se trate de abastecer y descripción cualitativa y cuantitativa de productos.

5.1.1. En la Memoria y planos se describirá con todo detalle: La situación de la industria, indicando si existen pozos negros, fosas sépticas, industrias insalubres y molestias y, en general, todo cuanto sea susceptible de producir contaminación ambiental.

5.1.2. Asimismo se detallará minuciosamente cuanto se relacione con el proceso industrial y sanitario a que ha de ser sometido el producto, homogeneización, pasteurización, etcétera, así como las condiciones de higiene y salubridad de la elaboración.

5.2. Certificación de los resultados de los análisis de agua en lo concerniente a la posible presencia de materia orgánica, nitritos, nitratos, sulfatos, recuentos de colonias, «Escherichia coli», estreptococo fecal, anaerobios, parásitos y microorganismos patógenos. Las muestras serán recogidas, analizadas y dictaminadas por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición 6 por la Jefatura Provincial de Sanidad correspondiente.

5.3. Descripción de los tipos de productos que se van a elaborar, indicando su fórmula. Descripción, asimismo, de las características de los envases y envolturas, así como de la forma de presentación.

5.4. Las Autoridades sanitarias retendrán para su archivo, una vez emitido el informe a que se refiere el número 2 de este artículo, la documentación a que se refieren los apartados 5.2 y 5.3.

6. Para que la Delegación Provincial del Ministerio de Industria pueda realizar la diligencia de formulación de «Acta de Puesta en Marcha», será preciso que la Jefatura Provincial de Sanidad, en visita de inspección solicitada por el interesado, una vez concluida la instalación o ampliación, haya dado la conformidad a lo realizado por lo que se refiere a su competencia, haciéndolo constar documentalmente y notificándolo a la Delegación Provincial del Ministerio de Industria para constancia en el expediente.

7. Cualquier variación en las exigencias del punto 5.3 de este artículo a lo largo de la vida de la Empresa, deberá ser comunicada a las autoridades sanitarias competentes, quienes podrán prohibir la modificación pretendida.

8. La conformidad de la autoridad sanitaria correspondiente para la puesta en marcha de una industria, llevará implícita la inscripción en el Registro Sanitario de la Dirección General de Sanidad, que asignará el número correspondiente. Este número será comunicado a la Dirección General competente del Ministerio de Industria y al Sindicato Nacional de la Alimentación.

9. Los industriales de hostelería y otros que, conforme a lo previsto en el apartado 2.2 del artículo 1.º de esta Reglamentación se dispongan a elaborar helados en sus establecimientos, vendrán obligados a comunicarlo a la Jefatura Provincial de Sanidad a fin de que compruebe y determine si las instalaciones habilitadas a aquel fin son adecuadas. A estos elaboradores será aplicable esta Reglamentación a todos los efectos, excepto aquellos requisitos específicamente industriales y que sólo deban exigirse a las fábricas de helados.

TITULO IX. ENVASADO, ROTULACION, ETIQUETADO Y PUBLICIDAD

Art. 19. Envasado, Rotulación y Etiquetado.—En general, serán de aplicación las normas que se recogen en el capítulo IV del texto del Código Alimentario Español, sobre el material relacionado con los alimentos, aparatos y envases y rotulación. Además, deberán cumplirse los siguientes requisitos:

1. Los helados deberán envasarse convenientemente, de forma que no se modifiquen las características del producto.

2. Cuando se envase mecánicamente, se admite una tolerancia en la capacidad envasada de ± 5 por 100, si el contenido es

de 50 centímetros cúbicos o inferior, y de ± 3 por 100 en los envases de contenido superior a 50 centímetros cúbicos tomados sobre una muestra representativa.

3. Los rótulos y etiquetas de los envases, indicarán de una forma clara y fácilmente legible el tipo de helado contenido de acuerdo con la clasificación establecida en el título I.

4. Si un mismo producto contuviera dos o más tipos de helados, deberán indicarse en el envase detallando en cada tipo su aromatización.

5. En los envases, así como en sus rótulos o etiquetas, deberán figurar de forma muy visible y en idioma español, además de lo indicado en el apartado anterior, los siguientes datos:

-- Nombre y razón social, domicilio del fabricante y, en su caso, marca registrada.

-- Volumen expresado en decímetros o centímetros cúbicos o número de unidades.

-- Número de fabricante registrado en la Dirección General de Sanidad.

8. Cuando se trate de helados cuyo contenido en materias grasas estuviera formado parcial o totalmente por grasas comestibles distintas de la láctea, esta circunstancia se mencionará expresamente en el envase, envoltura o etiqueta.

Art. 20. Publicidad.—En la publicidad de helados, serán de aplicación las normas anteriormente expuestas para la redacción de etiquetas y rótulos, así como lo establecido en la Ley 61/1964, de 11 de junio, por la que se aprueba el Estatuto de la publicidad.

TITULO X. COMERCIO EXTERIOR

Art. 21. Exportaciones.—Los helados destinados a la exportación, que por exigencias del país importador, no se ajusten a las condiciones establecidas en esta Reglamentación, no podrán ser consumidos en territorio nacional. Su elaboración precisará la oportuna autorización administrativa.

Art. 22. Importaciones.—Los helados de importación deberán cumplir todos los requisitos exigidos en esta Reglamentación y

en sus envases figurará, de forma clara y visible, el país de origen. Todos los textos referentes a tipo de helado, volumen, etc., deberán figurar en idioma español de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

TITULO XI. RESPONSABILIDADES. REGIMEN SANCIONADOR

Atr. 23. Responsabilidades.—Salvo prueba en contrario, las responsabilidades se establecen conforme a las siguientes presunciones:

1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante del helado o, en su caso, al importador.

2. La responsabilidad inherente a la identidad de los productos contenidos en envases abiertos, corresponde al tenedor del helado.

3. La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor del helado.

Art. 24. Inspecciones.—1. En aplicación y exigencia de lo dispuesto en esta Reglamentación, las autoridades de los Ministerios de la Gobernación, de Industria y de Comercio, podrán efectuar cuantas visitas de comprobación e inspección juzguen necesarias, sin perjuicio de las que corresponden a otros Departamentos, conforme a las normas en que tengan su base.

2. Las autoridades competentes podrán, además, tomar las muestras que precisen para el mejor cumplimiento de su función.

3. Los métodos analíticos de los helados serán necesariamente los recogidos en el anexo número 4 de este Decreto.

4. Se confía de modo exclusivo a la Dirección General de Sanidad y Organismos de ella dependientes:

4.1. La vigilancia sanitaria de los lugares de fabricación, almacenamiento y venta de helados.

4.2. El control microbiológico de los helados.

Art. 25. Infracciones y Sanciones.—Las infracciones a lo dispuesto en cualquiera de las normas que se contienen en este Decreto serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes, de acuerdo con la legislación vigente.

ANEXO NUMERO 1

I. Materias colorantes para helados

1. Colorantes orgánicos naturales y caramelo

Numeración española	Numeración Colour Index	Nombre usual	Denominación química o descripción
Amarillo n.º 1.	—	Lactoflavina (Riboflavina. Vitamina B ₂)	Dimetil-7,8 (2, 3, 4, 5-tetrahidroxipetil)-10 isoaloxazina. Derivado soluble en agua, de la lactoflavina.
Amarillo n.º 2.	—	Lactoflavina-5-fosfato sódico	Polvo o extracto acuoso de los pétalos desecados del Alazor « <i>Carthamustictorius</i> » que contiene apigenina (5, 7, 4 trioxiflavona).
Amarillo n.º 3.	—	Cartamina	Materia colorante de la «Reseda lutela».
Amarillo n.º 4.	—	Quaiida	Extracto de « <i>Coccus cacti</i> » I., bajo forma de sal amónica.
Rojo n.º 1	75.470	Cochinilla (ácido carminico)	Sal cálcica del ácido orceinsulfónico.
Rojo n.º 2	1.758	Orceina sulfonada	Clorofila a): Complejo magnésico de tetrametil-1, 3, 5, 8-stil-4-vinil-2-ceto-9-carbo-metoxil-10-fitilpropionato 7 forbina.
Verde n.º 1	75.810	Clorofilas	Clorofila b): Complejo magnésico de trimetil-1, 5, 8 formil-3 etil-4-4 vinil 2-ceto-9-carbometoxil-fitil-propionato 7.
Verde n.º 2	—	Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas	Complejo cobre-clorofila y complejo cobre-clorofilina obtenidos por sustitución parcial del magnesio por cobre y de los grupos metil y fitil ester por alcalis (en el caso del complejo cobre-clorofilina).
Pardo n.º 1	—	Caramelo	Producto obtenido exclusivamente por calefacción de la sacarosa o de otros azúcares.
	75.130	Carotenoides:	
	75.120	a) Alfa, beta y gamma caroteno b) Bixina (Norbixina, Rocou, Annato, Bija, Achiote)	Todas las formas «trans».
	75.125	c) Capsantina capsorubina d) Licopenos e) Trans- β -apo- β '-carotenol.	El principal colorante de los extractos de rocou en aceite es la bixina, colorante del grupo de los carotenoides. La bixina es el éster monometílico de la norbixina. La norbixina es un ácido dicarboxílico simétrico. El principal colorante de los extractos acuosos de rocou es la sal alcalina de la norbixina. Colorante de capsieum. Todas las formas «trans».

Numeración española	Numeración Colour Index	Nombre usual	Denominación química o descripción
	75.135	f) Ester etílico del ácido trans- β -apo-8'-carotenoico g) Crocetina	Colorante principal del azafrán.
		Xantofilas:	Las xantofilas son derivados catiónicos y/o hidroxilicos del caroteno.
		a) Flavoxantina. b) Luteína. c) Criptoxantina. d) Rubixantina. e) Violoxantina. f) Rodoxantina. g) Trans-cantaxantina.	
		Rojo remolacha (betanina)	Extracto acuoso de raíz de remolacha roja (-Beta vulgaris, variedad esculenta).
		Antocianos.	Los antocianos son glucósidos de sales de fenil-2-benzopirilio; la mayor parte son derivados hidroxilados. Contienen como agluconas especialmente las siguientes antocianidinas: Pelargonidina, Cianidina, Peonidina, Delphinidina, Petunidina, Malvidina.

2. Colorantes orgánicos artificiales

Numeración española	Numeración Colour Index	Nombre usual	Denominación química o descripción
Amarillo A1 ...	13.015	Amarillo sólido	Sal disódica del ácido (Sulfo-4' fenilazo-1')-1 amino-4 benceno-sulfónico-5.
Amarillo A2 ...	19.140	Tartrazina	Sal trisódica del ácido (Sulfo-4' fenilazo-1')-4 (sulfo-4' fenil)-1 hidroxil-5 pirazolcarboxílico-3.
Amarillo A3 ...	47.005	Amarillo quinoleína	Sal disódica del ácido (quinolsil-2)-2 indandiona-1, 5 disulfúrico. (Conteniendo cierto porcentaje de derivados monosulfonados.)
Amarillo A4 ...	14.270	Crisoína S	Sal sódica del ácido dihidroxil 2, 4 azobenceno-sulfónico.
Naranja A1	15.985	Amarillo naranja S (amarillo sunset F. C. F.)	Sal disódica del ácido (Sulfo-4' fenilazo-1')-1 naftol-2 sulfónico-6.
Naranja A2	15.980	Naranja GGN	Sal disódica del ácido (sulfo-3' fenilazo-1')-1 naftol-2 sulfónico-6.
Rojo A1	14.720	Azorubina	Sal disódica del ácido (sulfo-4' naftilazo-1')-2 naftol-1 sulfónico-4.
Rojo A3	16.185	Amaranto	Sal trisódica del ácido (sulfo-4' naftilazo-1')-1' naftol-2 disulfónico-3, 8).
Rojo A4	16.255	Rojo cochinilla	Sal trisódica del ácido (sulfo-4' naftilazo 1')-1 hidroxil-2 naftalen desulfónico-6, 8.
Rojo A5	16.290	Punzó 6 R	Sal tetrasódica del ácido (sulfo-4' naftilazo-1')-1 naftol-2 trisulfónico-3, 6, 8.
Rojo A7	14.815	Escarlata CN	Sal disódica del ácido (sulfo-6'-m-xilil-azo-1')-2 naftol 1 sulfónico-5.

ANEXO NUMERO 2

Agentes antioxidantes

Acido l-ascórbico.

- 1-Ascorbato de sodio (sal de sodio del ácido l-ascórbico).
- 1-Ascorbato de calcio (sal de calcio del ácido l-ascórbico)
- Acido diacetil 5, 6-1 ascórbico (diacetato de ascorbilo).
- Acido palmilil 6-1 ascórbico (palmitato de ascorbilo).
- Extractos, de origen natural, ricos en tocoferoles.
- Alfa-tocoferol sintético.
- Gamma-tocoferol sintético.
- Lecitinas.
- Galato de octilo.
- Galato de dodecilo (Laurilo).
- Butilhidroxianisol (BHA).

Sinérgicos

- Acidos fosfóricos (orto y meta).
- Acido cítrico y sus sales sódicas y potásicas.
- Acido tartárico y sus sales sódicas y potásicas.

ANEXO NUMERO 3

Estabilizadores (Emulgentes, espesantes)	Máximo Porcentaje
Acido algínico y alginatos de sodio y calcio	0,5
Agar-Agar	0,5
Carboximetilcelulosa sódica	0,5
Carragenatos	0,5
Caseinatos	0,5
Esteres de la sacarosa con ácidos grasos (excepto el láurico)	0,5
Gelatina comestible	0,5
Goma arábiga	0,5
Goma garrofin	0,5
Goma tragacanto	0,5
Lecitinas	0,5
Mono y diglicéridos de los ácidos acético, cítrico láctico o tartárico	0,5
Monoglicéridos de los ácidos grasos (palmítico, esteárico u oléico)	0,5
Pectinas	0,5

Estabilizadores (Emulgentes, espesantes)	Máximo — Porcentaje
Polisorbatos 60 y 80 (Polioxi-etilensorbitan, monoésterato y monooleato)	0,1
Mezcla de varios de los estabilizadores anteriores	1,5

ANEXO NUMERO 4

Métodos analíticos para helados y sorbetes:

1. Toma de muestras.

Serán de aplicación las normas de toma de muestras que se recogen en el anexo número 1 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 7 de julio de 1972.

Con destino a análisis microbiológicos las muestras se recogerán en envases mediante instrumental esterilizados siempre y cuando no se recojan envases comerciales cerrados.

2. Análisis microbiológicos.

- Recuento de gérmenes totales (Norma de la Federación Internacional de Lechería).
- Investigación de coliformes (Norma de la Federación Internacional de Lechería).
- Investigación de *Escherichia coli* (test de Eijkman, modificado por Mackenzie).
- Investigación de estafilococos patógenos DN-asa positivos («Butiaux, Man. Tech. Bacteriologiques Inst. Pasteur», Lille, 1968).

3. Peso por unidad de volumen de helado.

Normas para examen de productos lácteos. O. M. S. Oficina Sanitaria Panamericana.

4. Análisis químicos.

- Determinación de materia grasa. Serán de aplicación los métodos de determinación de grasa recogidos en el anexo 2 (1) de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 7 de julio de 1972.
- Determinación de las características de la grasa.
- Extracción de la grasa. Norma de la Federación Internacional de Lechería 32-1965.
- Determinación de los índices de Kirchner, Refracción, Beichert-Meissl y Polenske (Normas AOCS-5-40; FAO B-5/1967 y F. I. L. 37).
- Estudio de ácidos grasos y esteroides. Normas UNE 55019 y 55037.
- Determinación de extracto seco. Serán de aplicación los métodos de determinación de extracto seco recogidos en el anexo 2 (5) de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 7 de julio de 1972.
- Determinación de sacarosa. Serán de aplicación los métodos de determinación de sacarosa recogidos en el anexo 2 (6) de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 7 de julio de 1972.
- Presencia de otros azúcares. Cromatografía en capa fina.
- Determinación del contenido de yema de huevo. R. Lecop «Manual d'analysis alimentaires 1965». Página 832. Método Desirier.
- Investigación de colorantes, antioxidantes, sinérgicos y estabilizadores. Normas de identidad y pureza para los aditivos alimentarios de la FAO/OMS.

14845 ORDEN de 16 de julio de 1974 por la que se concede un suplemento de crédito de 8.000.000 de pesetas al Presupuesto de Sahara.

Ilustrísimo señor:

En uso de la autorización concedida por el punto cuarto del artículo tercero del Decreto 759/1974, de 21 de marzo, aprobatorio del vigente Presupuesto de Sahara,

Esta Presidencia del Gobierno se ha servido disponer:

1.º Se concede un suplemento de crédito a dicho presupuesto por importe de 8.000.000 de pesetas, en su sección 1.ª, Gobierno y Secretaría General; servicio 02, Gobierno y Secretaría General; capítulo 2.º, Compra de bienes corrientes y de servicios; artículo 25, Gastos especiales para funcionamiento de los servicios; concepto 251.115, «Gastos reservados de carácter político».

2.º El mayor gasto que este suplemento de crédito supone se financiará con el remanente de la propia Tesorería de Sahara.

Lo que comunico a V. I.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 16 de julio de 1974.

CARRO

Ilmo. Sr. Director general de Promoción de Sahara.

MINISTERIO DE HACIENDA

14846 ORDEN de 20 de julio de 1974 sobre bonificación del I. C. G. I. a la entrada en la Península de productos industrializados en Canarias.

Ilustrísimo señor:

El artículo 13.3 de la Ley 30/1972, de 22 de julio, dispone que por este Ministerio se fijará la bonificación de la cuota de los Impuestos de Compensación de Gravámenes Interiores y General sobre el Tráfico de Empresas que hayan de satisfacer, a su entrada en la Península e Islas Baleares, los productos industrializados en las Islas Canarias con primeras materias, en todo o en parte, extranjeras o nacionales que hubiesen sido objeto de desgravación fiscal a la exportación.

Considerando que la citada bonificación no podrá ser inferior al 60 por 100 y que, en todo caso, la cuota a pagar tendrá como límite mínimo la resultante de aplicar lo dispuesto en el artículo 13, apartado 2, de la Ley 30/1972, parece equitativo que la bonificación se otorgue, en cada caso, dentro de dichos límites, teniendo en cuenta el valor de las primeras materias incorporadas —tanto las extranjeras como las nacionales que hubieran gozado de desgravación fiscal— al producto industrializado en Canarias.

En su virtud, y con el informe favorable de la Junta Económica Interprovincial de Canarias, este Ministerio ha acordado lo siguiente:

1.º Los productos industrializados en las Islas Canarias con primeras materias, en todo o en parte, extranjeras o nacionales que hubiesen sido objeto de desgravación fiscal a la exportación, gozarán, a la entrada en la Península e Islas Baleares, de una bonificación en la cuota de los Impuestos de Compensación de Gravámenes Interiores y General sobre el Tráfico de las Empresas que será fijada para cada producto en particular, en el momento de dicha entrada, según se dispone en el apartado siguiente. Esta bonificación no podrá ser inferior al 60 por 100, y la cuota a pagar tendrá como límite mínimo la resultante de aplicar lo previsto en el artículo 13, apartado 2, de la Ley 30/1972, de 22 de julio.

2.º La cuantía de la bonificación vendrá determinada por la relación existente —expresada en porcentaje— entre el «valor incorporado» en la industrialización de cada producto y el valor total de éste, calculado en posición FOB Canarias.

El «valor incorporado en la industrialización» se obtendrá deduciendo del precio total del producto en posición FOB Canarias, el valor CIF Canarias correspondiente a las primeras materias extranjeras o nacionales desgravadas, que hayan sido incorporadas al mismo.

3.º La justificación de los citados valores se realizará mediante la oportuna declaración suscrita por el fabricante vendedor, y que éste debe facilitar, para cada producto, al importador peninsular.

4.º La presente Orden entrará en vigor a los treinta días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», quedando entonces, sin efecto, la de 10 de mayo de 1973.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 20 de julio de 1974.

BARRERA DE IRIMO.

Ilmo. Sr. Director general de Aduanas.