

ANEXO III

1. Fórmulas para calcular la separación entre polvorines limítrofes.

| Polvorines superficiales | | Polvorines semienterrados | |
|--------------------------|--------------------------|--|--|
| Sin defensas (1) | Con defensas (2) | De pared lateral a pared lateral c trasera | De pared frontal a pared lateral c trasera |
| $S = 3 \sqrt[3]{Q}$ | $S \geq 1,5 \sqrt[3]{Q}$ | $S = \sqrt[3]{Q}$ | $S = 2 \sqrt[3]{Q}$ |

Q = Capacidad máxima del polvorín de mayor capacidad de los dos considerados, en kilogramos.
S = Separación en metros.

(1) El término «sin defensas» significa que ninguno de los dos polvorines considerados, tiene barricadas o defensas.

(2) El término «con defensas» significa que al menos uno de los dos polvorines considerados, tiene barricadas o defensas interpuestas entre ambos.

2. Fórmula para calcular las separaciones de los polvorines subterráneos.

$$S = K \sqrt[3]{Q} \quad (1).$$

(1) S = Separación en metros.

K = Corresponde a las distintas características de los terrenos en que esté construido el polvorín, tomándose:

K = 1,4 para areniscas o rocas similares.

K = 1,7 para calizas o rocas similares.

K = 2,0 para granitos o rocas similares.

DISPOSICION TRANSITORIA

Los componentes de cartuchería metálica que, en la fecha de publicación del presente Real Decreto, se encontrasen reglamentariamente en existencias en las armerías, podrán ser vendidos, durante el plazo de un año contado a partir de dicha fecha, a fábricas debidamente autorizadas con arreglo a lo dispuesto en el título II del Reglamento de Explosivos.

Dado en Madrid a veinticuatro de julio de mil novecientos ochenta y uno.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
PIO CABANILLAS GALLAS

23038

CORRECCION de errores del Real Decreto 1644/1981, de 3 de agosto, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos y se fijan las condiciones mínimas de los mataderos municipales.

Advertidos errores en el texto remitido para su publicación del citado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 186, de fecha 5 de agosto de 1981, páginas 17897 y 17898, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En el artículo primero, línea sexta, donde dice: «... se modifica en sus artículos: Noveno. Segundo, letras c), f) y ...», debe decir: «... se modifica en sus artículos: Noveno. Segundo letras c), f), y h) y ...».

Los anexos I y II del citado Real Decreto se transcriben a continuación íntegros y debidamente rectificados:

ANEXO I

Modificación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos

TITULO IV

CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS DE LOS MATADEROS

«Art. 9.º, segundo, c). Los pavimentos serán impermeables, no absorbentes, antideslizantes, resistentes e incombustibles, de fácil limpieza y desinfección; dispondrán de suficiente inclinación para evitar retenciones de agua u otros líquidos. Estarán provistos de desagüe con los dispositivos adecuados de cierre que eviten el retroceso de materias orgánicas y olores y el acceso de roedores, desembocando directamente en la red de evacuación de aguas residuales.»

La red de evacuación de aguas residuales se ajustará a lo establecido en el artículo diecisiete del Decreto 2414/1961, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas y demás disposiciones vigentes sobre Policía de Aguas.»

«f) La iluminación natural y/o artificial, será apropiada a la capacidad y volumen del local según la finalidad a que éste se destine, sin que en los lugares de inspección se alteren los colores de las carnes, vísceras, etc. Los elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos que protejan a las carnes y demás productos de una posible contaminación en caso de rotura.»

«h) Instalación higiénica de aprovechamiento industrial de decomisos y desechos, capaz de trabajar a temperaturas y presión suficiente para asegurar la esterilización biológica de los productos tratados o, en su defecto, horno crematorio que permita la incineración total de cualquier producto decomisible.»

Cuando los sistemas de tratamiento no puedan realizar el aprovechamiento industrial integral de los decomisos y desechos, podrán autorizarse la expedición de los mismos con destino a instalaciones de aprovechamiento industrial, con las debidas garantías sanitarias y zoonitarias.»

«Art. 51. Los productos decomisados podrán ser expedidos también desde el matadero, sin tratamiento previo alguno, mediante autorización de los Organismos competentes del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social (Dirección General de Salud Pública) y Agricultura y Pesca (Dirección General de la Producción Agraria), con destino a:

a) Su estudio en Centros de enseñanza e investigación oficial

b) La alimentación de núcleos zoológicos y otra fauna salvaje, siempre que tales productos no estén calificados como capaces de producir alteraciones en los animales o difundir enfermedades.

c) Centros de aprovechamiento y destrucción de cadáveres animales, decomisos y subproductos.»

TITULO VI

SALAS DE DESPIECE DE CARNES

Primerº.—*Condiciones específicas:*

«Art. 70. 1, c). Instalación frigorífica que responderá a las siguientes exigencias:

— Capacidad frigorífica mínima total de doscientos (200) metros cúbicos, distribuida al menos en cuatro cámaras, alcanzando la de conservación de canales y productos refrigerados temperaturas comprendidas entre menos un grado centígrado y más un grado centígrado y las destinadas a canales y productos congelados entre menos dieciocho grados centígrados y menos veintidós grados centígrados.

— Si la sala de despiece es aneja a alguna de las actividades señaladas en el artículo 69 de este título, podrán utilizarse las cámaras de conservación de canales refrigeradas y congeladas de aquél, y la capacidad frigorífica propia de la sala de despiece para productos refrigerados y congelados alcanzará un mínimo de cien (100) metros cúbicos, distribuidos al menos en dos cámaras.

— En los casos en que la sala de despiece no manipule carnes congeladas, las capacidades frigoríficas serán doscientos (200) metros cúbicos en las autónomas, distribuida al menos en dos cámaras y cien (100) metros cúbicos en las anejas a algunos de los establecimientos señalados en el artículo 69, con una sola cámara de conservación de productos refrigerados.

Si la industria elabora productos congelados, partiendo de canales frescas, contará con sistemas que permitan congelar las carnes a una temperatura igual o inferior a menos dieciocho grados centígrados en el centro de la pieza en un tiempo máximo de veinticuatro horas.

Si prepara piezas cárnicas procedentes de canales congeladas, según los requisitos de esta Reglamentación, dispondrá de uno o varios locales de descongelación de canales.»

— Las cámaras de conservación de canales refrigeradas dispondrán de la red aérea de suspensión, dispuesta de tal forma que se evite el contacto de las mismas entre sí, y de éstas con paredes, suelos y generadores de frío.

— La humedad relativa, la circulación y la renovación del aire serán adecuadas en el orden tecnológico e higiénico.

— Todas las instalaciones frigoríficas dispondrán en sitio visible y accesible, de aparatos de control para comprobar la temperatura y humedad relativa de las mismas.

«Art. 78. 1. Lonjas de contratación de carnes.

d) La capacidad frigorífica total será, como mínimo, de mil quinientos (1.500) metros cúbicos, alcanzando las cámaras de conservación de carnes frescas las temperaturas suficientes para mantener de 1 a 2º C, en el interior de las masas musculares.

Para productos congelados, las cámaras mantendrán una temperatura suficiente para conseguir en el interior de las masas musculares de menos de quince a menos de dieciocho grados centígrados.»

2. Almacenes frigoríficos de carnes.
Los requisitos exigibles serán los fijados para las lonjas de contratación de carnes, a excepción de los reseñados en las letras b) y c) del apartado anterior y alcanzarán una capacidad mínima de cien (100) metros cúbicos.

Todas las dependencias señaladas en los apartados anteriores y cuyas características dimensionales no se han fijado específicamente tendrán una capacidad adecuada a la necesidad del establecimiento.

ANEXO II

Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Mataderos Municipales, comprendidos en la disposición transitoria segunda del Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre

Artículo 1.º A los efectos de la presente normativa, se consideran mataderos municipales, únicamente, aquellas instalaciones ya existentes, propiedad del Municipio, o Mancomunidades municipales, que abastezcan de carne exclusivamente a la población de sus términos municipales.

Se exceptúan de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria los mataderos municipales o mancomunidades municipales ubicados en Municipios de más de 50.000 habitantes y en las capitales de provincia y los de nueva creación, a todos los cuales les será de aplicación el Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre, con las modificaciones que se detallan en el anexo I del presente Real Decreto.

Art. 2.º Los citados mataderos reunirán las condiciones mínimas siguientes, y siempre con la capacidad suficiente para su producción diaria:

- a) Recinto cercado.
- b) Superficies interiores de suelos y paredes construidas con materiales impermeables, lisas y fácilmente lavables.
- c) Sistema de recogida de aguas residuales, perfectamente canalizada; la red de evacuación de aguas residuales se ajustará a lo establecido en el artículo diecisiete del Decreto 2414/1981, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas y demás disposiciones vigentes sobre Policía de Aguas.
- d) Agua potable en cantidad suficiente para cubrir las necesidades del matadero.
- e) Las aberturas al exterior, ventanas y puertas, estarán protegidas con dispositivos tales que eviten el acceso de insectos, roedores, aves u otros animales.
- f) Corrales para alojamiento y reconocimiento del ganado en vivo.
- g) El local de sacrificio y faenado reunirá las características siguientes:

— Capacidad suficiente para que las diferentes operaciones e inspecciones sanitarias puedan efectuarse con holgura y comodidad.

— Deberán disponer de instalaciones de matanza para las diversas especies que pueden ser comunes y usadas alternativamente, excepto para la especie equina que se atenderá a lo dispuesto en el Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre.

— La red de suspensión aérea podrá disponer de puntos fijos en la que se colocarán los animales por medios mecánicos de tal forma que la totalidad de las operaciones de matanza y faenado se efectúen con los animales suspendidos.

Quedan exceptuados de esta última exigencia, el aturdimiento en todas las especies, el depilado y operaciones complementarias en cerdos y las operaciones previas al desuello en vacuno, pero dispondrán de los elementos adecuados para que las reses no contacten con el suelo ni con las paredes.

h) De no contar con instalaciones frigoríficas, el transporte de la carne se efectuará en condiciones sanitarias adecuadas y siempre que en la canal hayan aparecido signos de la rigidez E. destinatario de las mismas dispondrá de instalaciones de frío suficiente para refrigerar las canales a él destinadas.

i) Las operaciones de transporte interior deberán hacerse por cualquier medio que impida la contaminación de los productos obtenidos.

j) Cuando no disponga de instalaciones para el aprovechamiento industrial de desechos y desechos, emplearán un sistema adecuado que garantice la eliminación higiénica y sanitaria de los mismos.

k) Dispondrán de elementos suficientes para la limpieza y preparación de despojos comestibles con pilas y desagües adecuados, así como mesas de material impermeable y con suficiente ventilación.

l) Locales para el depósito de grasas y sebos y de cueros y pieles, en caso de que no sean retirados después de cada jornada de trabajo.

m) Contarán con medios para el lavado y desinfección de vehículos en los propios locales del matadero o en dependencias que tenga recogida higiénica de las aguas.

n) Local para los servicios de inspección veterinaria, dotado con el material suficiente para realizar su función y para el archivo sanitario y zosanitario.

Art. 3.º Las normas referentes a inspección veterinaria contenidas en el título quinto del Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre, serán aplicables a todos los mataderos municipales.

MINISTERIO DEL INTERIOR

23039 ORDEN de 14 de septiembre de 1981 sobre creación del distintivo de Protección Civil.

Ilustrísimo señor:

La actuación de la Protección Civil como Servicio Público en el control de situaciones de emergencia en los casos de grave riesgo, catástrofe o calamidad pública a que se refiere la Constitución en su artículo 30.4, requiere la intervención de los recursos humanos y materiales movilizables a tal fin, según lo establecido en las Leyes, que por su naturaleza tanto pública como privada, su diversidad funcional, encuadramiento circunstancial en la estructura orgánica de los Servicios Coordinados de Protección Civil previstos normalmente para la actuación en tales situaciones, la incorporación ocasional de colaboradores voluntarios y otras circunstancias equivalentes, pone de relieve la necesidad de disponer de medios de identificación adecuados para facilitar la actuación de tales servicios y su relación con los correspondientes niveles directivos.

Por ello se ha considerado oportuno crear un distintivo de la Protección Civil que comprenda los símbolos básicos de la misma homologados a nivel internacional y los especiales relativos a España para determinar su necesaria singularidad, a los efectos aludidos.

Asimismo como los usos a que puede ser destinado este distintivo son muy variados, por la complejidad de la actividad de este servicio público y por la diversidad de los recursos humanos y materiales que pueden ser encuadrados, de modo voluntario o imperativo, en los Servicios Coordinados de Protección Civil destinados al socorro urgente de personas y bienes afectados por situaciones de emergencia, se ha estimado oportuno encomendar a la Dirección General de Protección Civil la determinación de las distintas modalidades del mismo y asimismo las condiciones de su utilización en cada caso.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—Se crea el distintivo de la Protección Civil que estará constituido por las características y modelos que se determinan en el anexo adjunto a esta Orden.

Segundo.—Podrán utilizar este distintivo las autoridades, directivos y personal de los Servicios de Protección Civil, tanto de carácter básico como de intervención coordinada y de auto-protección, así como las Entidades declaradas colaboradoras de la misma y los miembros de éstas y quienes, en su caso, participen ocasionalmente en el control de situaciones de emergencia, con carácter voluntario o imperativo.

Tercero.—La utilización del distintivo será inherente al nombramiento de las autoridades, directivos o personal de los Servicios aludidos, así como a la declaración de Entidad colaboradora de Protección Civil y a la decisión de las autoridades competentes de aceptar la oferta de incorporación ocasional de colaboradores voluntarios o de imposición de la misma en los casos previstos en las Leyes por su intervención en situaciones de emergencia.

No podrán utilizar el distintivo las personas individuales o jurídicas en las que no concurren las circunstancias aludidas anteriormente.

Cuarto.—Quienes tengan interés en utilizar el distintivo con carácter permanente lo solicitarán de la Dirección General de Protección Civil, en la forma que se determine por la misma. Los colaboradores ocasionales formularán petición escrita o verbal, en su caso, al Gobernador civil o al Delegado del mismo responsable de la dirección de las operaciones de intervención en una emergencia determinada o del Servicio Coordinado en que vayan a realizar su prestación.

La concesión permanente a personas individuales o jurídicas se hará constar en un registro, que será organizado en la Dirección General de Protección Civil.

La utilización del distintivo por colaboradores ocasionales de la Protección Civil para intervenir en situaciones de emergencia determinadas, con carácter voluntario o imperativo, será objeto del adecuado control mediante relación nominal u otro procedimiento equivalente, en su caso.

Quinto.—Cuando cese la colaboración con la Protección Civil en cualquiera de las modalidades aludidas anteriormente, se procederá a la entrega del distintivo en el Gobierno Civil respectivo y a cancelar la anotación en el registro mencionado anteriormente, quedando sin efecto la facultad reconocida en su día para su utilización.

Sexto.—El distintivo podrá ser confeccionado y distribuido por la Dirección General de Protección Civil o por los Organismos públicos y Entidades privadas concertadas con la misma para tal fin, quienes atenderán, en todo caso, a las características y modelo determinado en el anexo a la presente Orden, pudiendo hacer entrega del mismo únicamente a quienes dispongan de la correspondiente credencial acreditativa de la concesión o autorización que faculte para su uso.

Séptimo.—Por la Dirección General de Protección Civil se dictarán las resoluciones, directrices e instrucciones que sean