

5. El agua utilizada directamente en el proceso de fabricación será potable desde los puntos de vista químico y microbiológico.

Art. 19. *Requisitos higiénico-sanitarios.*—Las instalaciones industriales para la elaboración o envasado de anís, se ajustarán también a las disposiciones higiénico-sanitarias y de salubridad que exija la Dirección General de Salud Pública, conforme a su competencia. En particular, se cumplirán las siguientes normas:

1. Relativa a los locales.

1.1. Estarán perfectamente separados, 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, roedores y cualquier animal nocivo.

1.4. Se evitarán humedades en muros y cubiertas; depósitos de polvo o cualquier otra posible causa de insalubridad.

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

1.6. Los pisos serán prácticamente impermeables, excepto en bodegas y de fácil limpieza.

1.7. Los desagües serán de cierre hidráulico y estarán protegidos con rejillas o placas metálicas perforadas.

1.8. Los paramentos de los locales de fabricación, estarán recubiertos de material lavable hasta una altura mínima de 1,60 metros.

1.9. Las cubiertas y techos serán de fácil limpieza.

2. Relativas a las instalaciones y máquinas.

Serán accesibles, de modo que puedan limpiarse fácilmente.

3. Relativas a los operarios.

3.1. Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación laboral, las personas que intervengan en la elaboración de anís, deberán cumplir lo dispuesto en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de octubre de 1959 y lo que establecen los apartados 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.06 del Código Alimentario Español.

3.2. Los que intervengan en el proceso de elaboración, vestirán durante la jornada de trabajo en forma adecuada, con la debida pulcritud e higiene.

3.3. Se prohíbe fumar en los locales de trabajo destinados a la elaboración y envasado de anís, así como en los almacenes de materias primas.

Art. 20. *Competencias.*—1. Corresponde al Ministerio de Industria y Energía, a través de la Dirección General, competente y de las Direcciones Territoriales, el ejercicio y desarrollo de la actividad administrativa de policía industrial sobre las instalaciones fabriles de elaboración y envasado del anís, a las que será aplicable el Real Decreto 2135/1980, de 26 de septiembre, sobre liberalización industrial, sin perjuicio de la competencia que corresponde a otros Departamentos ministeriales.

2. Al Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la Dirección General de Salud Pública y de sus Direcciones Provinciales, compete velar por la higiene y salubridad de las fábricas y establecimientos de venta, conforme al Decreto 797/1975, de 21 de marzo, modificado por el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre.

3. Los establecimientos de venta de anís se regirán por las Ordenanzas Municipales y por las demás normas que les sean aplicables y cuya competencia corresponda a los Ministerios de Sanidad y Consumo, y Economía y Comercio.

4. En los casos en que se hayan transferido estas competencias a las Comunidades Autónomas y Entes Preautonómicos las ejercerán los Organismos de éstos que correspondan.

Art. 21. *Régimen de instalación de industrias.*—Toda solicitud de nueva instalación de industria elaboradora de anís o de ampliación de las existentes deberá ir acompañada de la documentación exigida en el punto II del artículo 2.º del Real Decreto 2135/1980.

CAPITULO III

Intervención en la producción

SECCION UNICA

Art. 22. *Registro de fabricante.*—Con la inscripción en el Registro Industrial, la Dirección Territorial del Ministerio de Industria y Energía, o el Servicio Territorial competente de las Comunidades Autónomas o Entes Preautonómicos, con competencias transferidas en materia de industria otorgará el número de fabricante que corresponda, conforme al Registro Industrial, coordinando con el sanitario, establecido en la Dirección General de Salud Pública por el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, modificado por el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, y con el Registro de Envasadores y Embotelladores a que se refiere el artículo 112 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

Art. 23. *De la declaración del producto.*—Los fabricantes o elaboradores de anís, vienen obligados a presentar, a efectos estadísticos, los datos o declaraciones que determine el Ministerio de Industria y Energía, quien establecerá la forma de realizar la declaración de productos.

CAPITULO IV

Sanciones

SECCION UNICA

Art. 24. Las infracciones a lo dispuesto en esta Reglamentación se sancionarán de acuerdo con lo que se determina en el título quinto de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, sobre Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y de su Reglamento y en el Decreto 1775/1987, de 22 de julio, sin perjuicio de las competencias sancionadoras que corresponda específicamente a otros Ministerios. Los expedientes se tramitarán de conformidad con lo establecido en el título VI, capítulo II de la Ley de Procedimiento Administrativo de 17 de julio de 1958.

8167

CORRECCION de errores del Real Decreto 3523/1981, de 18 de diciembre, sobre transferencia de competencias de la Administración del Estado a la Junta de Canarias en materia de transportes terrestres.

Advertidos errores en el texto del citado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 45, de fecha 22 de febrero de 1982, se transcriben a continuación las rectificaciones oportunas:

En la página 4535, columna izquierda, apartado C, punto g), donde dice: «g) Artículo 137. Corresponderá a la Inspección inmediata y al Ministerio de Transportes, Turismo y Comunicaciones...»; debe decir: «g) Artículo 137. Corresponderá a la Junta la inspección inmediata y al Ministerio de Transportes, Turismo y Comunicaciones...».

En el mismo apartado C, punto i), donde dice: «Artículo 145. La aprobación de Reglamentos y tarifas de...»; debe decir: «Artículo 145. La aprobación de Reglamentos y tarifas de...».

En la misma página, columna derecha, anexo II, apartado b), en la cuarta línea, donde dice: «—Ley 26/1973, de 21 de julio, de Transformación de Trolebuses y Autobuses.»; debe decir: «—Ley 26/1973, de 21 de julio, de Transformación de Trolebuses en Autobuses.».

8168

ORDEN de 29 de marzo de 1982 por la que se aprueba la norma de calidad para canales de vacuno y sus unidades comerciales.

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la Normalización de Productos Ganaderos en el mercado interior, como medio para conseguir una mayor transparencia del mismo, con el fin de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, garantizar al consumidor la calidad de lo que adquiere y orientar la producción por cauces cualitativos, parece oportuno dictar la presente Norma de Calidad, aprobada por la Comisión Especializada de Normalización de Productos Ganaderos, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Comercio y de Sanidad y Consumo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la norma de calidad para canales de vacuno y sus unidades comerciales en el mercado interior.

Segundo.—La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas, se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Tercero.—La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio nacional a los doce meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Cuarto.—De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la Normalización de Productos Ganaderos en el mercado interior, los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Comercio y de Sanidad y Consumo ejercerán las funciones de control y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden, dentro del ámbito de sus respectivas competencias y a través de los órganos administrativos correspondientes, que se coordinarán en sus actuaciones, sin perjuicio de las competencias que puedan tener atribuidas los correspondientes órganos de las Comunidades Autónomas.

Quinto.—Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la presente Orden y expresamente la Orden de 18 de septiembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» del 29).

Lo digo a VV. EE. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 29 de marzo de 1982.

RODRIGUEZ INCIARTE

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Comercio y de Sanidad y Consumo.

ANEXO

Norma de calidad para canales de vacuno y sus unidades comerciales

1. NOMBRE DE LA NORMA

Norma de calidad para canales de vacuno y sus unidades comerciales.

2. OBJETO DE LA NORMA

El objeto de la norma es definir las condiciones y características que deben cumplir las canales de vacuno y sus unidades comerciales para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

3. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a las canales de vacuno y a sus unidades comerciales destinadas al mercado nacional, con excepción de las procedentes del ganado lidiado.

4. DEFINICION DE CANAL Y SUS UNIDADES COMERCIALES

Se entiende por canal el cuerpo de animales vacunos, sacrificados, sangrados, desollados, eviscerados, separada la cabeza a nivel de la articulación occipito-atloidea, manteniendo no obstante la arcada incisiva unida a la canal; las extremidades se seccionarán a nivel de las articulaciones carpometacarpianas y tarsometatarsianas; conservarán la cola, los pilares y la porción periférica carnosa del diafragma, quitándose los órganos genitales, los riñones y la grasa de riñonada y pelviana; conservarán la grasa de cobertura íntegra. En las terneras se dejarán los riñones y la grasa de riñonada y pelviana.

No se permitirán otros recortes de grasa o carne que los expresados y los propios del correcto faenado y presentación de las canales.

Las unidades comerciales son:

Media canal.—Cada una de las partes resultantes de la canal seccionada a lo largo de la línea media del raquis sin médula espinal y quedando cargada la cola en la media canal izquierda.

Cuarto de canal delantero.—Parte anterior (craneal) de la media canal, separada entre la séptima y octava costilla en ángulo recto respecto al raquis.

Cuarto de canal trasero.—Parte posterior (caudal) de la media canal, separada entre la séptima y octava costillas en ángulo recto, respecto al raquis.

Cuarto de pistola.—Parte posterior (caudal) de la semicanal, separada entre la quinta y sexta costilla, a la que se ha suprimido la falda y parte del costillar, mediante un corte que, redondeando la masa muscular de la pierna por delante, sea paralelo al borde externo de la semicanal, de tal forma que la porción de hueso que lleve la chuleta no sobrepase a la mitad del espesor de la masa muscular del lomo.

En caso optativo de que el corte de separación se realice entre las costillas séptima y octava, se denominará cuarto de pistola corto.

Cuarto delantero corto o largo con falda y pecho.—El resto de la semicanal al que se le ha separado el cuarto de pistola definido anteriormente.

4.1. Definiciones complementarias.

4.1.1. Ganado vacuno apto para sacrificio.—Se entiende por ganado vacuno apto para el sacrificio a los animales de dicho género capaces de proporcionar un peso canal igual o superior al mínimo establecido por la legislación vigente (salvo las excepciones previstas por la misma) y que hayan sido autorizados a sacrificar tras la preceptiva inspección veterinaria ante mortem. A efectos de la clasificación en matadero, el ganado vacuno se divide en:

a) Ternera.—Animal macho o hembra que mantenga todos los dientes de leche y capaz de proporcionar una canal de peso comprendido entre 100 kilogramos de mínimo y 180 kilogramos de máximo.

b) Vacuno joven.—Animal macho o hembra, que tendrá su límite máximo de edad señalado con la erupción completa de dos incisivos permanentes (pinzas).

c) Novillo.—Animal macho o hembra que tenga como mínimo una pieza dentaria de leche.

d) Vacuno mayor.—Animal macho o hembra con todos los incisivos permanentes

4.1.2. Conformación.—Conjunto de caracteres morfológicos que se resumen en líneas, perfiles y ángulos corporales.

4.1.3. Desarrollo muscular.—Abundancia o escasez relativas de las masas musculares en las regiones anatómicas principales (pierna, lomo y espalda).

4.1.4. Grado de engrasamiento.—Grado de infiltración en las masas musculares así como la extensión y espesor de la grasa superficial sobre la canal. En el caso de las terneras se tendrá en cuenta, además, la cantidad del tejido adiposo en las cavidades naturales de la canal.

4.1.5. Defectos.—Presencia de anomalías (pérdida de materia, defectos de faenado, etc.) sobre las distintas partes o regiones de la canal y que repercuten en la calidad comercial según la importancia e intensidad.

4.1.6. Canal, media canal y cuartos frescos.—Son la canal, media canal y cuartos anteriormente definidos que se han so-

metido a la acción del frío industrial en condiciones adecuadas para que la temperatura en el centro de las masas musculares sea siempre inferior a + 7° C y ligeramente superior a la de congelación de los líquidos tisulares.

4.1.7. Canal, media canal y cuartos congelados.—Son la canal, media canal y cuartos anteriormente definidos (previa separación del rabo y diafragma) sometidos a la acción del frío industrial en condiciones adecuadas para que la temperatura en el centro de sus masas musculares no sea superior a los - 18° C, lo que permite la congelación uniforme de los líquidos tisulares. Dicha temperatura se conseguirá en el menor tiempo posible de acuerdo con la legislación vigente.

Su posterior conservación se hará a temperatura tal que en el centro de las masas musculares sea igual o inferior a - 18° C.

5. FACTORES DE DESCRIPCION Y DE CALIDAD

La descripción tomará como base la comprobación de los factores objetivos y la apreciación de los subjetivos.

5.1. Factores objetivos.

5.1.1. Peso.—Se realizará en las dos medias canales, después de lavadas y antes de que transcurra una hora desde el momento del sangrado.

5.1.2. Edad.—La determinación de la edad se efectuará por el examen de la tabla dentaria del animal.

5.1.3. Sexo.—Macho o hembra.

5.2. Factores subjetivos.

Se seleccionan:

- La conformación de la canal.
- Su estado de engrasamiento.
- Color de la carne.

5.2.1. La conformación será reflejada por una letra de la palabra EUROPA, teniendo en cuenta el desarrollo de perfiles y musculatura. La asignación de dicha letra se otorgará en base a la observación de pierna, lomo y delantero.

Se traducirá por:

1. Conformación superior.—Los perfiles ultraconvexos y con un gran desarrollo muscular incluido el denominado tipo «culón».

2. Conformación muy buena.—Con perfiles convexos en el conjunto y musculatura compacta y masiva.

3. Conformación buena.—Con todos sus perfiles rectilíneos y buen desarrollo muscular.

4. Conformación menos buena.—Con sus perfiles rectilíneos en su conjunto a veces subcóncavos, con un desarrollo muscular medio.

5. Conformación inferior.—Perfiles cóncavos y espesor muscular reducido.

6. Industrial.—Canales no catalogados en ninguno de los tipos anteriormente mencionados.

Para mayor detalle puede consultarse el anejo número 1.

5.2.2. Estado de engrasamiento. Vendrá reflejado por un número de 1 a 5.

1. Magra.
2. Poco cubierta.
3. Cubierta.
4. Grasa.
5. Muy grasa.

5.2.3. Color de la carne. Se apreciará en el conjunto de la canal y deberá indicarse por un número de 1 a 5, según fuese:

1. Rosa claro.
2. Rosa.
3. Rojo claro.
4. Rojo.
5. Rojo oscuro.

6. HIGIENE

Se mantendrán las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y del personal según se especifica en el título IV de la Reglamentación técnico-sanitaria de Mataderos, Salas de despiece, Centros de Contratación, etc. (Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre). El transporte de cuartos, medias canales, etc., se realizará según se especifica en el Real Decreto 3263/1976.

7. ETIQUETADO Y MARCADO

Cuando la comercialización se realice en medias canales, éstas se marcarán a fuego o con tinta indeleble en el morcillo posterior y en el cuarto delantero en el costillar, en la zona inmediata a la espalda.

Se hará constar obligatoriamente los siguientes datos:

Unas siglas que indiquen la descripción de la canal de acuerdo con las siguientes indicaciones:

1. Conformación.—Ajustándose a la palabra EUROPA se establecerá una clasificación según el siguiente orden:

- Conformación superior: E.
- Conformación muy buena: U.

- Conformación buena: R.
- Conformación menos buena: O.
- Conformación inferior: P.
- Industrial: A.

2. Edad.—Se indicará por las siguientes siglas:

- Ternera: T.
- Vacuno joven: J.
- Novillo: V.
- Vacuno mayor: M.

3. Peso.—Con carácter voluntario se podrá indicar con un número de acuerdo con la siguiente escala:

1. De 100 a 130 kilogramos.
2. Más de 130 hasta 160 kilogramos.
3. Más de 160 hasta 180 kilogramos.
4. Más de 180 hasta 220 kilogramos.
5. Más de 220 hasta 260 kilogramos.
6. Más de 260 hasta 300 kilogramos.
7. Más de 300 hasta 350 kilogramos.
8. Más de 350 hasta 400 kilogramos.
9. Más de 400 kilogramos.

El orden de establecimiento de los guarismos en el sello del mercado sería, de izquierda a derecha el siguiente:

- a) Color.—Con carácter obligatorio se expresará por un número.
- b) Edad.—Se indicará con una letra.
- c) El engrasamiento.—Que se expresará por un número.
- d) La conformación.—Que se expresará por una letra.
- e) El peso.—Que se indicará con un número.

Debajo de dichas siglas, y en el caso de canales congeladas se incluirá un número de tres cifras en el que las correspondientes a las decenas y unidades coincidirán con el número de la semana en que se realizó el sacrificio y el de las centenas con la última cifra del cardinal del año.

Además de ello se incluirá el número del matadero en el Registro del Ministerio de Sanidad y Consumo.

8. ENVASADO

Las unidades comerciales congeladas deberán ir envueltas en lienzos o estoquinetes de lino, algodón u otros productos autorizados que no permitan el contacto directo con el exterior.

CUADRO NUMERO 1

		TIPOS					
Conformación		E	U	R	O	P	A
		Superior	Muy buena	Buena	Menos buena	Inferior	Industria
Perfiles y musculatura.		Todos los perfiles superconvexos, caracterizándose por su gran desarrollo muscular, macizo y compacto.	Todos los perfiles convexos, con musculatura compacta y maciza.	Todos los perfiles, al menos rectilíneos, con buen desarrollo muscular.	En el conjunto los perfiles son rectilíneos aunque puedan aparecer algunos subcóncavos con un desarrollo muscular medio.	Los perfiles cóncavos con poco desarrollo muscular	
Pierna	Morcillo.	Corto, muy musculoso y abultado.	Musculoso y abultado.	Buen desarrollo muscular.	Desarrollo muscular medio.	Poco desarrollo muscular.	Canales no catalogadas en los tipos anteriores.
	Rótula.	Muy abultada y muy gruesa.	Abultada y gruesa.	Ligeramente abultada y bastante gruesa.	Grosor medio.	Falta grosor.	
	Bola.	Corta, muy abultada, ancha y muy gruesa.	Abultada, ancha y gruesa.	Ligeramente abultada ancha y gruesa.	Rectilínea, pudiendo faltar grosor.	Subcóncava, faltando grosor.	
Lomo.	Muy ancho y muy grueso, en el costillar tiene prominencias musculares muy desarrolladas.	Ancho y grueso, en el costillar se aprecian prominencias musculares.	Ancho y grueso, pudiendo faltar alguna de estas características.	A menudo estrecho, faltando grosor sin ser cóncavo.	Estrecho y cóncavo.		
Delantero.	Corto y muy abultado, espaldilla muy musculosa.	Abultado y espaldilla musculosa.	Ligeramente abultado y espaldilla musculosa.	Faltando grosor y espaldilla ligeramente musculosa	Plano, apreciándose huesos en la espaldilla.		

CUADRO NUMERO 2

Tipos		Definición
1	No graso.	Sin grasa aparente en el interior ni en el exterior de la canal.
2	Poco cubierto.	Grasa de cobertura inapreciable. El músculo es visible en casi toda la canal. Una ligera película de grasa recubre la parte superior y las costillas. Por la cara interna de la cavidad torácica los músculos intercostales se aprecian perfectamente.
3	Cubierto.	Una ligera capa de grasa se extiende por la parte superior y las costillas ocultando los músculos. Los músculos de la espalda y de la pierna no están todavía recubiertos. Por la cara interna de la cavidad torácica los músculos intercostales son aún visibles. No hay o hay poca grasa en las costillas.
4	Graso.	La grasa cubre toda la canal. Los músculos de la espaldilla y de la pierna prácticamente no son visibles. Los músculos intercostales pueden estar infiltrados de grasa por la cara interna de la canal. Sobre las costillas se presentan algunos acumulos de grasa. La grasa de la pierna forma ligeros salientes.
5	Muy graso.	La grasa recubre toda la canal formando una gruesa capa. Los músculos de la espaldilla y de la pierna no son visibles. Los salientes de grasa de la pierna resaltan mucho. Los músculos intercostales por su cara interna están infiltrados de grasa. Los acumulos de grasa en las costillas son importantes.