

	PAGINA		PAGINA
ca para redacción de varios estudios de supresión de pasos a nivel.	8785	Ayuntamiento de Gijón. Subasta de obras.	8788
Dirección General de Navegación Aérea. Concursos para asistencia técnica.	8785	Ayuntamiento de Hernani (Guipúzcoa). Concurso-subasta de obras.	8788
Mesa de Contratación de la Secretaría de Estado de Turismo Adjudicaciones de diversos concursos.	8786	Ayuntamiento de Madrid. Concurso para contratar obras.	8788
Mesa de Contratación de la Secretaría de Estado de Turismo. Concurso para realización de «spots» publicitarios.	8786	Ayuntamiento de Madrid. Concursos-subastas para contratar obras.	8789
<b>MINISTERIO DE CULTURA</b>		Ayuntamiento de Madrid. Subasta para contratar obras.	8790
Consejo Superior de Deportes. Adjudicación de concurso-subasta.	8786	Ayuntamiento de Palamós (Gerona). Concurso para contratar obras.	8790
<b>ADMINISTRACION LOCAL</b>		Ayuntamiento de Rota (Cádiz). Subasta para contratar obras.	8791
Ayuntamiento de Arévalo (Ávila). Subasta de maderas.	8786	Ayuntamiento de Talavera de la Reina (Toledo). Concurso para adquirir terrenos.	8791
Ayuntamiento de Barcelona. Subasta para contratar obras.	8787	Ayuntamiento de Torrelavega (Cantabria). Subasta de obras.	8791
Ayuntamiento de Benasque (Huesca). Concurso-subasta de obras.	8787	Ayuntamiento de Utiel (Valencia). Concurso-subasta de obras.	8792
Ayuntamiento de Gijón. Concurso para suministro de prendas de uniforme.	8787	Ayuntamiento de Zaragoza. Concurso-subasta para contratar obras.	8792
		Cabildo Insular de Tenerife. Concurso para redacción de instrumento de planeamiento urbanístico.	8792

## Otros anuncios

(Páginas 8793 a 8810)

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**8166** REAL DECRETO 644/1982, de 5 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio de anís.

Entre las previsiones de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta, de dos de diciembre, que aprobó el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, se estableció en su artículo treinta y cuatro. Dos «Entre los aguardientes compuestos serán objeto de Reglamentación Especial los siguientes: Brandy, obtenido de destilados de vino, aguardientes u holandas de vino; ginebra, obtenido a partir de la destilación de macerados de enebro; anís, obtenido a partir de la destilación de macerados de anís; whisky, procedentes de aguardientes o destilados de cereal, y Ron, obtenido a partir de aguardiente de caña. Podrán ser igualmente objeto de Reglamentación Especial de las demás bebidas comprendidas en el presente artículo».

Igualmente es necesario adaptar el artículo del capítulo treinta del Código Alimentario Español que afecta a este tipo de productos, de acuerdo con la disposición final sexta del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, de veintitrés de marzo.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Industria y Energía; de Agricultura, Pesca y Alimentación; de Sanidad y Consumo, de Economía y Comercio, y de Hacienda, con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día cinco de marzo de mil novecientos ochenta y dos,

### DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio del anís.

### DISPOSICION ADICIONAL

El anís puede acogerse al régimen de protección de las denominaciones del origen, a que se refiere el título tercero de la Ley veinticinco/mil novecientos setenta, de dos de diciembre. Asimismo, podrán ser protegidas y reglamentadas, denominaciones genéricas o específicas relativas a la calidad, método o lugar de producción o para determinados caracteres del anís, cuando sean de interés general, de acuerdo todo ello con lo que determina la mencionada Ley.

### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Durante el plazo de un año, contado a partir de la publicación de la adjunta Reglamentación en el «Boletín Oficial del Estado», se permite la comercialización del anís, en envases

de hasta veinte litros siendo de aplicación para ellos lo dispuesto en el título tercero de la citada Reglamentación en cuanto les afecte, permitiéndose, en consecuencia, el trasvase a recipientes adecuados, con las debidas garantías de procedencia del producto y con la mención expresa, en todo caso, de «Anís a granel».

Las Empresas que no hubieran iniciado las transformaciones que les son precisas, dentro del plazo a que se refiere el párrafo anterior, se considerarán infractoras de esta Reglamentación y, en consecuencia, caducadas en sus derechos industriales. Las Empresas que hubieran iniciado su modificación dentro de dicho plazo, a satisfacción de la Dirección General competente del Ministerio de Industria y Energía, podrán concluir dicha modificación a lo largo de un plazo que, en ningún caso podrá exceder de cinco años, contados desde la publicación de la adjunta Reglamentación.

Segunda.—A contar de la fecha de publicación del presente Real Decreto, se permitirá que durante un período de doce meses, los industriales elaboradores de anís puedan seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, cierres y precintos actuales.

Después de la publicación del presente Real Decreto, todo encargo de etiquetas, envases, cierres y precintos se ajustará a lo establecido en este precepto, siendo considerada esta infracción como falta grave.

### DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Quedan derogadas cuantas disposiciones se opongan a lo establecido en este Real Decreto.

Segunda.—Quedan autorizados los Ministerios competentes para dictar las disposiciones necesarias para el mejor cumplimiento de cuanto se dispone en la adjunta Reglamentación.

Dado en Madrid a cinco de marzo de mil novecientos ochenta y dos.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
MATIAS RODRIGUEZ INCIARTE

## REGLAMENACION ESPECIAL PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DEL ANIS

### CAPITULO PRELIMINAR

#### Ambito de aplicación

#### SECCION UNICA

Artículo 1.º 1. La presente Reglamentación tiene por objeto definir, qué se entiende por anís, a efectos legales, así como fijar las normas de elaboración, circulación y comercio y, en general, la ordenación jurídica de dichos productos. Será aplicable, asimismo, a los productos de importación.

2. Esta Reglamentación obliga a los industriales o elaboradores y a los envasadores de anís, así como, a los comerciantes e importadores de estos productos.

Se considerarán industriales o elaboradores y envasadores de anís, aquellas personas individuales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas a estos efectos por el Ministerio de Industria y Energía, dediquen su actividad, total o parcial, a la elaboración y envasado de estas bebidas alcohólicas.

3. La presente Reglamentación, por su carácter especial, se aplicará de manera principal y tendrá como derecho supletorio el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, que aprobó el Reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y su legislación complementaria.

Art. 2.º *Definición.*—Anís. Es la bebida derivada de alcoholes naturales rectificadas, incolora, azucarada o no, obtenida a partir de la destilación de macerados de anís, con dominio en el producto terminado del sabor característico de este fruto.

Igualmente se considera anís al preparado por dilución de aceites esenciales obtenidos del anís, o de la badiana, con o sin adición de azúcares y de otras sustancias naturales de origen vegetal, con dominio en el producto terminado del sabor característico del fruto del que procede.

Art. 3.º *Definiciones complementarias.*—1. «Anís». Se entiende por anís, el fruto sano, limpio y desecado (semilla), ovoide, de color verdoso, aromático, de la planta umbelífera «Pimpinella Anisum L», también denominada «Matalahuga» o «Matalahuva».

2. «Badiana». Se entiende por badiana, el fruto capsular sano, limpio y desecado, de forma de estrella, del árbol «Ilicium Verum» (Badian magnoliáceo de Oriente). Este fruto recibe también el nombre del anís estrellado.

3. «Aceite esencial natural». Es el producto obtenido de la destilación de la semilla del anís o de la badiana, con un peso específico comprendido entre 0,983 y 0,987 a 25° C y un punto de fusión comprendido entre los 20 y los 23° C.

4. «Alcoholes». En la elaboración de anís se utilizará cualquier clase de alcoholes etílicos naturales autorizados, siempre que reúnan las características del anexo 13 del Reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre.

## CAPITULO PRIMERO

### Productos elaborados

#### SECCION PRIMERA. TIPOS Y CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

Art. 4.º *Tipos y características.*—Las bebidas a que se refiere esta Reglamentación según su composición y características, se denominan:

##### 1. Tipos de anís.

###### 1.1. Anís destilado.

Es el obtenido por destilación en mezcla hidroalcohólica de la grana de anís o de la badiana y de otras plantas, y cuyo contenido de destilado, juntamente con anís estrellado o matalahuga, excede del 20 por 100 del volumen del alcohol absoluto del producto.

###### 1.2. Anís en frío.

Es el obtenido por dilución de aceites esenciales del anís o de la badiana y de otras sustancias naturales de origen vegetal.

Dentro de estos dos tipos genéricos de anís se distinguen las siguientes clases:

a) Anís extraseco. Es aquel que tiene una graduación alcohólica comprendida entre 45° y 55° y cuyo contenido en azúcares no podrá rebasar la cifra de 50 gramos por litro de producto terminado. Deberá tener un contenido en aceites esenciales de 1,75 a 3 gramos por litro, debiendo mantener la turbidez al adicionar a un volumen de anís, 15 volúmenes de agua destilada, como mínimo, volviendo la transparencia total con la nueva adición de otros 25 volúmenes de agua destilada, como mínimo.

b) Anís seco. Es aquel que tiene una graduación alcohólica comprendida entre 35° y 45° y cuyo contenido en azúcares no podrá rebasar la cifra de 50 gramos por litro de producto terminado. Deberá tener un contenido en aceites esenciales de 1,5 a 2 gramos por litro, debiendo mantener la turbidez al adicionar a un volumen de anís, 9 volúmenes de agua destilada, como mínimo, debiendo volver la transparencia total con la nueva adición de otros 16 volúmenes de agua destilada, como mínimo.

c) Anís semidulce. Es aquel que tiene una graduación alcohólica comprendida entre 35° y 45° y cuyo contenido en azúcares es, como mínimo de 50 gramos por litro, sin sobrepasar los 200 gramos. Deberá tener un contenido en aceites esenciales de 0,75 a 1,5 gramos por litro, debiendo mantener la turbidez producida exclusivamente por los aceites esenciales del grano de anís o de la badiana, al adicionar a un volumen de anís 4 volúmenes de agua destilada, como mínimo, volviendo la transparencia total con la nueva adición de otros 7 volúmenes de agua destilada, como mínimo.

d) Anís dulce. Es aquel que tiene una graduación alcohólica comprendida entre 35° y 45° y cuyo contenido en azúcares es superior a 200 gramos por litro, deberá tener un contenido en aceites esenciales de 1 a 1,5 gramos por litro, debiendo mantener la turbidez producida exclusivamente por los aceites esenciales de grano de anís o de la badiana, al adicionar a un volumen de anís, 6 volúmenes de agua destilada, como mínimo, volviendo la transparencia total con la nueva adición de otros 10 volúmenes de agua destilada, como mínimo.

e) Anís escarchado. Es la bebida que tiene una graduación alcohólica comprendida entre 34° y 45° y cuyo contenido en azúcares alcanza la sobresaturación. Deberá presentar el azúcar cristalizado en las ramas vegetales que sirven de soporte para tal fin.

##### 2. Características de los productos elaborados.

En el producto elaborado se admitirán las siguientes tolerancias:

2.1. Metanol: No será superior a 1,0 gramo por litro.  
2.2. Bases nitrogenadas: Compuestos nitrogenados y furfurool: Exento.

##### 2.3. Metales pesados:

Arsénico: 0,8 p.p.m. máximo.

Plomo: 1,0 p.p.m. máximo.

Cinc: 10 p.p.m. máximo.

Cobre: 10 p.p.m. máximo.

##### 3. Métodos de análisis.

Para la determinación de las especificaciones contenidas en esta Reglamentación, tanto del producto elaborado como sus materias primas y productos intermedios, se seguirán los métodos AOAC, edición de 1975.

Para el control de la turbidez, tanto el anís como el agua destilada empleada, estarán a la temperatura de 20° C.

#### SECCION SEGUNDA. PRACTICAS PERMITIDAS Y PROHIBICIONES

Art. 5.º *Prácticas permitidas.*—En la elaboración y manipulación del anís, quedan autorizadas, conforme a las definiciones, las siguientes prácticas:

1. La utilización de las técnicas de maceración de extractos, filtración, digestión a las temperaturas adecuadas, destilación, percolación y maduración, clarificación y adición de agua y alcoholes.

2. La adición de agua potable en el proceso de elaboración para rebajar el grado alcohólico. El agua podrá ser también destilada, desionizada y desmineralizada.

3. El empleo como edulcorantes naturales, de sacarosa, glucosa y sus jarabes.

4. El empleo de extractos vegetales y esencias para complementar las características particulares de esta bebida, siempre que sean inocuos y sin que modifiquen el sabor o características fundamentales de las mismas y no contradigan los requisitos establecidos en el Reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre.

5. La filtración con materias inocuas como papel, pasta de papel, celulosa, gamuza, telas de algodón y de fibras sintéticas, tierra de infusorios, perlitas y carbón activo, cuando estos productos cumplan los requisitos del Reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre.

6. La refrigeración, esterilización, pasterización, aireación, oxigenación y tratamiento por rayos infrarrojos y ultravioletas.

7. La mezcla de anises entre sí, dentro de la fábrica de su elaboración.

Art. 6.º *Prohibiciones.*—1. En la elaboración, manipulación, conservación o venta de anís, se prohíben las siguientes prácticas:

1.1. La adición de agua y cualquier manipulación o mezcla fuera de las fábricas.

1.2. El empleo de anetol de síntesis.

1.3. El empleo de edulcorantes artificiales.

1.4. El empleo, de alcoholes distintos de los expresados en esta Reglamentación o de los que, estando autorizados en ella, posean olor, sabor, composición o características anormales, o en general, no reúnan las condiciones establecidas.

1.5. La adición de esencias de síntesis y productos químicos cuyo uso no esté expresamente autorizado en esta Reglamentación.

1.6. El empleo de absenta.

1.7. Cualquier adición o tratamiento no especificado en el artículo anterior y que no haya sido previamente autorizado, conforme a lo dispuesto en el artículo siguiente.

1.8. En general, la tenencia en las fábricas y en las plantas de envasado, así como en sus anexos, de productos cuyo empleo no esté justificado en la fábrica de aguardientes.

1.9. El trasvase del contenido de las botellas y su relleno fuera de las fábricas o de las plantas de embotellado, en garantía de lo cual, los envases conservarán sus precintos y etiquetas de origen.

2. Se prohíbe además, el establecimiento de plantas para envasar o embotellar anís en todo el territorio nacional, salvo

que dichas plantas constituyan una sección dependiente de una industria o agrupación de industrias elaboradoras de anís, de acuerdo con el punto 2 del artículo 1.º

**Art. 7.º Autorizaciones.**—Tanto las prácticas como el empleo de productos no expresamente permitidos en esta Reglamentación, que no estén especialmente prohibidos por ella, requerirán autorización de la Dirección General de Salud Pública o de la Dirección General competente del Ministerio de Industria y Energía, según la materia de que se trate.

#### SECCION TERCERA. ENVASADO, ETIQUETADO Y PUBLICIDAD

**Art. 8.º Envasado.**—El anís destinado al consumo se envasará en botellas o recipientes de vidrio, cerámica o cualquier otro material autorizado por la Dirección General de Salud Pública, con una capacidad máxima de tres litros. Los envases serán precintados por el elaborador o envasador, con características de seguridad y permanencia.

**Art. 9.º Plantas envasadoras-embotelladoras.**—1. Estas plantas estarán situadas en el recinto de una industria elaboradora de anís o en otro lugar distinto fuera de aquél. Pueden pertenecer a una industria elaboradora de anís o a una agrupación de industriales elaboradores de esta bebida. En estas plantas se podrá embotellar cualquier clase de aguardientes, compuestos y licores.

2. Las plantas embotelladoras situadas fuera del recinto industrial, recibirán el anís elaborado con el objeto exclusivo de embotellar este producto, realizando esta operación por cuenta y responsabilidad del elaborador o elaboradores que lo han producido.

3. En las plantas embotelladoras no se podrá variar, bajo ningún pretexto, ni el volumen ni la graduación de los productos recibidos. Asimismo, queda prohibida la mezcla de productos de distinta clase, graduación u origen, y, en general, cualquier manipulación que pueda modificar las características físico-químicas de los productos recibidos.

4. Se prohíbe el establecimiento de plantas para envasar o embotellar anís en todo el territorio nacional, salvo que dichas plantas constituyan una sección fabril dependiente de una o varias industrias elaboradoras de anís.

5. Cuando se trate de establecer plantas para envasar o embotellar anís en puertos o zonas francas, las competencias que se atribuyen en la presente Reglamentación, se ejercerán sin perjuicio de lo establecido en las disposiciones aplicables a dichas zonas o puertos.

6. Estas plantas envasadoras-embotelladoras situadas fuera de los recintos industriales elaboradores de anís, requieren autorización especial del Ministerio de Industria y Energía.

**Art. 10. Precintado oficial.**—Todos los envases llevarán visible la precinta o el signo fiscal de circulación del Impuesto Especial sobre Alcoholes, abarcando el tapón y con independencia de cualquier otro precinto de seguridad que el elaborador o envasador quiera emplear.

**Art. 11. Etiquetado genérico obligatorio.**—En la etiqueta o etiquetas de los envases constará necesariamente los siguientes datos:

1. Nombre o razón social o denominación de la Empresa elaboradora y/o importadora y su domicilio.

2. Denominación de la bebida, y en su caso, tipo y clase, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4.º de la presente Reglamentación, que deberán quedar impresos en las etiquetas de los envases en forma y lugar claramente legibles y destacados.

3. Número de inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de vino y bebidas alcohólicas.

4. Volumen del contenido expresado en litros y fracciones de litro, con una tolerancia del 2 por 100.

5. Graduación alcohólica en grados centesimales en volumen (G. L.) con una tolerancia en más o menos del uno por ciento.

6. Número de Registro sanitario de identificación de la industria.

7. La mención «Elaborado en España» en la forma y casos que se determinan en el apartado 7 del artículo 112 del Reglamento de la Ley 25/1970, aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

**Art. 12. Prohibiciones.**—En la rotulación de etiquetas, albanes, notas de entrega, facturas comerciales o en cualquier otro documento de naturaleza análoga, queda prohibido:

1. Incluir las indicaciones de «cordial», «reconstituyente», «digestivo», «estomacal», «tónico», o cualquier otra que induzca a error, así como los grabados que recuerden tales conceptos.

2. Hacer referencias o alusiones a impresiones, marcas, distinciones, fechas, tipos o denominaciones ajenas al elaborador, así como medallas, o premios, etc., que no sean auténticamente concedidos.

3. La utilización de nombres y marcas que, por su similitud fonética, ortográfica o gráfica con otros pueda inducir a error al consumidor acerca de la naturaleza u origen del producto.

4. La expresión de cualquier indicación, referente al lugar o método de elaboración que no se corresponda con la realidad.

**Art. 13. Publicidad.**—En la publicidad del anís queda prohibido, además de lo dispuesto en el artículo anterior, cualquier

alusión, mención o indicación falsas o que puedan inducir a error en relación con la composición, propiedades, origen u otras características.

#### SECCION CUARTA. TRANSPORTE Y VENTA

**Art. 14. Transporte.**—1. El traslado del anís o el de sus materias primas y, de entre éstas, especialmente los alcoholes, se realizará con adopción de medidas de integridad y seguridad, a fin de que los productos no sufran variaciones físico-químicas en su composición.

2. Se cumplirán los requisitos establecidos en el Reglamento del Impuesto de Alcoholes.

3. El transporte se podrá realizar en garrafas, bidones, cisternas, o en cualquier otro envase apto, cuando tenga por objeto la exportación del producto o el abastecimiento, desde una fábrica autorizada a otra o a una planta embotelladora, igualmente autorizada.

**Art. 15. Establecimientos de venta.**—Queda prohibido el trasvase o rellenado de anís en los establecimientos de venta, mayoristas, detallistas, cafeterías, bares, tabernas, restaurantes, o similares.

Las etiquetas y precintos permanecerán adheridos y se dispondrá de los documentos legales que justifiquen las existencias de aquellos productos.

#### SECCION QUINTA. EXPORTACION E IMPORTACION

**Art. 16. Exportación.**—El anís destinado a la exportación, se ajustará a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino, o en su caso, a las de mercado y a lo dispuesto en esta materia por el Ministerio de Economía y Comercio.

La realización en el anís destinado a la exportación de todas aquellas prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de las zonas o países de destino o para satisfacer las exigencias de sus mercados, dentro de las tolerancias en ellos admitidas, serán autorizadas, por el Ministerio de Industria y Energía.

La comercialización de estos productos en el mercado interior bien por devolución del importador o falta de pago, lo serán con los controles técnicos y de etiquetaje que los Ministerios competentes dicten en cada caso.

Los productos que se destinen a la exportación deben ir amparados por un certificado de análisis expedido por los Centros autorizados al efecto por el Ministerio de Industria y Energía, sin perjuicio de las competencias de los Ministerios de Economía y Comercio y de Hacienda.

Los certificados a que se refiere el párrafo anterior serán expedidos por una sola vez para cada tipo y clase de producto. Periódicamente, los Centros autorizados al efecto por el Ministerio de Industria y Energía, analizarán una partida de cada tipo de anís certificado anteriormente, sin perjuicio de que, cuando fuera necesario y a instancia de parte interesada, se extiendan certificados por partidas exportadas, si así lo exigiera el país de destino.

**Art. 17. Importación.**—1. Los productos de importación deberán cumplir todos los requisitos exigibles a los de producción nacional, tanto en lo que respecta a las características expresadas en las definiciones, como a los sistemas de producción, elaboración, envasado y etiquetado.

2. No obstante, lo dispuesto en el párrafo anterior, en casos excepcionales, los productos extranjeros o aquellos amparados por una denominación de origen, reconocida en España, podrán disfrutar de un régimen especial, conforme a lo que dispone el Reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y los Convenios Internacionales.

3. El control de características a que se refiere el párrafo 1 de este artículo, será realizado con la colaboración de los laboratorios oficiales autorizados por el Ministerio de Industria y Energía que expedirán el oportuno certificado, previo al levante de la mercancía, sin perjuicio de las competencias que puedan corresponder a otros Departamentos ministeriales.

#### CAPITULO II

##### Instalaciones industriales

#### SECCION UNICA

**Art. 18. Requisitos industriales.**—Las fábricas y las plantas de envasados de anís cumplirán, obligatoriamente, las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a la elaboración de productos, envasado y, en general, manipulaciones de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualquier otra ajena a la fabricación de aguardientes compuestos y licores.

2. Se les aplicarán los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualquier otro de carácter industrial que conforme a su naturaleza o fin corresponda.

3. Los recipientes, máquinas o tuberías de conducción destinados a estar en contacto con el anís, sus materias primas o productos intermedios durante el proceso de fabricación de aquella bebida, serán de materiales que no alteren las características de su contenido.

4. La planta de embotellado será automática o semiautomática y estará provista de los dispositivos necesarios para la limpieza de los envases y garantía de su perfecta higiene.

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.