



1983

**Centros de Transformación**

**1. Criterio de mantenimiento**

La propiedad recíbrala, a la entrega de la instalación, planos definitivos del montaje, con indicación de los datos referentes a los valores de resistencia a tierra, colores en las mediciones efectuadas, así como los correspondientes a potenciales máximos de utilización y programas de explotación, si hubiesen sido fijados en cuenta en el Proyecto.

En esta documentación entregada a la propiedad, figurará la razón social de la empresa instaladora y su domicilio social.

No se podrá modificar la instalación sin la intervención de un Técnico competente, y siempre previa aprobación de proyecto presentado a la Delegación Provincial correspondiente del Ministerio de Industria y Energía.

**Especificación**

**IET-5** Equipo transformador sencillo-U-I-N-I-P

**Utilización, mantenimiento y conservación**

Cada seis meses, y en cada visita al centro de transformación, se revisará: Nivel del líquido refrigerante del transformador, funcionamiento del termómetro del mismo y comprobación de la lectura misma, en los meses de diciembre-enero y julio-agosto.

Una vez al año se revisará: Interconexiones, contactos y funcionamiento de sistemas auxiliares, protección contra la oxidación de los envases y partes, bornes terminales y piezas de conexión.

Una vez cada cinco años se comprobará el aislamiento de las partes, envases, etc.

Siempre que el centro de transformación haya sido puesto fuera de servicio, antes de su nueva puesta en funcionamiento, se revisará: Funcionamiento del dispositivo de disparo o paralización por elevación de la temperatura del transformador, tubos de alta tensión, interruptores, asociados a los a fusibles de alta tensión, y seccionadores.

En cada una de estas revisiones se repararán los defectos encontrados.

La especificación IET-6 tiene idénticas características de utilización, mantenimiento y conservación.

**IET-7** Línea de puesta a tierra de masas metálicas

Una vez al año, y en la época más seca, se revisará la continuidad del circuito y se procederá a la medición de puesta a tierra.

Una vez cada cinco años se descubrirán para su examen las conductores de enlace en todo su recorrido, así como los electrodos de puesta a tierra.

Una vez cada cinco años se medirán las tensiones de paso y de contacto.

Se repararán los defectos encontrados.

La especificación IET-9 tiene idénticas características de utilización, mantenimiento y conservación.

**IET-8** Acondicionamiento del focal del centro de transformación-A-B-H-S-Tipo

Una vez al año, y en cada visita al centro, se revisará: Estado de conservación y limpieza de rejillas de ventilación, señalización de seguridad y carnes de apuros, así como del material de seguridad.

Se repararán los defectos encontrados.

Una vez al año, y cada vez que sea necesario el cambio o reposición del líquido refrigerante, se procederá a la limpieza del bazo y se comprobará la evacuación de líquidos al depósito de grasas.

Una vez cada seis meses, y cada vez que sea necesario el cambio o reposición del líquido refrigerante, se procederá a la limpieza del depósito de recogida de grasas.

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION**

**33718** ORDEN de 5 de diciembre de 1983 por la que se actualiza el anejo I de la Orden de 23 de junio de 1978.

Ilustrísimo señor:

El Decreto 851/1975, de 20 de marzo, por el que se establece la reglamentación de las sustancias y productos que intervienen en la alimentación de los animales, encomienda a este Ministerio la autorización de los mismos.

La Orden del Ministerio de Agricultura de 23 de junio de 1978 («Boletín Oficial del Estado» de 5 de septiembre), sobre autorización y registro de las sustancias y productos que intervienen en la alimentación de los animales, en su apartado cuarto, punto 1, prevé la introducción de modificaciones en las listas de productos aprobados por dicha disposición, a fin de mantener una continua adecuación de las disposiciones reguladoras a la dinámica que impone el progreso técnico para mejor servir los objetivos de la alimentación animal.

En consecuencia, y en uso de las facultades que concede a este Ministerio la disposición final cuarta del Decreto 851, 1975, de 20 de marzo, por el que se establece la reglamentación de las sustancias y productos que intervienen en la alimentación animal, y previo informe favorable del Ministerio de Sanidad y Consumo, se dispone lo siguiente:

Primero.—El anejo I de la Orden del Ministerio de Agricultura de 23 de junio de 1978 queda modificado y ampliado según las especificaciones que se asignan en el referido anejo de la presente disposición.

Segundo.—Se faculta a la Dirección General de la Producción Agraria para dictar las disposiciones necesarias para mejor cumplimiento y desarrollo de lo dispuesto en la presente Orden.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I.

Madrid, 5 de diciembre de 1983.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de la Producción Agraria.

Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo - España

C/SIB [IET-8] Electric Transformer Boxes, Maintenance CDU: 621.311

**A N E X O I,****A) INCORPORACIONES:**

Denominación	Descripción	Especificaciones
	<b>En I.3.3.</b>	
Productos y subproductos frescos de industrias cárnicas.	Distintos productos y subproductos procedentes de las industrias cárnicas en perfecto estado de conservación y con las adecuadas garantías sanitarias.	
	<b>En I.3.4.</b>	
Aspartato de magnesio CM	Aspartato de magnesio CM	Magnesio mínimo 9'5 %

Aditivo	Características	Especie animal	Nivel de utilización - (p.p.m. en pienso completo).		Período de utilización.	Observaciones
			Mínimo	Máximo		
	<b>En I.4.9.</b>					
Metionina hidrocianolamida libre.	Humedad máx. 13 % Pureza mín. 80 %	Todas				

**B) MODIFICACIONES:**

Denominación	Descripción	Especificaciones
	<b>En I.2.3. Productos y subproductos de la pesca y sus industrias, se sustituye por:</b>	
Harina de carne de ballena.	Producto compuesto por tejidos musculares y masas cárnicas, desecados y molturados, a los que se ha extraído parte de la grasa.	Humedad máx. 12'0 % Proteína bruta mín. 68'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 85'0 % Grasa bruta máx. 10'00% Cloruros (NaCl) máx. 3'0 %
Harina de carne y huesos de ballena.	Subproducto compuesto por carne y huesos de ballena, del cual se ha extraído una parte de la grasa.	Humedad máx. 10'0 % Proteína bruta mín. 45'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 70'0 % Cloruros (NaCl) máx. 3'5 % Fósforo (P) máx. 7'0 %
Harina de hígado de ballena.	Producto obtenido por secado y molturación de hígados de ballena.	Humedad máx. 10'0 % Proteína bruta mín. 62'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 60'0 % Cloruros (NaCl) máx. 3'0 %
Solubles secos de ballena.	Producto obtenido por desecación de los solubles de la fabricación de la harina de ballena.	Humedad máx. 9'00% Proteína bruta mín. 60'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 85'0 % Cloruros (NaCl) máx. 10'0 %

Denominación	Descripción	Especificaciones																								
Harina de pescado con un contenido proteico igual o superior al 60 por 100.	Producto obtenido por desecación y molturación de peces sometidos a tratamiento térmico adecuado.	<table> <tr><td>Humedad</td><td>máx.</td><td>10'0 %</td></tr> <tr><td>Proteína bruta</td><td>mín.</td><td>60'0 %</td></tr> <tr><td>Coefficiente de digestibilidad</td><td>mín.</td><td>85'0 %</td></tr> <tr><td>Grasa bruta</td><td>máx.</td><td>12'0 %</td></tr> <tr><td>Cenizas</td><td>máx.</td><td>82'0 %</td></tr> <tr><td>Cloruros (NaCl)</td><td>máx.</td><td>3'0 %</td></tr> <tr><td>Carbonato cálcico</td><td>máx.</td><td>3'5 %</td></tr> </table>	Humedad	máx.	10'0 %	Proteína bruta	mín.	60'0 %	Coefficiente de digestibilidad	mín.	85'0 %	Grasa bruta	máx.	12'0 %	Cenizas	máx.	82'0 %	Cloruros (NaCl)	máx.	3'0 %	Carbonato cálcico	máx.	3'5 %			
Humedad	máx.	10'0 %																								
Proteína bruta	mín.	60'0 %																								
Coefficiente de digestibilidad	mín.	85'0 %																								
Grasa bruta	máx.	12'0 %																								
Cenizas	máx.	82'0 %																								
Cloruros (NaCl)	máx.	3'0 %																								
Carbonato cálcico	máx.	3'5 %																								
Harina de pescado con un contenido proteico desde el 55 por 100 inclusive — hasta el 60 por 100.	Producto obtenido por desecación y molturación de peces enteros o partes de pescados, sometidos a tratamiento térmico adecuado.	<table> <tr><td>Humedad</td><td>máx.</td><td>10'0 %</td></tr> <tr><td>Proteína bruta</td><td>mín.</td><td>55'0 %</td></tr> <tr><td>Coefficiente de digestibilidad</td><td>mín.</td><td>85'0 %</td></tr> <tr><td>Grasa bruta</td><td>máx.</td><td>12'0 %</td></tr> <tr><td>Cenizas</td><td>máx.</td><td>85'0 %</td></tr> <tr><td>Cenizas insolubles en HCl</td><td>máx.</td><td>3'5 %</td></tr> <tr><td>Cloruros expresados en (NaCl)</td><td>máx.</td><td>4'0 %</td></tr> <tr><td>Carbonato cálcico</td><td>máx.</td><td>3'5 %</td></tr> </table>	Humedad	máx.	10'0 %	Proteína bruta	mín.	55'0 %	Coefficiente de digestibilidad	mín.	85'0 %	Grasa bruta	máx.	12'0 %	Cenizas	máx.	85'0 %	Cenizas insolubles en HCl	máx.	3'5 %	Cloruros expresados en (NaCl)	máx.	4'0 %	Carbonato cálcico	máx.	3'5 %
Humedad	máx.	10'0 %																								
Proteína bruta	mín.	55'0 %																								
Coefficiente de digestibilidad	mín.	85'0 %																								
Grasa bruta	máx.	12'0 %																								
Cenizas	máx.	85'0 %																								
Cenizas insolubles en HCl	máx.	3'5 %																								
Cloruros expresados en (NaCl)	máx.	4'0 %																								
Carbonato cálcico	máx.	3'5 %																								
Harina de pescado con un contenido proteico desde el 50 por 100 inclusive — hasta el 55 por 100.	Producto obtenido por desecación y molturación de peces enteros o partes de pescados, sometidos a tratamiento térmico adecuado.	<table> <tr><td>Humedad</td><td>máx.</td><td>11'0 %</td></tr> <tr><td>Proteína bruta</td><td>mín.</td><td>50'0 %</td></tr> <tr><td>Coefficiente de digestibilidad</td><td>mín.</td><td>82'0 %</td></tr> <tr><td>Cenizas</td><td>máx.</td><td>30'0 %</td></tr> <tr><td>Cenizas insolubles en HCl</td><td>máx.</td><td>3'0 %</td></tr> <tr><td>Cloruros (NaCl)</td><td>máx.</td><td>6'0 %</td></tr> <tr><td>Carbonato cálcico</td><td>máx.</td><td>3'0 %</td></tr> </table>	Humedad	máx.	11'0 %	Proteína bruta	mín.	50'0 %	Coefficiente de digestibilidad	mín.	82'0 %	Cenizas	máx.	30'0 %	Cenizas insolubles en HCl	máx.	3'0 %	Cloruros (NaCl)	máx.	6'0 %	Carbonato cálcico	máx.	3'0 %			
Humedad	máx.	11'0 %																								
Proteína bruta	mín.	50'0 %																								
Coefficiente de digestibilidad	mín.	82'0 %																								
Cenizas	máx.	30'0 %																								
Cenizas insolubles en HCl	máx.	3'0 %																								
Cloruros (NaCl)	máx.	6'0 %																								
Carbonato cálcico	máx.	3'0 %																								
Harina de residuos de pescado.	Subproducto de la industria conservera del pescado — con características aceptables para la alimentación animal.	<table> <tr><td>Humedad</td><td>máx.</td><td>11'0 %</td></tr> <tr><td>Proteína bruta</td><td>mín.</td><td>40'0 %</td></tr> <tr><td>Coefficiente de digestibilidad</td><td>mín.</td><td>50'0 %</td></tr> <tr><td>Cenizas</td><td>máx.</td><td>35'0 %</td></tr> <tr><td>Cenizas insolubles en HCl</td><td>máx.</td><td>3'0 %</td></tr> <tr><td>Cloruros (NaCl)</td><td>máx.</td><td>6'0 %</td></tr> <tr><td>Carbonato cálcico</td><td>máx.</td><td>3'0 %</td></tr> </table>	Humedad	máx.	11'0 %	Proteína bruta	mín.	40'0 %	Coefficiente de digestibilidad	mín.	50'0 %	Cenizas	máx.	35'0 %	Cenizas insolubles en HCl	máx.	3'0 %	Cloruros (NaCl)	máx.	6'0 %	Carbonato cálcico	máx.	3'0 %			
Humedad	máx.	11'0 %																								
Proteína bruta	mín.	40'0 %																								
Coefficiente de digestibilidad	mín.	50'0 %																								
Cenizas	máx.	35'0 %																								
Cenizas insolubles en HCl	máx.	3'0 %																								
Cloruros (NaCl)	máx.	6'0 %																								
Carbonato cálcico	máx.	3'0 %																								
Soluble de pescado en polvo.	Producto obtenido por concentración y desecación industrial de las aguas de cocción y prensado procedente de la fabricación de harinas de pescado.	<table> <tr><td>Humedad</td><td>máx.</td><td>11'0 %</td></tr> <tr><td>Proteína bruta</td><td>mín.</td><td>65'0 %</td></tr> <tr><td>Grasa bruta</td><td>máx.</td><td>7'0 %</td></tr> <tr><td>Cenizas</td><td>máx.</td><td>15'0 %</td></tr> <tr><td>Cloruros (NaCl)</td><td>máx.</td><td>7'0 %</td></tr> </table>	Humedad	máx.	11'0 %	Proteína bruta	mín.	65'0 %	Grasa bruta	máx.	7'0 %	Cenizas	máx.	15'0 %	Cloruros (NaCl)	máx.	7'0 %									
Humedad	máx.	11'0 %																								
Proteína bruta	mín.	65'0 %																								
Grasa bruta	máx.	7'0 %																								
Cenizas	máx.	15'0 %																								
Cloruros (NaCl)	máx.	7'0 %																								
Aceite de pescado rico en vitaminas	Aceites de pescado, ricos en vitaminas.	<table> <tr><td>Vitamina I</td><td>mín.</td><td>3.000 UI/Kg.</td></tr> <tr><td>Ácidos en ácido oleico.</td><td>máx.</td><td>2'0 %</td></tr> <tr><td>Insolubles en HCl</td><td>máx.</td><td>0'1 %</td></tr> <tr><td>Índice de saponificación</td><td>mín.</td><td>160</td></tr> <tr><td>Índice de iodo</td><td>mín.</td><td>100</td></tr> </table> <p>El aceite no deberá solidificarse a temperaturas superiores a 15° C.</p>	Vitamina I	mín.	3.000 UI/Kg.	Ácidos en ácido oleico.	máx.	2'0 %	Insolubles en HCl	máx.	0'1 %	Índice de saponificación	mín.	160	Índice de iodo	mín.	100									
Vitamina I	mín.	3.000 UI/Kg.																								
Ácidos en ácido oleico.	máx.	2'0 %																								
Insolubles en HCl	máx.	0'1 %																								
Índice de saponificación	mín.	160																								
Índice de iodo	mín.	100																								
Aceite de pescado.	Aceites de pescado o de hígado de pescado filtrado y no desodorizado.	<table> <tr><td>Ácidos expresada en ácido oleico</td><td>máx.</td><td>3'0 %</td></tr> <tr><td>Índice de iodo</td><td>mín.</td><td>100</td></tr> </table> <p>El aceite no deberá solidificarse a temperaturas superiores a 15° C.</p>	Ácidos expresada en ácido oleico	máx.	3'0 %	Índice de iodo	mín.	100																		
Ácidos expresada en ácido oleico	máx.	3'0 %																								
Índice de iodo	mín.	100																								
Productos y subproductos frescos de industrias de la pesca.	Distintos productos y subproductos procedentes de las industrias de la pesca en perfecto estado de conservación y con las adecuadas garantías sanitarias.																									