

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 16 de agosto de 1964 por la que se modifican los títulos V y VII de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Chocolates y Derivados del Cacao.

Excelentísimos e ilustrísimos señores:

Atendidas las razones expuestas por la Comisión Interministerial para la Reglamentación Técnico-Sanitaria, de las Industrias de Alimentación, se estima necesario modificar los títulos V y VII de la Reglamentación de Chocolates, suprimiendo en las elaboraciones la adición de pastas de frutos secos, que enmascaran la presencia de grasas hidrogenadas y dificultan los análisis, con lo que se consigue una mayor precisión en la realización de éstos y mejorar la calidad del producto.

En mérito de lo expuesto, y de conformidad con la propuesta que a petición de la Agrupación Nacional de Fabricantes de Chocolates eleva la Comisión Interministerial Técnico-Sanitaria para la Reglamentación de las Industrias de Alimentación,

Esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Primero.—Los títulos V y VII de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Chocolates y Derivados del Cacao, aprobada por Orden de 4 de junio de 1957 («Boletín Oficial del Estado» del día 10), quedan sustituidos y redactados como sigue:

«Título V. Adiciones diversas.

Art. 6.º Todos los tipos de chocolate, cacao en polvo, bombones y artículos para confitería podrán ser aromatizados indistintamente con canela, vainilla, vainillina y otras esencias autorizadas.

En todos los tipos de chocolate se autoriza la adición de una dosis mínima de lecitina, en proporción que no pueda pasar del cero tres por ciento de lecitina pura.

En los chocolates que lleven harina éstas habrán de ser precisamente de trigo o de arroz, únieas autorizadas.

Título VII. Prohibiciones y sanciones.

Art. 8.º Queda prohibido el empleo de grasas hidrogenadas concretas o de cualquier otra naturaleza y demás materias primas no incluidas en esta Reglamentación o la utilización de las autorizadas sin ajustarse a los porcentajes mínimos o máximos señalados.

Queda igualmente prohibido incorporar a la masa del chocolate pastas de cacahuete, almendras, avellanas, piñones, nueces o cualquier otra clase de frutos secos.

Solamente se autoriza el empleo de esos mismos frutos secos, enteros o troceados, en la elaboración de los chocolates denominados almendrados, comprendidos en el apartado número 4, letra i), del artículo segundo de esta Reglamentación.

Art. 9.º Igual consideración tendrá toda elaboración cuyo peso, formato, envoltura o embalaje no corresponda a lo que en esta Reglamentación se preceptúa.

Art. 10. Los establecimientos comerciales dedicados a la venta al público deberán expender estos artículos en las unidades de fabricación originales y con sus envolturas completas.

Art. 11. Queda prohibida la utilización de materias conservadoras, antifermentos y antisépticos que no estén debidamente autorizados por la legislación sanitaria.

Art. 12. Todos los preparados de composición similar al chocolate deberán presentarse al comercio en forma de polvo lo más fino posible.

Queda prohibida para dichos productos la adopción de formas de presentación que puedan confundirse con las propias del chocolate, como, por ejemplo: tabletas, bloques, pastillas, etcétera; asimismo queda prohibido el uso de la palabra "chocolate" en la denominación de estos productos.

Art. 13. Los infractores de lo dispuesto en los artículos anteriores de este título serán sancionados con arreglo a la legislación vigente.»

Segundo.—La presente modificación entrará en vigor el próximo día 15 de septiembre del presente año.

Tercero.—A los establecimientos que expenden directamente al público los productos de que se trata se les concede un plazo que expirará el 31 de diciembre del corriente año para que puedan vender las existencias que obran en su poder, elaboradas con arreglo a la vigente Reglamentación.

Cuarto.—Queda derogada la Orden de esta Presidencia del Gobierno de 6 de mayo de 1964 («Boletín Oficial del Estado» del 14).

Lo digo a VV. EE. y a V. I. para sus conocimientos y efectos.

Dios guarde a VV. EE. y a V. I. muchos años.

Madrid, 16 de agosto de 1964.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de Hacienda, de la Gobernación, de Trabajo, de Industria, de Agricultura, de Comercio y Secretario general del Movimiento.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad, Presidente de la Comisión Interministerial creada por Orden de 21 de junio de 1955.

MINISTERIO DE OBRAS PUBLICAS

ORDEN de 11 de agosto de 1964 por la que se aprueban las normas para el cálculo de las grúas eléctricas de pórtico para servicios portuarios.

Ilustrísimo señor:

El concurso de adquisición de ciento siete grúas eléctricas de pórtico, recientemente celebrado, puso de relieve la necesidad de establecer unas normas de cálculo que permitieran unificar el proyecto de los diversos tipos de grúas por las distintas casas constructoras, facilitando además el juicio comparativo, por parte de la Administración, para llegar a la resolución del concurso.

A tal fin, se designó una comisión técnica que ha procedido a su estudio y redacción y presentó la oportuna propuesta.

En las normas se ha tratado, ante todo, de conseguir la máxima seguridad para las grúas, tanto en servicio como fuera de él, concretando las solicitudes, estados de carga y características de los materiales.

Por lo expuesto,

Este Ministerio ha resuelto: Aprobar las adjuntas «Normas para el cálculo de las grúas eléctricas de pórtico para servicios portuarios», que serán de obligatoria aplicación a cuantos proyectos de dichos artefactos se realicen con destino a los servicios dependientes de este Ministerio.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 11 de agosto de 1964.

VIGON

Ilmo. Sr. Director general de Puertos y Señales Marítimas.

NORMAS PARA EL CALCULO DE LAS GRUAS ELECTRICAS DE PORTICO PARA SERVICIOS PORTUARIOS

INDICE

- Capítulo I. Clasificación de las grúas en función de su servicio.
- Capítulo II. Solicitaciones a considerar en el cálculo de la estructura.