

Tres. En aquellos municipios creados por segregación de parte de uno o de varios municipios y constituidos legalmente con posterioridad al 1 de abril de 1986, el número de Concejales se determinará igualmente por la población resultante de la renovación padronal de dicha fecha, cifra que será facilitada por la correspondiente Delegación Provincial del Instituto Nacional de Estadística.

En los municipios cuyo término municipal hubiere sido alterado por segregación para crear otro nuevo, la población a considerar será la que haya resultado una vez deducida la población segregada.

Igual criterio se seguirá en los demás casos de alteración de términos municipales en donde se hayan producido.

Cuatro. En la relación de municipios se señalarán aquellos en los que concurren las circunstancias a que se refieren los artículos 179.2 y 184 de la Ley Orgánica del Régimen Electoral General.

Cinco. Como relación anexa se incluirá la de entidades de ámbito territorial inferior al municipal en las que proceda la aplicación del artículo 199.2 de la Ley Orgánica del Régimen Electoral General, con expresión de la población de derecho y del municipio al que pertenecen.

Art. 2.º Publicadas las relaciones anteriores en los «Boletines Oficiales» de las correspondientes provincias, las Corporaciones Locales interesadas, los partidos políticos y particulares dispondrán de un plazo improrrogable de cinco días naturales para presentar reclamaciones contra las mismas. Las reclamaciones se presentarán ante la Delegación Provincial de la Oficina del Censo Electoral, que resolverá en el plazo de cinco días, dichas resoluciones, que agotan la vía administrativa, serán publicadas en el «Boletín Oficial» de la provincia.

Las Delegaciones Provinciales de la Oficina del Censo Electoral revisarán las relaciones publicadas a que se refiere el artículo 1.º, corrigiendo, de oficio, los errores materiales y procediendo a su inserción en el «Boletín Oficial» de la provincia, en el plazo de tres días a partir de la aparición de aquéllas en los citados Boletines.

Art. 3.º El presente Real Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 3 de abril de 1987.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

8694 *ORDEN de 6 de abril de 1987 por la que se modifica el apartado 10.4.2 de la de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el Mejillón, Almeja y Berberecho en Conserva.*

La Orden de 15 de octubre de 1985 por la que se aprobaba la Norma de Calidad para el Mejillón, Almeja y Berberecho en Conserva, regulaba en su apartado 10.4.2, los porcentajes mínimos de la masa escurrida, referidos a la cifra que representaba la capacidad nominal normalizada, de los envases.

La mecanización de los sistemas de envasado hace que los porcentajes mínimos de peso escurrido hasta ahora regulados resulten de difícil cumplimiento. Asimismo, la merma experimentada en el peso durante el imprescindible proceso de esterilización térmica, hacen aconsejable proceder a una modificación del mencionado apartado.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados y previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Artículo único.-Se modifica el apartado 10.4.2 de la Orden de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el Mejillón, Almeja y Berberecho en Conserva, que quedará redactado en los siguientes términos:

«10.4.2 La masa escurrida expresada en gramos, deberá corresponder como mínimo y sin tolerancia a los siguientes porcentajes referidos a la cifra que representa la capacidad nominal normalizada, en mililitros, del envase:

10.4.2.1 Mejillones.

Para envases de capacidad igual o inferior a 100 ml:

46 por 100 en preparaciones en salsas espesas.

50 por 100 para las demás preparaciones.

Para envases de capacidad comprendidas entre 101 y 300 ml:

54 por 100 en salsas espesas.

57 por 100 para las demás preparaciones.

Para envases de capacidad superior a 300 ml:

57 por 100 en preparaciones en salsas espesas.

60 por 100 para las demás preparaciones.

Para los envases de cristal regirán estos mismos porcentajes.

10.4.2.2 Almejas y berberechos.

Para envases de capacidad igual o inferior a 200 ml:

47 por 100 en preparaciones en salsas espesas.

52 por 100 para las demás preparaciones.

Para envases de capacidad superior a 200 ml pero inferior a 500 ml:

50 por 100 en preparaciones en salsas espesas.

55 por 100 en las demás preparaciones.

Para envases de capacidad superior a 500 ml:

53 por 100 en preparaciones en salsas espesas.

58 por 100 para las demás preparaciones.»

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongán a lo dispuesto en la presente Orden.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado»

Madrid, 6 de abril de 1987.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda, de Sanidad y Consumo, de Industria y Energía y de Agricultura, Pesca y Alimentación.

8695 *ORDEN de 6 de abril de 1987 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el «Salchichón Málaga».*

Excelentísimos señores:

La Orden de Presidencia del Gobierno de 7 de febrero de 1980 por la que se aprueba la norma de calidad para productos cárnicos embutidos crudos-curados destinados al mercado interior define, en su anejo 6, el salchichón. Pero se da el caso de que el producto denominado «Salchichón Málaga» posee unas características específicas que no se adaptan plenamente a las exigidas en el citado anejo 6, quedando así prohibida por la norma de calidad actual la comercialización de un producto que reúne unas cualidades excelentes, tanto por la riqueza de sus componentes como por su esmerada elaboración. Ante esta realidad se considera necesario efectuar la regulación de dicho producto.

Así pues, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos de la Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno modificar la norma de calidad para productos cárnicos embutidos crudos-curados destinados al mercado interior.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Primero.-Se modifica la Orden de Presidencia del Gobierno de 7 de febrero de 1980 por la que se aprueba la norma de calidad para productos cárnicos embutidos crudos-curados destinados al mercado interior, agregando, como anejo 9, la norma de calidad para el «Salchichón Málaga».

La redacción del citado anejo 9 figura como anejo único de esta Orden.

Segundo.-La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 6 de abril de 1987.

ZAPATERO GOMEZ

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

ANEXO 9

Norma de calidad para el «Salchichón Málaga»

A) Nombre del producto: «Salchichón Málaga».

B) Definición del producto: Se entiende por «Salchichón Málaga» la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo, o de cerdo y vacuno, y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos autorizados, amasada y que, tras un proceso biológico de fermentación, es embutida en tripas naturales procedentes de animales de abasto o en tripas de material biológico procedente de aquéllos, de calibre superior a 30 centímetros, de forma más o menos curvada, que ha sufrido un corto proceso de maduración-secado que asegura su estabilidad y proporciona sus características peculiares en cuanto a textura, sabor y aroma.

C) Ingredientes fundamentales:

Carne de porcino.
Carne de vacuno, en su caso.
Tocino.
Grasa de cerdo.

Ingredientes facultativos:

Condimentos (sal y especias).
Proteínas no cárnicas (excluidas las proteínas vegetales texturizadas).
Hidratos de carbono.

D) Clasificación:

Para el «Salchichón Málaga» se establece una única categoría de calidad, comercializándose exclusivamente la categoría Extra.

Los parámetros que necesariamente habrán de cumplir los productos comercializados como «Salchichón Málaga» serán:

Determinaciones	Porcentaje
Humedad máxima	55
Proteínas cárnicas (mínimo) (1)	37
Otras proteínas (máximo) (1)	1
Grasa (máximo) (1)	49
Hidroxiprolina (máximo) (1)	0,8
Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máximo) (1)	5
Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máximo) (1)	1

(1) Expresado sobre extracto seco.

E) Aditivos autorizados: Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo. Este Ministerio podrá modificar, en cualquier momento, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, la presente relación de aditivos, en caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa de la CEE, siendo permanentemente revisable por razones de salud pública.

Dosis máxima en uso

Colorantes:

E-120. Cochinilla (ácido carmínico)	B.P.F.
E-124. Rojo cochinilla (Ponceau 4R)	300 p.p.m.

Conservadores:

E-202. Sorbato potásico	1.000 p.p.m.
E-250. Nitrito sódico	150 p.p.m. (1)
E-252. Nitrato potásico	300 p.p.m. (1)

(1) La suma de ambos no podrá sobrepasar los 300 p.p.m., sin superar a su vez las dosis parciales previstas.

Dosis máxima en uso

Antioxidantes:

E-300. Ácido L. ascórbico.	500 p.p.m., solos o en combinación, expresados en ácido L. ascórbico.
E-301. Ascorbato de sodio.	

Emulsionantes, estabilizantes, espesantes:

E-440. Fosfatos:

a) (i) Difosfato disódico.	El producto terminado no contendrá más de 8.000 p.p.m. de fosfatos naturales y añadidos, expresados en P ₂ O ₅ , de los cuales, 3.000 p.p.m., como máximo, corresponderán a fosfatos añadidos.
(ii) Difosfato trisódico.	
(iii) Difosfato tetrasódico.	
(iv) Difosfato tetrapotásico.	
b) (i) Trifosfato pentasódico.	
(ii) Trifosfato pentapotásico.	
c) (i) Polifosfato sódico (1).	
(ii) Polifosfato potásico (1).	

(1) De grado de polimerización superior a 3.