En dichos cuestionarios figurará preimpreso el destinatario del mismo, que será el Director general del Organismo correspondiente y se establecerá un sistema de franqueo concertado, para su remisión sin coste alguno para los interesados.

3. De la recepción de dicho cuestionario o de las iniciativas, sugerencias o quejas formuladas, se acusará recibo a los remitentes que hagan constar los datos que así lo permitan.

Sexto.–Por la Tesorería General de la Seguridad Social se arbitrarán las medidas necesarias para que progresivamente, y antes del 31 de diciembre de 1989, aquellas Empresas que tengan en alta un número de trabajadores superior a 250 puedan presentar, con carácter voluntario, el documento de cotización «relación nominal de trabajadores» mediante soporte informático.

Séptimo.–Antes del 30 de junio de 1989, la Tesorería General de la Seguridad Social pondrá en funcionamiento un Servicio de Asesoramiento y Ayuda a la Pequeña Empresa.

Las actividades a desarrollar por dicho Servicio, que irá dirigido a las Empresas de menos de 10 trabajadores, comprenderán en todo caso la cumplimentación material de la documentación de cotización, cuando así se solicite por las mismas en los términos que se establezcan por la Tesorería General de la Seguridad Social.

Octavo.–Los Directores Generales del Instituto Nacional de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina y de la Tesorería General de la Seguridad Social dictarán las instrucciones necesarias para la aplicación y desarrollo, en la parte que estén afectados, de lo dispuesto en la presente Resolución.

Madrid, 28 de marzo de 1989.–El Secretario general, Adolfo Jiménez Fernández.

Ilmos. Sres. Directores generales de Régimen Jurídico de la Seguridad Social, Régimen Económico de la Seguridad Social, Instituto Nacional de la Seguridad Social, Instituto Social de la Marina, Tesorería General de la Seguridad Social e Interventor general de la Seguridad Social.

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

7044 *ORDEN de 21 de marzo de 1989 por la que se modifica la de 29 de octubre de 1986, que aprueba la norma general de calidad para el tocino salado y la panceta curada, destinados al mercado interior.*

La Orden de 29 de octubre de 1986 por la que se aprueba la norma general de calidad para el tocino salado y la panceta curada destinados al mercado interior, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 267, de 7 de noviembre de 1986, requiere una actualización parcial para poder recoger en ella algunos procesos de fabricación desarrollados con posterioridad a su publicación. A su vez, también se considera necesario introducir algunas variaciones en aspectos relacionados con la presentación y etiquetado, con el fin de acomodar mejor su aplicación a la realidad del mercado.

Así pues, en virtud de 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 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 general de calidad para el tocino salado y la panceta curada, destinados al mercado interior.

Por consiguiente, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos adoptados por el FORPPA, y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, he tenido a bien disponer:

Artículo 1.° Se modifican los apartados 4, 6 y 12 que figuran en el anexo 1 de la Orden del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno de 29 de octubre de 1986, por la que se aprueba la norma general de calidad del tocino salado y la panceta curada, destinados al mercado interior, que quedan redactados en los términos que figuran en el anexo 1 de la presente Orden.

Art. 2.° Se modifican los apartados 5, 6.2.2.1, 7 y 11, que figuran en el anexo 2 de la Orden citada en el artículo 1 y se introduce un nuevo apartado con la numeración 6.2.2.4. Las modificaciones y el nuevo apartado quedan redactados en los términos que figuran en el anexo 2 de esta Orden.

Madrid, 21 de marzo de 1989.

ZAPATERO GOMEZ

ANEXO 1

Modificación de la norma de calidad para el tocino salado destinado al mercado interior

4. *Definición del producto*

Se entiende por tocino salado el producto cárnico constituido por el tejido subcutáneo graso y graso entreverado, con o sin piel, obtenido en el despiece de la canal de cerdo, sometido a salazón seca y opcionalmente a condimentación.

6. *Clasificación*

Según su procedencia anatómica, el tocino salado se denominará:

6.1 Tocino de lomo, salado: Procede del tocino obtenido de la región dorso-lumbar.

6.2 Tocino de panceta, salado: Procede del tocino entreverado obtenido de las regiones costal y ventral.

6.3 Tocino de papada, salado: Procede del tocino obtenido de la región del cuello y músculos inferiores del mismo.

6.4 Hoja de tocino, salada: Procede del tocino obtenido de las regiones dorso-lumbar, costal y ventral en una sola pieza.

12. *Etiquetado y rotulación*

12.1 Etiquetado de los productos envasados.–El etiquetado deberá cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre), y además con las siguientes prescripciones:

12.1.1 La denominación del producto será la establecida en el punto 6, y cuando aquél se condimente se complementará dicha denominación con la palabra «condimentado».

12.1.2 La cantidad neta de los productos destinados a la venta previo fraccionamiento quedará exceptuada de figurar en el envase, debiendo constar la misma en el embalaje, y en el etiquetado se incluirá la mención «Exclusivamente para venta previo fraccionamiento».

12.1.3 Cuando en los establecimientos minoristas se vendan fraccionadamente los productos envasados, se deberá conservar la información del etiquetado hasta la finalización de la venta para permitir una correcta identificación del producto y poder suministrar dicha información al comprador que lo solicite.

12.2 Etiquetado de los productos sin envasar.–Los productos sin envasar deberán hacer constar en su etiquetado la información referente a:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes.
- Identificación de la Empresa.

Dicha información se ajustará a lo establecido en el punto 12.1.1 de la presente norma y en los artículos 8.° y 13 del Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre).

12.3 A efectos de etiquetado, las carnicerías-salchicherías y las carnicerías-charcuterías autorizadas a elaborar estos productos podrán sustituir la etiqueta por un rótulo o cartel, junto al producto, en el que constará la indicación «Elaboración propia», el número de registro o autorización sanitaria, así como la información referente a:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes.

ANEXO 2

Modificación de la norma de calidad para la panceta curada destinada al mercado interior

5. *Descripción del proceso de fabricación*

Una vez obtenida la panceta en el despiece se refrigera y se somete a salazón seca o húmeda, pudiéndose elaborar las siguientes clases:

- Panceta sencilla, cuando posteriormente se procede al secado y curado, y opcionalmente al ahumado.
- Panceta doble, si se elabora partiendo de dos pancetas previamente saladas que se unen por prensado, estando en contacto sus partes

magras hasta formar una sola pieza, la cual es sometida al secado y curado. Opcionalmente puede ahumarse y/o recubrirse con gelatina.

- Panceta enrollada, si se elabora partiendo de una o más pancetas previamente saladas que se enrollan sobre sí mismas y se atan o se embuchan en una tripa. La pieza así obtenida se somete al secado, curado, y opcionalmente al ahumado.

6.2.2.1 Sal.

6.2.2.4 Azúcares (mono y disacáridos), máximo 1 por 100 en producto final, expresado en glucosa.

7. *Aditivos autorizados*

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

7.1 Conservadores:

7.1.1 Conservadores para todo tipo de pancetas.

	Dosis máxima
E-250 Nitrito sódico (1)	75 p.p.m.
E-252 Nitrato potásico (1)	200 p.p.m.

7.1.2 Conservadores para uso sólo en pancetas dobles o en pancetas enrolladas.

	Dosis máxima
E-200 Acido sórbico (2)	500 p.p.m.
E-202 Sorbato potásico (2)	500 p.p.m.

7.2 Antioxidantes para todo tipo de pancetas.

	Dosis máxima
E-300 Acido L-ascórbico (3)	500 p.p.m.
E-301 L-ascorbato sódico (3)	500 p.p.m.

7.3 Emulgentes, estabilizantes y espesantes para uso sólo en pancetas dobles o en pancetas enrolladas.

Polifosfatos (4):

E-450 a) i) Difosfato disódico.
E-450 a) ii) Difosfato trisódico.
E-450 a) iii) Difosfato tetrasódico.
E-450 a) iv) Difosfato tetrapotásico.
E-450 b) i) Trifosfato pentasódico.
E-450 b) ii) Trifosfato pentapotásico.

7.4 Reguladores de la maduración.

	Dosis máxima
Starters microbianos	B.P.F.

7.5 Aromatizantes para todo tipo de pancetas.

	Dosis máxima
Aromas naturales (5)	B.P.F.
Aromas artificiales (5)	B.P.F.
Extracto de humo natural (5)	B.P.F.

(1) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente, la dosis total no podrá ser superior a las 250 p.p.m. sin sobrepasar las dosis parciales.

(2) Dosis máximas solas o en conjunto expresadas en el ácido correspondiente.

(3) Dosis máximas solas o en conjunto expresadas en el ácido correspondiente.

(4) El producto terminado no contendrá más de 5.500 p.p.m. de fosfatos totales, expresados en P_2O_5, de los cuales 1.000 p.p.m., como máximo, corresponderán a fosfatos añadidos expresados en P_2O_5.

(5) Se podrán utilizar los aromas naturales y artificiales, contenidos en la lista positiva de aditivos, y aprobada por Resolución de la Dirección General de Sanidad, de 16 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976), y modificado por la Resolución de 25 de julio de 1982 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre).

11. *Etiquetado y rotulación*

11.1 Etiquetado de los productos envasados.–El etiquetado deberá cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre), y además con las siguientes prescripciones:

11.1.1 La denominación del producto será «panceta curada», y si ha sido sometida a la acción del humo se completará con la palabra «ahumada».

11.1.2 La cantidad neta de los productos destinados a la venta previo fraccionamiento quedará exceptuada de figurar en el envase, debiendo constar la misma en el embalaje, y en el etiquetado se incluirá la mención: «Exclusivamente para venta previo fraccionamiento».

11.1.3 Cuando en los establecimientos minoristas se vendan fraccionadamente los productos envasados, se deberá conservar la información del etiquetado hasta la finalización de la venta para permitir una correcta identificación del producto y poder suministrar dicha información al comprador que lo solicite.

11.2 Etiquetado de los productos sin envasar.–Los productos sin envasar deberán hacer constar en su etiquetado la información referente a:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes.
- Identificación de la Empresa.

Dicha información se ajustará a lo establecido en el punto 12.1.1 de la presente norma y en los artículos 8.º y 13 del Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre).

11.3 A efectos de etiquetado, las carnicerías-salchicherías y las carnicerías-charcuterías autorizadas a elaborar estos productos podrán sustituir la etiqueta por un rótulo o cartel, junto al producto, en el que constará la indicación «Elaboración propia», el número de registro o autorización sanitaria, así como la información referente a:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes.

COMISION INTERMINISTERIAL DE RETRIBUCIONES

7045 *RESOLUCION de 28 de diciembre de 1988, de la Comisión Ejecutiva de la Comisión Interministerial de Retribuciones, por la que se aprueba la relación de puestos de trabajo correspondiente al Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.*

Examinada la propuesta formulada por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, en virtud de lo dispuesto en el artículo 15, apartado 1, letra e) de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas para la Reforma de la Función Pública, en la redacción dada por el artículo primero de la Ley 23/1988, de 28 de julio, de modificación de la misma, y en el Real Decreto 469/1987, de 3 de abril, esta Comisión acuerda:

Primero.–Aprobar la relación de puestos de trabajo del personal funcionario correspondiente a dicho Departamento que se adjunta como anexo a la presente Resolución.

Segundo.–La relación de puestos de trabajo que se aprueba sustituye al catálogo de puestos de trabajo actualmente en vigor.

Tercero.–Los efectos de la relación de puestos de trabajo, cuyos complementos específicos están expresados en valores de 1988, serán de 1 de enero de 1989.

Madrid, 28 de diciembre de 1988.–La Directora general de Costes de Personal y Pensiones Públicas, Elena Salgado Méndez.–El Director general de Organización, Puestos de Trabajo e Informática, Angel Martín Acebes.