

Segunda.—El régimen retributivo del personal al servicio de los Entes Preautonómicos se regirá por la normativa de retribuciones de funcionarios y personal contratado, administrativo y laboral, de la Administración del Estado. Las cuantías e incrementos anuales serán las que se determinen por la Ley de Presupuestos Generales del Estado.

Tercera.—Los ingresos afectados a servicios estatales transferidos a los Entes Preautonómicos continuarán regulándose por su régimen jurídico actual, debiendo ingresar el producto de su recaudación en el Tesoro Público.

Por el Ministro de Hacienda se ordenarán las actuaciones que se consideren procedentes para verificar el cumplimiento de esta obligación.

Cuarta.—Los Entes Preautonómicos se entenderán subrogados en los contratos de arrendamiento de los locales que se transfieran por el Estado, sin alteración en las condiciones de los mismos.

Quinta.—La Ley General Presupuestaria y la del Patrimonio del Estado, así como las disposiciones complementarias de ambas leyes tendrán la consideración de normas supletorias aplicables a los Entes Preautonómicos.

Sexta.—Por el Ministerio de Hacienda se dictarán las disposiciones necesarias para el desarrollo y cumplimiento de lo que en la presente Ley se establece.

Séptima.—La presente Ley entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Por tanto,
Mando a todos los españoles, particulares y autoridades, que guarden y hagan guardar esta Ley.

Palacio de la Zarzuela, Madrid, a diez de julio de mil novecientos ochenta y uno.

JUAN CARLOS R.

El Presidente del Gobierno,
LEOPOLDO CALVO-SOTELLO Y BUSTELO

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

16219 REAL DECRETO 1456/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba el nuevo texto, revisado, de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza aprobada por Decreto dos mil ciento ochenta y tres/mil novecientos setenta y cinco, de doce de septiembre, fue parcialmente modificada por el artículo séptimo del Real Decreto mil setecientos setenta y uno/mil novecientos setenta y seis, de dos de julio. La experiencia adquirida en la aplicación de la referida Reglamentación ha puesto de manifiesto la necesidad de corregir algunos errores de expresión y de clarificar determinados conceptos, resultando por tanto aconsejable proceder a la aprobación de un nuevo texto, revisado, de la mencionada Reglamentación, lo que también es necesario habida cuenta de los cambios derivados de la promulgación de la Ley diecinueve/mil novecientos setenta y siete, de las transferencias de competencias a las Comunidades Autónomas y de las modificaciones habidas en la estructura de la Administración del Estado.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Comercio, Industria y Energía y Trabajo, Sanidad y Seguridad Social y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día diez de abril de mil novecientos ochenta y uno,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba el nuevo texto, revisado, de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza, que se publica como anexo.

DISPOSICION TRANSITORIA.

Quedan derogadas cuantas disposiciones, de igual o inferior rango, que se opongan al presente Real Decreto y, en particular, el Decreto dos mil ciento ochenta y tres/mil novecientos setenta y cinco, de doce de septiembre, y el artículo séptimo del Real Decreto mil setecientos setenta y uno/mil novecientos setenta y seis, de dos de julio.

Dado en Madrid a diez de abril de mil novecientos ochenta y uno.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
PIO CABANILLAS GALLAS

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE LA CERVEZA

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º 1. La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por cerveza a efectos legales y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de dicha bebida. Será aplicable asimismo a los productos importados.

2. Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, industriales o elaboradores de cerveza así como, en su caso, a los importadores y comerciantes de este producto. Se considerarán fabricantes o elaboradores de cerveza aquellas personas individuales o jurídicas que dediquen su actividad a la obtención de esta bebida.

TITULO PRIMERO

Definiciones

Art. 2.º *Cerveza*.—La cerveza es una bebida resultante de fermentar, mediante levadura seleccionada, el mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, cocción y aromatizado con flores de lúpulo, sus extractos y concentrados, conforme el artículo 15.13. Su graduación alcohólica no será inferior al 3 por 100 en peso y el extracto primitivo no será inferior a 11º Balling.

Art. 3.º *Malta*.—Son los granos de cebada sometidos a la germinación y ulterior desecación y tostado en condiciones tecnológicamente adecuadas.

Art. 4.º *Malta de cereales*.—Son los granos de otros cereales distintos de la cebada sometidos al proceso de germinación, desecación y tostado. Se asignará la denominación de cereal de procedencia.

Art. 5.º *Mosto de malta*.—Líquido obtenido por tratamiento de malta con agua potable para extraer los principios solubles en condiciones tecnológicamente apropiadas.

Art. 6.º *Extracto de malta*.—Producto de consistencia siruposa, obtenido por concentración del mosto de malta. Su contenido en materia seca no será inferior al 65 por 100 en peso con actividad diastásica manifiesta.

Extracto de malta en polvo.—Producto obtenido como el anterior, pero concentrado hasta el mínimo del 95 por 100 de extracto.

Art. 7.º *Concentrado de malta*.—Producto de idénticas características que las del extracto de malta, pero sin actividad diastásica apreciable.

Art. 8.º *Cerveza de cereales*.—Bebida obtenida partiendo únicamente del malta de cereales. Llevará la denominación del cereal o cereales de procedencia.

Art. 9.º *Cerveza especial*.—Es la que por sus características debe clasificarse como de calidad selecta. El extracto primitivo o extracto del mosto original no será inferior al 13 por 100 en peso.

Art. 10. *Cerveza especial extra*.—Se considerará cerveza especial extra aquella cuyo extracto primitivo del mosto original no sea inferior al 15 por 100 en peso.

Art. 11. *Malta líquido*.—Bebida obtenida del mosto de malta, con o sin lúpulo, y conservada por medios físicos. No contendrá más del 1 por 100 de alcohol.

Art. 12. *Malta espumoso*.—Bebida obtenida por saturación del malta líquido con anhídrido carbónico.

TITULO II

Proceso de elaboración

Art. 13. *De la elaboración de la cerveza*.—El proceso de elaboración de la cerveza comprende cuatro fases fundamentales:

1.ª Preparación del malta: La cebada será sometida a limpieza, remojo y germinación y, posteriormente, a desecación y tostación.

2.ª Obtención del mosto: Del malta previamente molido y adicionado, en su caso de las materias amiláceas a que se refiere el artículo 2.º se obtendrá mediante proceso de extracción por sacarificación del mosto, que sufre una clarificación por filtración. A continuación, se agregará el lúpulo al mosto, siguiéndose un proceso de cocción. Una vez extraídos los principios propios y aromáticos del lúpulo se refrigerará el mosto.

3.ª Fermentación del mosto: Se le adiciona levadura seleccionada, del género «sacharomyces», y se somete a la fermentación principal por cualquiera de los sistemas denominados fermentación alta o fermentación baja.

4.ª Maduración y clarificación: La cerveza obtenida después de la fermentación, será sometida a un proceso de maduración y posterior clarificación en bodega.

Art. 14. *Características de la cerveza elaborada*.

1. Se presentará límpida o ligeramente opalina, sin sedimento apreciable.

2. La acidez total, previa eliminación del anhídrido carbónico, expresada en ácido láctico, no será superior al 3 por 1.000.
3. El anhídrido carbónico contenido no será inferior a tres gramos por litro.
4. El contenido en glicerina no será superior a tres gramos por litro.
5. Concentración en extracto real superior al 3 por 100 en peso.
6. El pH comprendido entre 3,5 y 5.
7. Grado de fermentación, superior al 46 por 100, salvo en la cerveza negra, que podrá ser inferior, sin descender del 35 por 100.
8. El extracto primitivo calculado será igual o superior al 11 por 100 en peso.
9. Las cenizas no serán superiores al 4 por 1.000 en peso.
10. Las impurezas de los metales pesados no excederán de los siguientes límites máximos:
 - a) Cobre: 1,0 p. p. m. (1).
 - b) Zinc: 1,0 p. p. m. (1).
 - c) Plomo: 0,2 p. p. m. (1).
 - d) Arsénico: 0,1 p. p. m. (2).
 - e) Cobalto: 50 p. p. b. (1).
- (1) Utilizando absorción atómica con llama.
- (2) Mediante el ensayo con ditiocarbamato de plata.
11. El ácido fosfórico como máximo será del 1,2 por 1.000 y los hidratos de carbono no sobrepasarán del 75 por 1.000.

TÍTULO III

Prácticas permitidas y prohibiciones

Art. 15. En la elaboración y conservación de la cerveza, quedan autorizadas las prácticas siguientes:

1. La adición de agua potable para rebajar el grado alcohólico en el proceso de elaboración. El agua podrá ser también destilada, desionizada y desmineralizada. Asimismo, se podrá corregir el agua de braceado, siempre que conserve su potabilidad.
2. El empleo de caramelo procedente de la deshidratación de sacarosa o glucosa comerciales y de extractos obtenidos de malta torrefactada, con el fin de conseguir una coloración adecuada.
3. La clarificación con tierra de infusorios, carbón activo, tanino, albúmina, gelatina alimenticia, bentonitas, alginatos y gel de sílice, caseína, queratina y poliamidas autorizadas.
4. La filtración con materias inocuas, como papel, pasta de papel, celulosa, amianto, telas de algodón y de fibras sintéticas, tierras de infusorios, perlititas y carbón activo.
5. La refrigeración, esterilización, pasteurización, aireación, oxigenación y tratamiento por rayos infrarrojos y ultravioletas.
6. La mezcla en las fábricas de mostos y cervezas entre sí, procedentes de sus propias elaboraciones o de otras fábricas legalmente establecidas en territorio nacional.
7. El sulfitado por métodos autorizados, con la condición de que el producto terminado y dispuesto para el consumo no retenga más de 30 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro.
8. El empleo de levaduras seleccionadas del género «sacharomyces».
9. Adición de anhídrido carbónico procedente de la fermentación o de otro origen, en la fase de resaturación, siempre que reúna las siguientes condiciones:
 - a) Ser técnicamente puro.
 - b) Poseer olor y sabor característicos.
 - c) No contener más del 1 por 1.000 de aire en volumen.
 - d) Estar exento de productos empireumáticos, ácidos nítrico y sulfhídrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.
 - e) No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 1.000 en volumen.
10. Adición de fermentos proteolíticos, enzimas y estabilizadores autorizados por la Dirección General de Salud Pública.
11. Sustitución de las sumidades floridas del lúpulo por sus extractos y derivados.
12. Adición de ácido ascórbico o su sal sódica y cualquier otro aditivo reductor expresamente autorizado por la Dirección General de Salud Pública.
13. Adición a la malta de malta de cereales, granos crudos que contengan féculas, así como azúcares y féculas, siempre que la sustancia o sustancias añadidas no excedan del 30 por 100 de la materia prima empleada.
14. La realización en la elaboración de cerveza solamente con destino 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, pero cumpliendo los requisitos a que se refiere el artículo 19 de esta Reglamentación.

Art. 16. *Prohibiciones.*—En la elaboración, conservación, maduración, manipulación y venta de la cerveza se prohíben las siguientes prácticas:

1. La utilización del procedimiento denominado «al amiló» para sacarificar el almidón procedente de los cereales.
2. La adición de agua y cualquier manipulación fuera de las fábricas.
3. La adición de alcohol de cualquier procedencia.
4. El empleo de sucedáneos del lúpulo o de principios amargos extraños.
5. El uso de agentes neutralizantes de cualquier clase.
6. El empleo de materias colorantes, edulcorantes artificiales, esencias y otros productos cuyo uso no esté expresamente autorizado en esta Reglamentación.
7. La adición de estabilizadores no autorizados.
8. La adición de glicerina en cantidad que exceda del 2 por 1.000. Adición de dextrina y, en general, de sustancias que alteren la composición normal de la cerveza.
9. La presencia de ferrocianuros y derivados halogenados de ácido acético u homólogos.
10. La tenencia en las fábricas y sus locales anexos de productos cuyo empleo no esté justificado.

Art. 17. Se considerarán cervezas impropias para el consumo:

- a) Las que se presentan turbias o contengan un sedimento apreciable a simple vista.
- b) Las que tengan olor, color o sabor anormales.
- c) Las que por su análisis químico o examen microscópico u organoléptico acusen alteración.
- d) Las adulteradas o que, en general, hayan sido objeto en su elaboración de una práctica no autorizada.

Art. 18. Se prohíbe el establecimiento de plantas para envasar o embotellar cerveza en todo el territorio nacional, salvo que dichas plantas constituyan una sección fabril dependiente de una industria elaboradora de cerveza emplazada en el territorio nacional.

Art. 19. *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 competente del Ministerio de Industria y Energía o de la Dirección General de Salud Pública, según la materia de que se trate.

TÍTULO IV

Requisitos de las instalaciones industriales

Art. 20. *Requisitos industriales.*—Las fábricas de cerveza cumplirán, obligatoriamente, las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a elaboración, envasado y en general, manipulación de materias primas o de productos intermedios o finales estarán debidamente aislados de cualquier otro ajeno a su cometido específico.
2. Serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión, y en general, cualesquiera otros de carácter industrial que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda.
3. Dispondrán de laboratorio para análisis químico y microbiológico, dotado con los elementos suficientes tanto para contrastar calidades y características de las materias primas, productos elaborados y en curso de elaboración, como para determinar la idoneidad de las levaduras. Este servicio de análisis puede ser contratado por un laboratorio que no pertenezca a la fábrica elaboradora.
4. Los recipientes, máquinas, aparatos y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con la cerveza, sus materias primas o productos intermedios durante el proceso de elaboración de aquella, serán de materiales que no alteren las características de su contenido.
5. La planta embotelladora será automática o semiautomática, siempre que las operaciones de lavado o envasado sean automáticas y estarán provistas de los dispositivos necesarios para la limpieza de los envases y garantía de su perfecta higiene.
6. El agua utilizada directamente en el proceso de fabricación y en el lavado y enjuagado será idónea desde los puntos de vista químico y microbiológico; y en tal sentido deberá ser garantizada mediante el oportuno certificado de la Delegación del Ministerio de Trabajo Sanidad y Seguridad Social o en su caso, del Órgano del Ente Autonómico y Preautonómico que corresponda.
7. Toda la fábrica de cerveza formará un conjunto enteramente independiente de cualquier otra instalación industrial. En consecuencia, estas instalaciones industriales estarán situadas a una distancia mínima de 250 metros de cualquier otra dedicada a elaboraciones derivadas de la vitivinicultura, aguardientes, compuestos y licores, alcohología vinica o industrial de melazas de azúcar, y en general, de cualquier instalación relacionada con el alcohol o los productos alcohólicos.
8. Los locales de mezclas estarán situados dentro del recinto de la fábrica de cerveza, aunque separados de las salas de sacarificación y fermentación, así como de las bodegas.
- Art. 21. *Requisitos higiénico-sanitarios.*—Las instalaciones industriales a que se refiere esta Reglamentación se ajustarán también a las disposiciones higiénico-sanitarias y de salubridad

que exija el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social. En particular se cumplirán las siguientes normas:

1. Relativo a los locales:
 - 1.1. Estarán perfectamente separados y 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, salvo en locales que requieran alto grado higrométrico. También se evitarán depósitos de polvo o cualquier otra 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 eficiente.
 - 1.6. Los pisos serán prácticamente impermeables y de fácil limpieza.
 - 1.7. Los desagües tendrán cierres hidráulicos y estarán protegidos con rejillas o placas metálicas perforadas.
 - 1.8. Los parámetros 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 directamente en la elaboración y envasado de la cerveza deberán cumplir lo dispuesto en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de octubre de 1953 y, lo que establece el Código Alimentario Español en sus artículos 3.08.04, 2.08.05 y 2.08.06.
 - 3.2. Las personas que intervengan en el proceso de elaboración vestirán durante el trabajo en forma adecuada, con la debida pulcritud e higiene.
 - 3.3. Se prohíbe fumar en los locales de trabajo que por razones de seguridad e higiene así lo exijan.

TÍTULO V

Régimen de instalación de industrias y establecimientos de venta

- Art. 22. *Competencias*.—1. Corresponde al Ministerio de Industria y Energía, a través de la Dirección General competente y de sus Delegaciones Provinciales, el ejercicio y desarrollo de la acción administrativa de policía industrial sobre las instalaciones fabriles de elaboración de cerveza, sin perjuicio de la competencia del Ministerio de Hacienda a efectos tributarios.
2. Al Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, a través de la Dirección General de Salud Pública y de sus Delegaciones, compete velar por la higiene y salubridad de estas fábricas, conforme al Decreto 797/1975, de 21 de marzo.
3. Los establecimientos de venta de cerveza se registrarán por las Ordenanzas Municipales y por las demás normas que les sean aplicables y cuya competencia corresponde a los Ministerios de Economía y Comercio y Trabajo, Sanidad y Seguridad Social.
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. 23. *Régimen de instalación de industrias*.—Toda solicitud de nueva instalación de industrias elaboradoras de cerveza o de ampliación o traslado de las existentes, deberá ir acompañada de la documentación exigida, conforme al punto II del artículo segundo del Real Decreto 2135/1980 de 26 de septiembre, sobre liberalización industrial, sin perjuicio del cumplimiento de lo previsto en el Decreto 797/1975 y disposiciones concordantes.

TÍTULO VI

Intervención en la producción

- Art. 24. *Registro de fabricante*.—Con la puesta en funcionamiento de toda industria de elaboración de cervezas, la Delegación Provincial del Ministerio de Industria y Energía adjudicará el número de fabricante que corresponda, conforme al Registro Industrial, coordinado con el sanitario establecido en la Dirección General de Salud Pública por el Decreto 797/1975, de 21 de marzo.
- Art. 25. *De la declaración de productos*.—1. Los fabricantes o elaboradores de cerveza vienen obligados a presentar por duplicado, durante los diez primeros días de cada mes, las dos siguientes declaraciones:
- 1.1. De producciones, en la que constarán el malta producido y el malta comprado empacados.
 - 1.2. De salida de cerveza elaborada, tanto al mercado interior como al exterior.
2. Un ejemplar de cada una de las declaraciones a que se refiere el número 1 de este artículo será presentado en la Delegación Provincial correspondiente del Ministerio de Industria y Energía; el otro ejemplar será remitido por el declarante a la Dirección General competente del mismo Departamento.

TÍTULO VII

Envasado, etiquetado, venta y publicidad

Art. 26. *Envasado*.—La cerveza destinada al consumo se envasará en botellas o recipientes de vidrio, cerámica, madera, aluminio, acero inoxidable, hojalata protegida con esmalte o cualquier otro material idóneo autorizado por la Dirección General de Salud Pública, previo informe del Ministerio de Industria y Energía.

Art. 27. *Etiquetado*.—En la etiqueta o etiquetas de los envases constará necesariamente:

1. Marca del producto, cuyo uso se sujetará a las normas sobre propiedad industrial.
2. Número de registro sanitario.
3. Nombre comercial o razón social del fabricante, cuando no coincida con la marca.
4. El extracto seco primitivo expresado en tanto por ciento en peso.
5. Volumen del contenido, expresado en centilitros cuando se trate de botellas o recipientes de pequeño volumen y en litros cuando se trate de barriles o envases análogos.
6. La mención «cerveza elaborada en España», en tipo de letra no inferior a dos milímetros de altura.
7. La palabra «cerveza» seguida del apelativo que designe el cereal empleado, en el caso de cerveza de otros cereales.
8. Las palabras «especial» o «especial extra», cuando el envase contenga este tipo de cerveza.
9. En el caso de botellas serigrafadas podrán figurar en el tapón corona las exigencias de los epígrafes 2 y 4.

Art. 28. *Prohibiciones*.—En la rotulación de etiquetas, albaranes, notas de entrega, facturas comerciales o cualquier otro documento de análoga naturaleza queda prohibido incluir las menciones «cordial», «reconstituyente», «digestiva», «estomacal», «tónica» o cualquier otra referencia o alusión que por inducir a error o confusión esté prohibida por las disposiciones vigentes en materia de propiedad industrial.

Art. 29. *Publicidad*.—En la publicidad de la cerveza queda prohibida cualquier alusión, mención o indicación falsas o que puedan inducir a error en relación con la composición, propiedades, origen u otras características. También serán aplicables las prohibiciones del artículo anterior, así como las contenidas en las disposiciones reguladoras de la actividad publicitaria.

Art. 30. *Establecimientos de venta*.—Queda prohibido el trasvase en los establecimientos de venta, almacenistas, detallistas, cafeterías, bares, tabernas, restaurantes o similares.

Art. 31. Los elaboradores podrán fijar libremente de acuerdo con los expendedores, las condiciones del suministro; caso de no hacerlo se entenderá que ambos se acogen al sistema tradicional de devolución de envases y embalajes, que sigue siendo propiedad del suministrador, ante el que los expendedores serán responsables de las faltas o de los deterioros que impidan su normal utilización.

Art. 32. En el despacho de la cerveza al grifo se observarán las siguientes reglas:

1. Las instalaciones de despacho al público serán mantenidas en las debidas condiciones de higiene y limpieza.
2. En los locales de despacho habrá un rótulo en el que se indique de forma visible marca o nombre comercial de la cerveza que se expendan. Dicha indicación concordará con las inscripciones de los barriles o toneles.
3. Los toneles estarán en sitio higiénico y asequeable y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos cerrados, de materiales inocuos.
4. La presión se logrará exclusivamente con anhídrido carbónico comprimido, que reúna las condiciones establecidas en el artículo 15, apartado 8, de esta Reglamentación.
5. Las operaciones necesarias para llenar los vasos o jarras se harán a la vista del público.
6. No se permitirá aprovechar la cerveza vertida al llenar otros vasos ni la remanente de los vasos de consumo, quedando prohibida la instalación de recipientes para recoger el excedente.
7. No se permitirá el relleno de toneles.

TÍTULO VIII

Comercio exterior

Art. 33. *Exportaciones*.—Las cervezas destinadas a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España sin previa autorización del Ministerio de Economía y Comercio y previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. El Ministerio de Economía y Comercio decidirá a la vista de la correspondiente licencia de exportación.

En el momento de su distribución deberá responder a las condiciones fijadas en esta Reglamentación, y el envase llevará impresa la palabra «export», junto con aquellas inscripciones que, fijadas por el Ministerio de Economía y Comercio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, aclaren al consumidor la diferencia existente en-

tre el producto contenido en el envase y los similares que cumplen las condiciones de esta Reglamentación.

Art. 34. *Importación.*—Las cervezas producidas en el extranjero para su consumo en nuestro país deberán adaptarse estrictamente, para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación y por el Código Alimentario Español, salvo lo establecido en los Tratados o Convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

TITULO IX

Competencias

Art. 35. Los Ministerios de Hacienda y de Economía y Comercio, de Industria y Energía y de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social y los Organos competentes de las demás Administraciones Públicas, en la esfera de sus competencias, vigilarán el cumplimiento de lo establecido en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, sancionando las infracciones que se produzcan con arreglo a la legislación vigente aplicable en cada caso.

16220 ORDEN de 16 de julio de 1981 sobre los precios teóricos del algodón nacional y del importado para la campaña algodонера 1981/82.

Excelentísimos señores:

El Real Decreto 497/1981, sobre normas complementarias de regulación de la campaña algodонера 1981/82, encomienda a los Ministerios de Agricultura y de Economía y Comercio la fijación del precio teórico del algodón nacional, así como la fórmula del precio teórico del algodón de importación, ambos referidos a la calidad base «Strict Middling» 1-1/16 de pulgada.

Se han realizado los estudios pertinentes de revisión y actualización de los factores de costes y servicios y valoración de los subproductos de la demostración en lo que se refiere al algodón nacional. Igualmente, contando con la colaboración del Centro Algodonero Nacional, se ha revisado la fórmula del precio teórico del algodón de importación y se ha tenido en cuenta la modificación anunciada del tipo de algodón a que se referirán en lo sucesivo los índices de «Cotton Outlook» sobre precios en el mercado europeo.

En su virtud, y a propuesta de los Ministerios de Agricultura y Pesca y de Economía y Comercio, esta Presidencia del Gobierno dispone:

1.º El precio teórico del algodón fibra nacional, para la campaña algodонера 1981/82, a los efectos de la posible aplicación del sistema de compensación de precios, se fija, para la calidad tipo «Strict Middling» 1-1/16 de pulgada, en 250,44 pesetas por kilogramo.

2.º El precio teórico en pesetas por kilogramo de algodón fibra de importación para la misma calidad y a los mismos efectos del punto anterior, se determinará por la fórmula:

$$2,204744 \times (1,1109 + T) \times LA \times C + 6,793$$

siendo:

T = Derecho arancelario vigente para las importaciones de algodón sin cardar ni peinar (partida arancelaria cincuenta y cinco punto cero uno), expresado en tanto por uno.

LA = Índice «Cotton Outlook» para la calidad «Middling» 1-3/32, expresado en dólares por libra de peso.

C = Tipo de cambio vendedor en pesetas por dólar.

3.º El precio teórico del algodón nacional establecido en el punto primero habrá de incrementarse, por el concepto del Impuesto de Tráfico de Empresas, en un 3 por 100 teórico del algodón de importación que corresponda a la fecha de cálculo de la compensación.

Lo que comunico a VV. EE.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 16 de julio de 1981.

CABANILLAS GALLAS

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y Pesca y de Economía y Comercio.

Mº DE ASUNTOS EXTERIORES

16221 PRORROGA de vigencia del Acuerdo Internacional del Estaoño 1975, hecho en Ginebra el 21 de junio de 1975.

El Consejo Internacional del Estaoño, en virtud de la Resolución 121, de 14 de enero de 1981, decidió, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 57, b), del Acuerdo Internacional del Estaoño («Boletín Oficial del Estado» número 41, de 17 de febrero de 1977), prorrogar la vigencia de dicho Acuerdo por un periodo de doce meses a partir del 1 de julio de 1981.

Lo que se hace público para conocimiento general.

Madrid, 7 de julio de 1981.—El Secretario general Técnico, José Cuenca Anaya.

Mº DE ECONOMIA Y COMERCIO

16222 RESOLUCION de 9 de julio de 1981, de la Dirección General de Exportación, por la que se modifica la Resolución de 12 de marzo de 1980 («Boletín Oficial del Estado» número 67, del 18).

Como consecuencia de la necesidad del abastecimiento interior y con el fin de poder controlar las posibles exportaciones, esta Dirección General ha resuelto lo siguiente:

Se modifica la relación de mercancías exentas de obtención de licencia de exportación que figura en el anejo número 1 de la Resolución de 12 de marzo de 1980, quedando excluida de dicha relación la partida arancelaria 43.01.

Lo que comunico a los efectos oportunos.

Madrid, 9 de julio de 1981.—El Director general, Juan María Arenas Uría.

II. Autoridades y personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

MINISTERIO DE JUSTICIA

16223 RESOLUCION de 21 de mayo de 1981, de la Secretaria Técnica de Relaciones con la Administración de Justicia, por la que se declara jubilado a don Juan Cutanda Garcés, Oficial de la Administración de Justicia, en situación de excedencia voluntaria.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 46 del Reglamento Orgánico aprobado por Decreto de 6 de junio de 1969, artículo 18 de la Ley 11/1966, de 18 de marzo, y 17 del Decreto de 21 de abril 1120/1966, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Derechos pasivos de Funcionarios de la Administración Civil del Estado.

Esta Secretaria Técnica, en uso de las facultades atribuidas en el artículo 17 del texto refundido de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado, acuerda declarar jubilado con el haber pasivo que le corresponda, y con efectos del día 27 de junio de 1981, en que cumple la edad reglamentaria,

a don Juan Cutanda Garcés, Oficial de la Administración de Justicia en situación de excedencia voluntaria.

Lo que digo a V. S. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 21 de mayo de 1981.—El Secretario Técnico de Relaciones con la Administración de Justicia, Javier Moscoso del Prado Muñoz.

Sr. Jefe del Servicio de Personal de los Cuerpos de Función Asistencial a la Administración de Justicia.

16224 RESOLUCION de 30 de mayo de 1981, de la Dirección General de los Registros y del Notariado, por la que se jubila a don Plutarco Marsa Vancells, Registrador de la Propiedad de Vigo número 1-L, que ha cumplido la edad reglamentaria.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 291 de la Ley Hipotecaria 542 de su Reglamento, 17 de la Ley de Ré-