

La decisión de la Comisión arbitral será considerada como obligatoria y definitiva.

ARTICULO 41

1. Todo periodo de seguro o periodo asimilado cumplido en virtud de la legislación de una de las Partes antes de la fecha de entrada en vigor del presente Convenio será tomado en consideración para la determinación del derecho a las prestaciones que se causen conforme a las disposiciones del presente Convenio.

2. Una prestación será debida en virtud del presente Convenio, aun cuando se refiera a un hecho anterior a la fecha de su entrada en vigor. A este efecto, toda prestación que no haya sido liquidada o que haya sido suspendida a causa de la nacionalidad del interesado o en razón de su residencia en el territorio de una de las dos Partes será, a solicitud del interesado, liquidada o restablecida a partir de la entrada en vigor del presente Convenio, bajo reserva de que los derechos anteriormente liquidados no hayan dado lugar a una indemnización a tanto alzado.

3. Los derechos de los interesados que hayan obtenido anteriormente a la entrada en vigor del presente Convenio la liquidación de una pensión o renta podrán ser revisados mediante solicitud. La revisión tendrá por efecto otorgar a los beneficiarios, a partir de la entrada en vigor del presente Convenio, los mismos derechos que si el Convenio hubiera estado en vigor en el momento de la liquidación. La solicitud de revisión deberá ser presentada en un plazo de dos años a contar desde la entrada en vigor del presente Convenio.

4. En cuanto al derecho resultante de la aplicación de los apartados 2 y 3 del presente artículo, las disposiciones previstas por las legislaciones de las dos Partes Contratantes, en lo que concierne a la caducidad y la prescripción de los derechos, no tendrán efecto si la solicitud citada en los apartados 2 y 3 del presente artículo es presentada en un plazo de dos años a contar desde la entrada en vigor del presente Convenio. Si la solicitud es presentada después de finalizar este plazo, el derecho a las prestaciones que no haya caducado o que no haya prescrito será adquirido a partir de la fecha de la solicitud a menos que no le haya sido aplicada una más favorable.

ARTICULO 42

1. Para la admisión al seguro voluntario o facultativo, conforme a la legislación de la Parte en cuyo territorio el interesado resida, los periodos de seguro cumplidos en virtud de la legislación de la otra Parte serán tomados en consideración como periodos de seguro cumplidos en virtud de la legislación de la primera Parte.

2. Lo dispuesto en el párrafo 1 del presente artículo sólo será aplicable a las personas que no pueden beneficiarse del seguro obligatorio en razón de la legislación de la Parte en cuyo territorio residan.

3. En todo caso, la inclusión obligatoria posterior en un régimen de seguridad social en cualquiera de las dos Partes será causa de extinción en dicho aseguramiento voluntario.

ARTICULO 43

1. Los pagos que se realicen en aplicación del presente Convenio podrán efectuarse, válidamente, en la moneda del país a que corresponda la Institución deudora.

2. En el caso de que se promulguen en alguna de las Partes Contratantes disposiciones que restrinjan la transferencia de divisas, las dos Partes adoptarán de inmediato las medidas necesarias para garantizar la efectividad de los derechos derivados del presente Convenio.

ARTICULO 44

Para la aplicación de la legislación española se considerará a un trabajador en situación asimilada a la de alta, a efectos del otorgamiento de las prestaciones conforme al principio de totalización y prorrata previsto en el artículo 17, cuando dicho trabajador se encuentre sujeto a la legislación de la otra Parte Contratante o con derecho a prestaciones por parte de esta última.

ARTICULO 45

Cuando, según las disposiciones legales de una de las Partes Contratantes, el percibo de una prestación de la Seguridad Social o la obtención de ingresos de otra naturaleza o la realización de una actividad lucrativa o la inscripción en la Seguridad Social produzca efectos jurídicos sobre el derecho a una prestación, o sobre la concesión de una prestación o sobre la inclusión obligatoria en los seguros sociales o afiliación voluntaria, cualquiera de estas situaciones de hecho será considerada y tendrá plena eficacia, aunque se produzca o haya producido en la otra Parte Contratante.

TITULO IV

Disposiciones finales

ARTICULO 46

1. El presente Convenio tendrá vigencia por un periodo de cinco años a partir de la fecha de su entrada en vigor, y será

prorrogado tácitamente por periodos de un año, salvo denuncia que deberá ser notificada seis meses antes de la expiración de dicho periodo.

2. En caso de denuncia del Convenio las estipulaciones del mismo y de los acuerdos administrativos previstos en el artículo 34 serán aplicables a los derechos adquiridos y sin que a los referidos derechos les sean de aplicación las disposiciones restrictivas que las Partes Contratantes puedan establecer para los casos de residencia en el extranjero.

ARTICULO 47

El presente Convenio será ratificado. Los instrumentos de ratificación serán intercambiados en Rabat.

Entrará en vigor el primer día del segundo mes siguiente a aquel en que se proceda al intercambio de los instrumentos de ratificación.

En fe de lo cual los representantes autorizados de los dos Estados Contratantes firman este Convenio, hecho en Madrid el 8 de noviembre de 1979, en dos ejemplares escritos en los idiomas español y árabe, respectivamente, teniendo ambos textos igual valor legal.

Por el Gobierno de España, <i>Marcelino Oreja Aguirre</i> , Ministro de Asuntos Exteriores	Por el Gobierno del Reino de Marruecos, <i>M'Hamed Boucetta</i> , Ministro de Estado, Encargado de Asuntos Exteriores y de la Cooperación
--	---

El presente Convenio entra en vigor el día 1 de octubre de 1982, primer día del segundo mes siguiente a aquel en que se proceda al intercambio de los Instrumentos de Ratificación, de conformidad con lo dispuesto en su artículo 47.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Madrid, 27 de septiembre de 1982.—El Secretario general Técnico del Ministerio de Asuntos Exteriores, José Antonio de Yturriaga Barberán.

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

26520 REAL DECRETO 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veinticinco de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentaciones especiales las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En lo referente a la leche y productos lácteos, y dada la amplitud del sector y el dilatado tiempo que requiere una detallada Reglamentación de todos sus componentes, se comienza por desarrollar la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente a las industrias, almacenamiento, transporte y comercialización de dichos productos alimenticios dejando la tipificación o normalización de estos últimos para disposiciones posteriores.

En virtud de lo anterior, oídos los representantes de las distintas organizaciones profesionales afectadas y previo el informe preceptivo de la Comisión interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Comercio y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veinticuatro de septiembre de mil novecientos ochenta y dos,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba a adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos.

DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor a los treinta días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICION TRANSITORIA

No obstante lo establecido en la disposición final, y como únicas excepciones a lo dispuesto en ella,

Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y,

en especial, de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses, a contar desde la publicación del presente Real Decreto.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto quedan derogadas, en lo que se opongan a lo establecido en el mismo, las disposiciones de igual o inferior rango.

Dado en Madrid a veinticuatro de septiembre de mil novecientos ochenta y dos.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
MATIAS RODRIGUEZ INCIARTE

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE INDUSTRIAS, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto fijar, con carácter obligatorio, los requisitos técnico-sanitarios generales y específicos que han de reunir las instalaciones industriales, así como los correspondientes al almacenamiento, transporte y comercialización de leche y productos lácteos, y la ordenación jurídica de tales actividades.

Esta Reglamentación obliga a las personas naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones reglamentarias concedidas por los Organismos competentes, realicen actividades de recogida, manipulación, elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y/o importación de leche y productos lácteos, cuya enumeración aparece en el artículo siguiente.

Art. 2.º Enumeración de leches y productos lácteos.

Leches naturales.
Leche certificada.
Leche pasteurizada.
Leche esterilizada.
Leche U. H. T.
Leche concentrada.
Leche evaporada.
Leche condensada.
Leche en polvo.
Leches fermentadas.
Quesos.
Cuajada.
Quesos fundidos.
Nata.
Mantequilla.
Suero y mazada.
Suero y mazada en polvo.
Requesón.
Lactosa.
Caseína, caseinatos, lactoalbúmina y coprecipitados.
Productos lácteos fraccionados.
Grasas lácteas deshidratadas.
Preparados lácteos cuyo componente básico sea la leche, o sus derivados.

Cuando proceda, de acuerdo con sus normas específicas, los tipos de leche y productos lácteos antes enumerados podrán ser enteros, total o parcialmente desnatados; aromatizados, edulcorados y/o enriquecidos con la adición de sus propios componentes, vitaminas, minerales y/u otros ingredientes autorizados.

TITULO PRIMERO

Definición de las actividades

Art. 3.º Las actividades industriales básicas afectadas por la presente Reglamentación son:

3.1. Recogida y refrigeración de leche. Consiste en centralizar, filtrar y refrigerar leches naturales procedentes de diversas rutas, para su utilización propia o posterior traslado a una industria elaboradora.

3.2. Producción de leche certificada: Actividad consistente en la obtención, en explotaciones con título de «Ganadería Diplomada» y/o de «Sanidad Comprobada», de leche producida y envasada en la propia explotación que, sometida a un riguroso control sanitario oficial, garantice la inocuidad y valor nutritivo del producto.

3.3. Elaboración de leche pasteurizada: Consiste en someter la leche natural a un proceso tecnológico autorizado, para la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de la naturaleza físico-química y cualidades nutritivas del producto.

3.4. Elaboración de leche esterilizada: Consiste en someter la leche natural a un proceso tecnológico autorizado, parte del cual se lleva a cabo después del envasado del producto, que

asegure la destrucción de todos los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia en su propio medio.

3.5. Elaboración de leche U. H. T.: Consiste en someter la leche natural a un proceso tecnológico autorizado, aplicado antes del envasado, que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia en su propio medio, efectuándose posteriormente el envasado del producto bajo condiciones asépticas.

3.6. Elaboración de leche concentrada: Consiste en pasteurizar la leche natural y extraer parte de su agua de constitución.

3.7. Elaboración de leche evaporada: Consiste en la extracción previa de parte del agua de constitución de la leche esterilizada o de la leche U. H. T.

3.8. Fabricación de leche condensada: Consiste en someter la leche pasteurizada a un proceso de concentración e incorporación de azúcar para su conservación.

3.9. Fabricación de leche en polvo: Consiste en la desecación de leche natural, pasteurizada al estado líquido, hasta obtener un producto deshidratado.

3.10. Fabricación de leches fermentadas: Consiste en la modificación de la leche por la acción de microorganismos o fermentos característicos, específicos para cada tipo de producto, que dan lugar a una fermentación láctica y, en algunos casos, ácido-alcohólica.

3.11. Fabricación de quesos: Consiste en obtener un producto por coagulación enzimática de la leche y/o de determinados productos lácteos, con previa o posterior separación de, al menos, parte del agua, lactosa y sales minerales, seguida o no de maduración.

3.12. Fabricación de cuajada: Consiste en obtener un producto por coagulación enzimática de la leche pasteurizada, sin posterior separación del suero.

3.13. Fabricación de quesos fundidos: Consiste en la molturación, mezcla y fusión de una o más variedades de queso, con ayuda de tratamiento térmico.

3.14. Fabricación de nata: Consiste en la obtención de un producto líquido, rico en materia grasa, separado de la leche por reposo o centrifugación, y que puede ser objeto de posteriores transformaciones.

3.15. Fabricación de mantequilla: Consiste en someter la leche o la nata pasteurizadas a un proceso tecnológico para obtener un producto semisólido muy rico en grasa.

3.16. Obtención de suero y mazada: Consiste en recuperar el líquido resultante de la coagulación de la leche o de la fabricación de la mantequilla, pudiendo ser filtrado, pasteurizado y/o concentrado.

3.17. Fabricación de suero y mazada en polvo: Consiste en la desecación de los sueros lácteos hasta obtener un producto deshidratado.

3.18. Fabricación de requesón: Consiste en la obtención de un producto al precipitar por el calor en medio ácido, o por otros procedimientos, las proteínas que existen en el suero de queso.

3.19. Fabricación de lactosa: Consiste en obtener el azúcar de la leche o de los sueros lácteos.

3.20. Fabricación de caseína, caseinatos, lactoalbúmina y coprecipitados: Consiste en obtener de la leche desnatada o de la mazada, la caseína y sus sales, y de determinados sueros lácteos, la lactoalbúmina, así como los coprecipitados de sus mezclas.

3.21. Fabricación de productos lácteos fraccionados: Consiste en separar componentes de la leche para obtener determinados productos específicos.

3.22. Fabricación de grasas lácteas deshidratadas: Consiste en la obtención de grasas lácteas exentas prácticamente de agua.

3.23. Fabricación de otros productos cuyo componente básico sea la leche o sus derivados: Actividades consistentes en la obtención de otros productos no citados anteriormente que, partiendo de leche y con incorporación o no de otros ingredientes, no estén contenidas expresamente en Reglamentaciones Técnico-Sanitarias específicas.

Art. 4.º Las actividades industriales complementarias son las siguientes:

4.1. Normalización: Consiste en ajustar el contenido de uno o varios de los componentes de la leche y productos lácteos a porcentajes determinados.

4.2. Homogeneización: Consiste en someter la leche y productos lácteos a un tratamiento físico destinado a fraccionar las partículas de grasa, o de otros componentes, contenidas en el producto, para conseguir una distribución más uniforme de las mismas en el seno de éste.

4.3. Desnatado: Consiste en someter la leche a un tratamiento físico para privarla parcial o totalmente de su contenido graso.

4.4. Enriquecimiento: Consiste en la adición a la leche y productos lácteos de uno o varios de sus propios componentes.

4.5. Aromatización: Consiste en la adición a la leche y productos lácteos de sustancias sápidas y/o aromáticas autorizadas.

4.6. Deshidratación: Consiste en privar a la leche y productos lácteos de parte de su agua de constitución.

4.7. Deseccación: Consiste en una deshidratación práctica total del producto.

4.8. Batido o montado de nata: Consiste en la incorporación de aire u otros gases inocuos a la nata.

TITULO II

Requisitos de las instalaciones industriales

Art. 5.º Requisitos técnicos e higiénico-sanitarios exigibles a las industrias lácteas con carácter general.

Las instalaciones industriales de todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas, sus productos y sub-productos, y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Con este fin, las industrias elaboradoras de productos lácteos cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

5.1. Disponer de laboratorio convenientemente equipado para la realización de las determinaciones que les sean legalmente exigibles. Quedan exceptuados de esta obligatoriedad los Centros de Recogida y Refrigeración de leche dependientes de otra industria láctea.

5.2. Las superficies que hayan de estar en contacto con los productos lácteos serán de fácil limpieza y no susceptibles de contaminar. Las que lo estén con la leche y productos lácteos líquidos, además de cumplir los requisitos anteriores, deberán ser perfectamente lisas y de materiales resistentes a la corrosión.

5.3. Los rendimientos o capacidades de los diferentes elementos de elaboración y de las instalaciones auxiliares deberán guardar entre sí la debida proporción atendiendo a criterios técnicos racionales.

5.4. Los locales de tratamiento de leche y productos lácteos en fase líquida, deberán contar con:

Pavimentos lisos, de material impermeable y antiácido y provisto de un perfecto sistema de desagüe, con sumideros de sifón y suficiente declive para evitar estancamientos de líquidos. En las salas de elaboración y envasado de queso fundido no se exigirán pavimentos antiácidos.

Paredes de superficies lisas y lavables.
Techos de fácil limpieza y contruidos o protegidos con materiales que eviten la condensación

5.5. Tanto los locales descritos anteriormente como los restantes donde se manipulen leche y productos lácteos deberán reunir las siguientes condiciones:

Luminación y ventilación adecuadas.
Suficiente agua fría y caliente para las necesidades de limpieza.

Protección en las aberturas al exterior para evitar el acceso de animales que supongan riesgo de contaminación.

Puertas de cierre automático.
Completa separación de los cuartos de aseo, debiendo existir por lo menos un vestíbulo o local intermedio no usado con fines lecheros.

5.6. Los locales destinados a vestuarios, lavabos y servicios higiénicos deberán estar separados según los sexos y suficientemente aislados de los locales de producción. Dispondrán de agua fría y caliente, así como de jabón, soluciones desinfectantes para las manos, toallas de un solo uso o secadores de aire forzado y todo ello sin perjuicio de lo dispuesto al efecto por la Legislación vigente sobre higiene y seguridad del trabajo.

5.7. Las instalaciones de frío y vapor, así como aquellas otras auxiliares susceptibles de contaminar, deberán estar separadas de las destinadas a la manipulación de la leche y productos lácteos.

5.8. Si toda o parte de la recepción de leche o nata se realiza en cántaras, el local destinado a dicha operación estará separado del resto de las instalaciones ajenas a la misma, debiendo contar con el equipo que garantice el correcto lavado de dichos recipientes.

5.9. Todos aquellos elementos de fabricación en los que el producto sufra un proceso destinado a asegurar la calidad higiénica del mismo, deberán estar provistos de dispositivos de seguridad y control que garanticen la aplicación correcta del tratamiento.

5.10. Todos los locales destinados a la elaboración y envasado y en general, a la manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualquier otro ajeno a su fin.

5.11. A las industrias lácteas les serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, los electrotécnicos para alta y baja tensión, los de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas, el de aplicación de la Ley de Pesas y Medidas y, en general, cualquier otro de carácter industrial que, conforme a su naturaleza o a su fin, corresponda.

5.12. Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los productos terminados, sus materias primas o los productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características organolépticas y sanitarias de su contenido ni la de ellos mismos.

5.13. Las instalaciones de toda industria láctea se emplearán únicamente para los productos previstos en esta Reglamentación. Su utilización para otras preparaciones alimentarias requerirá la autorización expresa de los Ministerios correspondientes. En su recinto se manipularán exclusivamente las materias primas que intervengan en la elaboración de los productos para los que la industria esté autorizada y, en las dependencias adecuadas los productos necesarios para la limpieza de las instalaciones.

5.14. Las instalaciones industriales deberán cumplir, además de los requisitos antes citados, aquellas otras condiciones técnicas o dimensionales mínimas señaladas o que se señalen para este tipo de industrias por los Ministerios competentes.

Art. 6.º Requisitos específicos para cada una de las actividades y fabricaciones lácteas.

Además de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias ya citadas, las industrias lácteas deberán disponer, al menos, de los siguientes elementos, para cada una de las actividades o fabricaciones que se indican.

6.1. Recogida y refrigeración de leche. Además de lo establecido sobre recepción en cántaras en el apartado 5.8, deberán contar con sistemas de medición o pesado, filtración y refrigeración de la leche a menos de 5º C y posterior conservación de la misma a menos de 8º C.

6.2. Leche certificada:

6.2.1. Equipos de ordeño mecánico, filtración refrigeración de la leche a menos de 8º C, envasado y cierre automáticos.

6.2.2. En su caso, equipos de pasteurización y refrigeración del producto pasteurizado a temperatura no superior a 4º C.

6.2.3. Cámara frigorífica para la conservación de la leche envasada a menos de 8º C y los vehículos isoterms necesarios para su transporte y en las mismas condiciones.

6.2.4. Separación entre las salas de ordeño y de lechería, sin que pueda existir ninguna abertura o acceso directo entre ambas. Asimismo, las instalaciones auxiliares productoras de frío o vapor deberán estar en dependencias distintas de las de lechería.

6.3. Leche pasteurizada:

6.3.1. Equipos para la recepción medición o pesado, refrigeración y filtración de la leche natural, pasteurización, refrigeración de la leche pasteurizada o temperatura no superior a 4º C, envasado y cierre automáticos.

6.3.2. Cámara frigorífica para la conservación de la leche pasteurizada a menos de 8º C.

6.3.3. Líneas para el lavado y secado de botellas de vidrio, en caso de utilización de dichos envases.

6.3.4. Si el envasado se realiza en botellas de plástico que no se fabriquen en la propia industria, éstas deberán recibirse cerradas, tal como se fabrican, y la apertura del cuello se realizará inmediatamente antes del llenado.

6.4. Leche esterilizada:

6.4.1. Equipos para la recepción, medición o pesado, refrigeración y filtrado de la leche natural, homogeneización, esterilización y envasado y cierre automáticos. En el caso de que se elabore exclusivamente leche esterilizada desnatada no será necesario el equipo de homogeneización.

6.4.2. Líneas para lavado y secado de botellas de vidrio, en caso de utilización de dichos envases.

6.4.3. Si el envasado se realiza en botellas de plástico que no se fabriquen en la propia industria, éstas deberán recibirse cerradas, tal como se fabrican, y la apertura del cuello se realizará inmediatamente antes del llenado.

6.5. Leche U. H. T.: Equipos para la recepción, medición o pesado, refrigeración y filtración de la leche natural, homogeneización, esterilización en flujo continuo y envasado y cierre automáticos bajo condiciones asépticas en envases no recuperables. En el caso de que se elabore exclusivamente leche evaporada o U. H. T. desnatada no será necesario el equipo de homogeneización.

6.6. Leche concentrada: Además de contar con los equipos de concentración necesarios, las industrias de elaboración de leche concentrada cumplirán todas las condiciones específicas señaladas para las de pasteurización de leche, exceptuando únicamente el enfriamiento inmediato de la leche a menos de 4º C, que podrá no ser realizado después de la pasteurización, pero será obligatorio efectuarlo al finalizar el proceso de obtención del producto.

6.7. Leche evaporada: Las industrias elaboradoras de leche evaporada cumplirán todas las condiciones específicas señaladas para las leches esterilizada y U. H. T., contando además con los equipos de concentración necesarios.

6.8. Leche condensada:

6.8.1. Equipos para la recepción, medición o pesado, refrigeración y filtración de la leche natural, pasteurización, concentración, envasado y cierre automático.

6.8.2. Equipos para la higienización de envases y tapas.

6.9. Leche en polvo:

6.9.1. Equipos para la recepción medición o pesado, refrigeración o filtración de la leche natural, pasteurización, concentración, secado y envasado.

6.9.2. Siempre que se utilicen envases de capacidad igual o inferior a dos kilogramos se deberá disponer de sistemas automáticos de dosificación y cerrado.

6.10. Leches fermentadas:

6.10.1. Las instalaciones anejas a otras industrias lácteas contarán con pasteurizador, depósito de siembra y multiplicación

de los fermentos adecuados, equipos de envasado y cierre automáticos, de lavado y esterilización de envases si éstos son recuperables, de incubación termostática y cámaras de conservación a temperatura igual o inferior a 8° C.

6.10.2. Si las instalaciones no están anejas a una industria láctea que disponga de ellos deberán contar con equipos para la recepción, medición o pesado, refrigeración y filtración de la leche.

6.11. Quesos:

6.11.1. Equipos de recepción, refrigeración y filtración.
6.11.2. Equipo de pasterización de la leche en el caso de fabricar quesos con menos de dos meses de maduración.

6.11.3. Cubas de cuajar o línea de fabricación en continuo.
6.11.4. En el caso de fabricación de quesos por procedimientos de ultrafiltración, equipo de ultrafiltración de la leche o equipo de mezcla para ultrafiltrados en polvo.

6.11.5. Según las circunstancias técnicas de fabricación de los distintos tipos de queso, locales para el prensado, salado, maduración, conservación y envasado.

6.12. Cuajada:

6.12.1. Equipos de recepción, refrigeración filtración y pasterización.

6.12.2. Equipos de llenado mecánico
6.12.3. Equipos de lavado y esterilización de envases en el caso de ser éstos recuperables.

6.12.4. Cámara destinada a la conservación de la cuajada a menos de 8° C.

6.12.5. En el caso de utilizarse envases sin cierre hermético, sala de coagulación con atmósfera aséptica y cámara de conservación a menos de 8° C, de uso exclusivo para el producto.

6.13. Queso fundido:

6.13.1. Local adecuado para el almacenamiento de materias primas.

6.13.2. Instalaciones para el lavado, raspado o descortezado y triturado de quesos.

6.13.3. Línea de fundido y envasado, debiendo ser automáticas para este último en el caso de porciones o lonchas.

6.14. Nata:

6.14.1. Equipos de desnatado de leche, pasterización de nata, refrigeración, envasado, cámara frigorífica para conservación a menos de 8° C, lavado de envases si éstos son recuperables y, en su caso, de batido o montado de nata.

6.14.2. Si la industria recibe como materia prima la nata ya obtenida, deberá disponer de todo lo indicado en el punto anterior, excepto el equipo de centrifugación.

6.14.3. En el caso de fabricación de nata en polvo equipos para secado y envasado.

6.15. Mantequilla:

6.15.1. Las instalaciones anejas a industrias lácteas dispondrán de mantequera, moldeadora-empaquetadora automática de pastillas para porciones de mantequilla iguales o menores de 250 gramos y/o moldeadora de bloques a partir de dicho peso. Asimismo dispondrán de cámaras frigoríficas para almacenar el producto terminado.

6.15.2. Cuando la mantequera no esté aneja a otra instalación industrial láctea que disponga de ellos, deberá contar además de lo señalado en el párrafo anterior con servicios apropiados de recepción, refrigeración, pasterización y almacenamiento de leche y/o nata.

6.16. Suero y mazada:

6.16.1. Si se trata de una instalación aneja a una quesería, fábrica de mantequilla o de caseína, equipos de filtración y refrigeración de suero y mazada.

6.16.2. Equipos de recepción, filtración y refrigeración si se recibe suero o mazada líquidos.

6.16.3. Equipos de pasterización.

6.16.4. Depósitos para almacenamiento a menos de 8° C.

6.16.5. En el caso de que el suero o la mazada se utilicen inmediatamente después de su obtención dentro de la misma industria, como materia prima para la fabricación de otros productos no serán exigibles los requisitos anteriores.

6.17. Suero y mazada en polvo:

6.17.1. Si se trata de una instalación aneja a una quesería, fábrica de mantequilla o de caseína, equipos de filtración, pasterización, concentración, secado y envasado.

6.17.2. En los demás casos serán necesarios, además de los anteriores, equipos de recepción, filtración, refrigeración y almacenamiento.

6.18. Requesón:

6.18.1. Si se recibe suero líquido, equipos de recepción, filtración, refrigeración y almacenamiento a menos de 8° C.

6.18.2. Instalación para calentamiento del suero.

6.18.3. Equipos para oreo, moldeado y envasado.

6.19. Lactosa:

6.19.1. Equipos de recepción, filtración, refrigeración y almacenamiento a menos de 8° C si se recibe suero líquido, mazada o leche.

6.19.2. Equipos de eliminación de grasa y de proteínas.

6.19.3. Equipos de concentración y filtración o desmineralización en su caso.

6.19.4. Equipos de cristalización y centrifugación.

6.19.5. Equipos de secado y envasado.

6.20. Caseína, caseinatos, lactoalbúmina y coprecipitados:

6.20.1. Caseína, caseinatos y coprecipitados.

6.20.1.1. Equipos de recepción, filtración, refrigeración y almacenamiento a menos de 8° C si se recibe leche.

6.20.1.2. Equipo de pasterización de leche para fabricación de caseína, caseinatos y coprecipitados alimentarios.

6.20.1.3. Equipos para tratamiento por uno o varios de los procedimientos siguientes: ácido, cuajo, precipitación por el calor, ultrafiltración y precipitación química entre otros.

6.20.1.4. Local y equipos de prensado y troceado.

6.20.1.5. Equipos de secado.

6.20.1.6. Equipos de molturado y envasado.

6.20.1.7. En el caso de fabricación de caseinatos, se requerirán, además, equipos para tratar la caseína con álcalis en caliente, de secado y de envasado.

6.20.2. Lactoalbúmina:

6.20.2.1. Equipos de recepción, refrigeración y almacenamiento a menos de 8° C si se recibe suero y mazada

6.20.2.2. Equipos de calentamiento, separación por membrana o precipitación química.

6.20.2.3. Equipos de pasterización cuando la obtención de la lactoalbúmina alimentaria se realice mediante sistemas de separación por membrana de precipitación química o de adsorción.

6.20.2.4. Equipos para filtración, excepto para el caso de obtención de lactoalbúmina por membrana o adsorción.

6.20.2.5. En el caso de obtención de lactoalbuminatos, cubas para disolver las proteínas y posteriores tratamientos.

6.20.2.6. Equipos de secado y envasado.

6.21. Productos lácteos fraccionados:

6.21.1. Equipos de recepción, filtración, refrigeración y almacenamiento a menos de 8° C si se recibe leche, mazada o suero líquido.

6.21.2. Equipos de pasterización en caso de elaboración de productos alimenticios.

6.21.3. Equipos de ultrafiltración, diálisis, intercambiador de iones, desalinización u otros necesarios, según la naturaleza del producto.

6.21.4. Equipos de concentración, secado y envasado.

6.22. Grasas lácteas deshidratadas

6.22.1. Cámara de conservación de mantequilla o nata.

6.22.2. Equipos para concentración de nata o fusión de mantequilla, eliminación de agua y cristalización de la grasa.

6.22.3. Locales de envasado y de conservación.

6.23. Otros productos cuyo componente básico sea la leche o sus derivados: Si se obtiene dentro de instalaciones contempladas en la presente Reglamentación, locales y equipos para preparar las distintas materias primas, sus mezclas y/o combinaciones, tratamientos higiénico-sanitarios precisos y envasado automático.

TITULO III

Requisitos de almacenamiento y transporte

Art. 7.º Almacenamiento.

Deberán cumplirse los siguientes requisitos:

7.1. Las industrias elaboradoras y los establecimientos que se dediquen a la venta de tipos de leche o productos lácteos que requieran frío para su conservación contarán con las instalaciones frigoríficas necesarias para mantener el volumen total de sus existencias a las temperaturas que en cada caso se exijan en las correspondientes normas específicas u otras de carácter general que les afecten.

7.2. En los almacenes de las industrias, las partidas de fabricación serán identificables, de forma que en cualquier momento pueda conocerse el tipo de producto lote y/o fecha de elaboración y cualquier característica exigida en norma específica u otras de carácter general que les afecten.

7.3. Las estanterías, anaqueles o cualquier otro sistema donde se almacenen las materias primas o los productos elaborados, estarán contruidos de forma tal que hagan fácil su limpieza periódica.

7.4. El almacenamiento de las materias primas y de los productos terminados se efectuará de forma que evite el deterioro y la contaminación de los mismos, y en todo caso deberá cumplir los requisitos establecidos en el capítulo VI del Código Alimentario Español.

Art. 8.º Transporte.

Deberán cumplirse los siguientes requisitos:

8.1. La recogida y transporte de la leche natural para su industrialización a distancias inferiores a cien kilómetros podrá realizarse en cisternas u otros envases autorizados y dedicados únicamente a este fin, de fácil limpieza y cierres de ajuste adecuado.

8.2. Los transportes que se realicen a distancias superiores a las enunciadas en el párrafo anterior, deberán efectuarse en vehículos equipados con cisterna al menos isoterma, de acero inoxidable o de cualquier otro material autorizado y dedicada únicamente a este fin. Dichos vehículos irán rotulados con la leyenda «Transporte de leche. Vehículo isoterma» o «frigorífico», según el caso.

8.3. Los envases utilizados para la recogida y transporte de leche deberán estar limpios y en buen estado de conservación.

8.4. El transporte y distribución desde las industrias a los establecimientos de venta de los tipos de leche o productos lácteos que requieran mantenerse a bajas temperaturas para su buena conservación, se hará de manera que quede garantizada esta condición.

La distribución a domicilio se realizará según las normas que se establezcan al efecto.

8.5. Durante su transporte, los distintos tipos de leche y productos lácteos dispuestos para la venta al consumidor deberán estar debidamente rotulados, etiquetados o precintados, según el producto de que se trate.

8.6. El transporte de las materias primas y de los productos terminados se efectuará de forma que evite el deterioro y la contaminación de los mismos, y en todo caso deberá cumplir los requisitos establecidos en el capítulo VI del Código Alimentario Español.

TITULO IV

Requisitos de los establecimientos de venta

Art. 9.º En cuanto a las instalaciones, los establecimientos de venta deberán cumplir las siguientes especificaciones:

9.1. En la construcción o reparación de locales comerciales, parcial o totalmente dedicados a la venta de leche o productos lácteos, se utilizarán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

9.2. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos y dotados de los sistemas de desagüe precisos.

9.3. Las paredes y techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza y de forma tal que las uniones entre aquéllos, así como de las paredes con los suelos, no tengan ángulos ni aristas vivos.

9.4. La ventilación e iluminación naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local.

9.5. Dispondrán en todo momento de agua, al menos sanitariamente permisible, en cantidad suficiente para la limpieza y lavado de locales, así como potable para el aseo personal.

9.6. Tendrán servicios higiénicos y vestuarios, en número y con las características acomodadas a lo que las autoridades competentes prevean para cada caso.

9.7. Todos los locales deberán mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza. Esta última habrá de llevarse a cabo por los medios más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones.

9.8. Deberán contar con los servicios necesarios y las instalaciones y utillaje adecuados, tanto en su construcción como en su emplazamiento, para garantizar la conservación de los distintos tipos de leche y productos lácteos en óptimas condiciones de calidad, higiene y limpieza, así como para evitar su contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos, humos, suciedad, o materias extrañas o por la presencia de insectos, roedores, aves u otros animales.

9.9. Los establecimientos que se dediquen a la venta de tipos de leche o productos lácteos que requieran frío para su conservación, contarán con las instalaciones frigoríficas necesarias para mantener el volumen total de sus existencias a las temperaturas que en cada caso se exijan en la correspondiente norma específica u otra de carácter general.

Art. 10. En cuanto a la manipulación de productos se deberán cumplir las siguientes normas:

10.1. En los establecimientos de venta de leche propiamente dichos (lecherías, supermercados, etc.) se prohíbe la venta de leche reconstituida a partir de cualquier tipo de leche (concentrada, evaporada, condensada, en polvo), así como el fraccionamiento de envases originales.

10.2. En los establecimientos de hostelería (hoteles, restaurantes, cafeterías, incluso las instaladas dentro de otros centros considerados como colectivos y cualquier otro de actividad similar) se prohíbe la reconstitución de las leches, para su venta como tales, a no ser que se realice en presencia del consumidor o por este último, o se indique de forma clara y visible, esta circunstancia.

10.3. En los restantes establecimientos de consumo colectivo (instituciones hospitalarias, penitenciarias, cuarteles, asilos y otros centros similares) podrán reconstituirse las leches antes citadas, cuidando al máximo las condiciones de higiene.

10.4. Únicamente en los establecimientos señalados en el apartado 10.3, podrán utilizarse las leches certificadas y pasteurizadas en bidones con cierre de ajuste adecuado, precintados y con las normas de rotulación que exija la legislación vigente.

TITULO V

Requisitos de las máquinas automáticas

Art. 11. Las máquinas automáticas expendedoras de leche, productos lácteos y bebidas a base de leche u otros preparados lácteos, cumplirán las siguientes especificaciones:

11.1. En la construcción de las máquinas automáticas se utilizarán materiales que en ningún caso sean susceptibles de originar intoxicaciones o contaminación.

11.2. Los recipientes, mecanismos y tuberías de conducción, destinados a estar en contacto directo con el producto, serán de materiales que no alteren las características organolépticas y sanitarias de su contenido ni la de los mismos.

11.3. Todas las piezas en contacto con el producto serán desmontables y de fácil limpieza y desinfección.

11.4. Las máquinas se mantendrán en constante estado de higiene y limpieza.

11.5. Las máquinas automáticas expendedoras de leche, productos lácteos o bebidas a base de leche u otros preparados lácteos que requieran frío para su conservación, contarán con los dispositivos frigoríficos necesarios para mantener la capacidad total de su contenido a las temperaturas que en cada caso se exijan en las correspondientes normas específicas u otras de carácter general que les afecten.

11.6. Deberán llevar expuesto, en lugar visible, el número de registro sanitario que les corresponda.

11.7. Podrá efectuarse por estas máquinas la venta de leche reconstituida a partir de leche en polvo o preparados lácteos específicos, siempre que dicha reconstitución forme parte del funcionamiento de aquéllas y se realice en el momento del servicio.

TITULO VI

Requisitos de personal

Art. 12. Deberán cumplirse los siguientes requisitos de personal:

12.1. A toda persona que intervenga en la manipulación, transformación, preparación o envasado de la leche y productos lácteos le serán exigidos por sus respectivas Empresas:

Para su admisión o permanencia en las industrias lácteas, un reconocimiento médico y la obtención del correspondiente certificado que acredite no padecer enfermedad infecto-contagiosa ni parasitaria, ni ser transmisor o portador de gérmenes patógenos. Dicho reconocimiento será repetido periódicamente, con la frecuencia que determine el Ministerio de Sanidad y Consumo.

Carné de manipulador de alimentos

Para el trabajo, ropa exterior limpia que no podrá usar en otros cometidos distintos a los enunciados en este apartado.

12.2. Al personal que desempeñe actividades comerciales que lleven implícito contacto directo con productos afectados por esta Reglamentación y susceptibles de contaminación, debido a sus características de venta, le serán exigidos igualmente los requisitos contemplados en el punto 12.1.

12.3. El personal aquejado de enfermedad infecto-contagiosa, en cualquiera de sus periodos, o que sea transmisor o portador de gérmenes patógenos, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con la producción, manipulación, envasado y venta de los diferentes tipos de leche y productos lácteos hasta su total curación.

12.4. A los operadores de las máquinas automáticas expendedoras de leche, productos lácteos y bebidas a base de leche u otros preparados lácteos, les serán aplicables asimismo los requisitos señalados en el presente artículo.

TITULO VII

Envasado, rotulación, etiquetado y publicidad

Art. 13. Envasado: Se cumplirán las siguientes normas:

13.1. El envasado de leche y productos lácteos, elaborados en las industrias afectadas por la presente Reglamentación, se realizará en estas mismas o en establecimientos autorizados al efecto.

13.2. Los envases cumplirán las condiciones generales exigidas en el capítulo IV del CAE, así como las que se fijen en cada norma específica de los productos enumerados en el artículo 2.º de esta Reglamentación.

13.3. Los materiales empleados en los envases, embalajes, envolturas, revestimientos, coberturas y, en general, todos los aparatos, utensilios, envoltivos y cierres de envases que tengan contacto con la leche y los productos lácteos serán atóxicos, de manera que no puedan modificar sus características ni transmitir sabores ni olores extraños, ni ocasionar alteraciones a los productos, e impedir cualquier deterioro de los mismos en cuanto a su calidad sanitaria y comercial, y en todo caso, les serán de aplicación las normas que se recogen en el capítulo IV del Código Alimentario Español.

13.4. Sin perjuicio de lo que se especifique en la correspondiente norma de tipificación de cada producto lácteo, la tolerancia máxima admisible en la capacidad de su envasado en una muestra individual será de un 5 por 100 en más o en menos si el contenido es igual o inferior a 200 gramos o mililitros, y de un 3 por 100 si es superior.

No obstante, en el caso de una muestra representativa de la totalidad de un lote, la media del conjunto de dicha muestra deberá corresponderse con el peso neto o la capacidad declarados en la etiqueta, con la tolerancia admitida dentro del muestreo estadístico que se establezca.

Art. 14. Rotulación y etiquetado:

A estos efectos se estará a lo dispuesto en la Legislación vigente, así como a lo que se establezca en las normas específicas correspondientes.

Art. 15. Publicidad:

Será de aplicación lo establecido en la Ley 61/1964, de 11 de junio, por la que se aprueba el Estatuto de la Publicidad y disposiciones que lo desarrollen.

En consecuencia, se prohíbe todo empleo de indicaciones o presentación de etiquetas, envases, embalajes, documentos comerciales y medios de publicidad que sean susceptibles de crear en el ánimo del consumidor cualquier clase de confusión sobre la naturaleza, composición u origen de las leches y los productos lácteos elaborados en las industrias o expedidos en los establecimientos de venta.

TITULO VIII

Comercio exterior

Art. 16. Exportaciones: Las leches y productos lácteos elaborados en las industrias españolas y destinados a la exportación, que no se ajusten a las disposiciones técnicas e higiénico-sanitarias exigidas en la presente Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles la palabra «Export» impresa en cada envase y embalaje correspondiente, y no podrán comercializarse en España.

Art. 17. Importaciones: Las leches y productos lácteos elaborados en el extranjero para su distribución y consumo en España, deberán cumplir estrictamente todo lo dispuesto en esta Reglamentación y en las normas específicas correspondientes.

TITULO IX

Competencias administrativas y régimen de instalación de industrias lácteas

Art. 18. Competencias administrativas:

18.1. Corresponde a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación e Industria y Energía, en el ámbito de sus respectivas competencias, el ejercicio y desarrollo de la acción administrativa de policía sobre las instalaciones fabriles lácteas y sus productos, según las disposiciones vigentes aplicables con tal fin.

18.2. Corresponde al Ministerio de Sanidad y Consumo velar por la higiene y salubridad de las instalaciones citadas, de los procesos de elaboración y de sus productos, de conformidad con las disposiciones que les afectan.

18.3. Corresponde a los Ministerios de Economía y Comercio y de Sanidad y Consumo, las acciones administrativas de policía e higiénico-sanitarias, respectivamente, de los establecimientos de venta de leche, de los productos lácteos y de las máquinas automáticas aludidas en esta Reglamentación, a los que serán aplicables asimismo las ordenanzas municipales.

Art. 19. Régimen de instalación de industrias lácteas:

19.1. La regulación, clasificación y condicionado de las industrias lácteas se regirán por lo dispuesto al efecto en las disposiciones vigentes o por las normas que sobre esta materia dicten en su día los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación e Industria y Energía, dentro del ámbito de sus respectivas competencias.

19.2. La instalación o modificación de industrias lácteas, así como la tramitación de los expedientes, a efectos de las correspondientes legalización e inscripción, se llevará a cabo de acuerdo con las disposiciones de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación e Industria y Energía que las regulan.

19.3. Además de lo especificado en el apartado anterior, las industrias, para poder iniciar la elaboración o fabricación de sus respectivos productos, deberán contar con el preceptivo registro sanitario.

19.4. Ninguna industria láctea podrá elaborar más productos que aquellos para los que esté autorizada por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación o Industria y Energía, según sus respectivas competencias e inscritos en el Ministerio de Sanidad y Consumo, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 797/1975, de 7 de marzo, modificado por el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre.

19.5. Las instalaciones industriales deberán cumplir, además de la normativa recogida en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, las condiciones establecidas en las normas técnicas que resulten aplicables por razones de seguridad, protección del medio ambiente y ordenación de consumos energéticos, así como las reglamentaciones específicas que en cada caso correspondan.

TITULO X

Responsabilidades, inspecciones y régimen sancionador

Art. 20. Responsabilidades: Salvo prueba en contrario, las responsabilidades se establecen conforme a las siguientes presunciones:

20.1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto lácteo contenido en envases no abiertos e íntegros, corresponde al fabricante, elaborador, envasador o importador, en su caso.

20.2. La responsabilidad inherente a la identidad de los productos lácteos contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor de los mismos.

20.3. Asimismo, corresponde al tenedor del producto lácteo la responsabilidad inherente a la mala conservación de este último, contenido en envases abiertos o no.

20.4. En su caso, la responsabilidad alcanzará al transportista, distribuidor, almacenista, importador o comprador que alteren o modifiquen las condiciones de envasado, almacenamiento y transporte fijados en la presente Reglamentación.

Art. 21. Inspecciones:

21.1. El funcionamiento de las instalaciones será vigilado por los servicios dependientes de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación o de Industria y Energía, según el ámbito de sus competencias.

21.2. Las condiciones higiénico-sanitarias de elaboración, fabricación, envasado, transporte, almacenamiento y venta de los productos lácteos será vigilado por los servicios dependientes del Ministerio de Sanidad y Consumo.

21.3. En aplicación de lo dispuesto en esta Reglamentación, las autoridades de los Ministerios de Sanidad y Consumo, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Economía y Comercio podrán efectuar cuantas visitas de comprobación e inspección consideren necesarias, en función de sus respectivas competencias, y de acuerdo con la legislación vigente, sin perjuicio de las que correspondan a otros Departamentos, conforme a las normas en que tengan su base.

Art. 22. Régimen sancionador:

22.1. Las infracciones a lo dispuesto en cualquiera de las normas contenidas en esta Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo.

22.2. Si de las inspecciones sanitarias practicadas a las industrias lácteas se dedujese la necesidad, fundada y demostrada, de cierre temporal o definitivo de alguna de ellas, el Ministerio de Sanidad y Consumo, independientemente de las acciones que a tenor de las normas vigentes pueda ejercer sobre los productos elaborados, informará de tal circunstancia a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación o Industria y Energía, según corresponda, y propondrá a los mismos, mediante informe de carácter vinculante, las medidas a adoptar.

22.3. En el caso de cierre temporal, y una vez subsanadas las causas que lo hubieran provocado, por el Ministerio de Sanidad y Consumo se dará cuenta al Departamento que correspondiera para que éste autorice, si lo estima conveniente, la reapertura de la industria.

22.4. Cuando la gravedad fundada y demostrada del caso así lo requiera el Ministerio de Sanidad y Consumo podrá ordenar el cese inmediato de todas o parte de las actividades de la industria láctea inspeccionada, notificándolo a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación o de Industria y Energía para que éstos actúen con arreglo a lo previsto en sus respectivas legislaciones sobre cese de actividades.

22.5. En el caso anterior para proceder a la reanudación de las actividades suspendidas temporalmente será necesario el previo informe favorable del Ministerio de Sanidad y Consumo.