



BOLETIN OFICIAL

DE LA

PROVINCIA DE ZARAGOZA

Año CXXXI

Lunes, 14 de septiembre de 1964

Núm. 208

Depósito Legal: Z. núm. 1 (1958)

SE PUBLICA TODOS LOS

Administración: Palacio de la Diputación Provincial

Las disposiciones del Gobierno son obligatorias para la capital de provincia desde que se publican oficialmente en ella, y desde cuatro después para los pueblos de la misma provincia (Ley de 3 de noviembre de 1887).

Las Leyes obligan en la Península, Islas adyacentes, Canarias y territorios de Africa sujetos a la legislación peninsular, a los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiera otra cosa. (Código Civil).

Inm
BOLETIN
tumbre
Los
dad, d
nadame
cada semestre.

Secretarios reciban este
emplar en el sitio de cos-
el siguiente.
más estrecha responsabili-
trín, coleccionados orde-
á verificarse al final de

SECCION PRIMERA

Núm. 4.055

Presidencia del Gobierno

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

Excelentísimos e ilustrísimos señores:

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

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

Esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Primero.—Los títulos V y VII de la Reglamentación Técnico - Sanitaria para la Elaboración y Venta de Chocolates y Derivados del Cacao, aprobada por Orden de 4 de junio de 1957

(“Boletín Oficial del Estado” del día 10), quedan sustituidos y redactados como sigue:

“Título V. Adiciones diversas.

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

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

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

Título VII. Prohibiciones y sanciones.

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

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

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

Art. 9.º Igual consideración tendrá toda elaboración cuyo peso, formato,

envoltura o embalaje no corresponda a lo que en esta Reglamentación se preceptúa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Madrid, 16 de agosto de 1964. — Carrero.

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

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

Núm. 4.056

Orden de 16 de agosto de 1964 por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria del Hielo.

Excelentísimos e ilustrísimos señores:

De conformidad con la propuesta formulada por la Comisión Interministerial creada por Orden de 21 de junio de 1955 para la Reglamentación Técnico-sanitaria de las industrias encuadradas en el Sindicato Nacional de Alimentación y Productos Coloniales, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien aprobar la Reglamentación Técnico-sanitaria del Hielo que a continuación se publica.

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

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

Madrid, 16 de agosto de 1964. — Carrero.

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

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad, Presidente de la Comisión Interministerial Técnico-sanitaria de las Industrias de Alimentación.

REGLAMENTACION TECNICO - SANITARIA DEL HIELO

CAPITULO PRIMERO

Principios generales

Artículo 1.º El hielo es el agua convertida en cuerpo sólido por un descenso suficiente de la temperatura.

Art. 2.º Se distinguen dos clases de hielo, según el procedimiento

para su obtención: natural y artificial.

Es hielo natural el que se obtiene por procedimientos no mecánicos, aprovechando los agentes atmosféricos de la naturaleza o las condiciones climatológicas propias de los periodos invernales que producen la congelación del agua procedente de lluvias, torrentes, estanques, etc. El hielo artificial es el que se obtiene congelando agua mediante un proceso físico mecánico.

Art. 3.º *Hielo alimenticio.*—Es únicamente el artificial, fabricado a partir de agua potable, que ofrezca los siguientes caracteres:

a) Ser inodoro, incoloro e insípido y estar exento de impurezas visibles.

b) Dar por fusión un líquido que satisfaga las condiciones de pureza y potabilidad exigidas para las aguas.

Art. 4.º *Clasificación.*—Se distinguirán las siguientes clases de hielo alimenticio:

a) Mate u opaco: Elaborado por congelación con agua potable en reposo. Con aspecto lechoso.

b) Claro o semitransparente. Elaborado por congelación de agua potable, agitada mecánicamente durante el proceso. Transparente en todo su espesor, excepto el núcleo, que será apaco.

c) Cristalino: Preparado exclusivamente con agua destilada o desionizada y privada de aire. Debe de ser transparente en toda su masa.

CAPITULO II

Operaciones lícitas e ilícitas

Art. 5.º Por cuanto el hielo natural puede contener las impurezas y gérmenes que existen en las aguas de donde proceda, su uso en la bebida y con los alimentos, salvo excepción muy justificada, queda prohibido, pudiendo emplearse al igual que la nieve, en la preparación de helados y bebidas heladas, pero no directamente, sino por medio de aparatos adecuados, de forma que no sea posible su contacto con los mismos alimentos.

Art. 6.º La única materia prima que puede utilizarse para la fabricación del hielo es el agua potable, química y bacteriológicamente. Sin embargo, para asegurar la conservación del pescado podrá utilizarse agua del mar no contaminada.

La elaboración del hielo con agua de mar, con soluciones de sal o de otros productos, deberá autorizarse exclusivamente con destino a fines

específicos y con caracteres tales que no puedan confundirse en ningún caso con hielo alimenticio.

Art. 7.º Para garantizar la potabilidad del agua procedente de captaciones particulares será obligatorio presentar anualmente en la Jefatura Provincial de Sanidad certificado acreditativo del análisis químico y bacteriológico. Si el agua que se utiliza para la fabricación del hielo procede directamente de la red general de distribución o es suministrada por las compañías debidamente autorizadas por los Organismos competentes de cada localidad, no será preceptiva la presentación de certificado de análisis. En todo caso, la Jefatura Provincial de Sanidad comprobará el buen estado de las conducciones desde la general hasta la fábrica y la potabilidad del agua empleada.

No obstante, deberán ser utilizados filtros cuando el agua procedente de la red general de abastecimiento aparezca turbia, y, en todo caso, dichos filtros serán obligatorios para el agua que proceda de captaciones particulares.

Art. 8.º Queda prohibida la incorporación al agua para la fabricación de hielo alimenticio, de colorantes, edulcorantes o cualquier otra sustancia o producto químico.

CAPITULO III

Ambito de aplicación

Art. 9.º Las prescripciones de esta Reglamentación afectan a la fabricación, manipulación, distribución, y comercio del hielo artificial en su aspecto técnico-sanitario.

Art. 10. Se consideran fabricantes o industriales del hielo aquellas personas individuales o jurídicas que en uso de la autorización concedida a dichos efectos por los Organismos oficiales competentes dedican su actividad a la obtención de este producto por medios físico-mecánicos y a su comercio.

Art. 11. Igualmente afectarán las disposiciones de esta Reglamentación a los industriales de hostelería o de cualquier otra actividad que produzcan hielo para incorporar a artículos que se vendan al público o para consumir en sus propios establecimientos.

CAPITULO IV

Fabricación de hielo

Art. 12. Las operaciones de congelación del agua para la obtención del hielo artificial deben realizarse en locales adecuados y con aparatos

que se mantengan en perfecto estado de limpieza. Se adoptarán las disposiciones precisas para evitar puedan mezclarse al producto agentes patógenos o sustancias tóxicas.

Art. 13. Los locales donde se instalen las industrias reguladas por esta disposición deberán reunir, como mínimo, por imperativo de higiene en la elaboración del producto, las condiciones siguientes, sin perjuicio de las exigidas por las normas laborales en vigor:

a) Tanto los destinados a fabricación como anexos estarán separados debidamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personas.

b) Asimismo se hallarán protegidos contra la posible penetración de animales domésticos y roedores.

c) Tendrán la suficiente ventilación, mediante huecos, ventanas u otros sistemas que aseguren aquella, y se adoptarán las medidas necesarias para evitar el polvo y cualquier otra causa de insalubridad.

d) Tanto los utilizados para la fabricación como para el almacenamiento del hielo tendrán instaladas tuberías de agua potable, así como llaves de paso convenientemente repartidas para facilitar su limpieza.

e) El piso deberá ser impermeable, dotado de los desagües necesarios para facilitar su limpieza.

f) Las paredes deberán estar recubiertas de cemento u otro material impermeable similar como mínimo, hasta una altura de un metro. El resto, con la debida limpieza para garantizar la higiene.

Art. 14. Los moldes para congelación deberán estar contruidos de chapa de hierro estañado, aluminio, acero inoxidable, plástico o cualquier otro material que autorice el Organismo competente, en todo caso, con informe favorable de la Dirección General de Sanidad.

Art. 15. Toda maquinaria a presión empleada en la fabricación del hielo deberá estar provista de los dispositivos de seguridad legalmente exigidos y cumplir todos los requisitos que señala la legislación vigente.

Art. 16. Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación laboral, todo productor aquejado de enfermedad infecciosa en período agudo o mientras sea portador o productor de gérmenes deberá causar baja en todo cometido que le obligue a estar en contacto con materias primas, envases, artículos, en curso de elaboración o terminados, envoltorios o locales

en donde dichos artículos se almacenen o depositen.

Queda expresamente prohibido fumar en los locales de trabajo.

Art. 17. Para que una industria de nueva creación pueda denominarse "Fábrica de hielo", a los efectos de esta Reglamentación habrá de cumplir los preceptos generales y específicos que correspondan por materia de su competencia a los distintos Ministerios y otros Organismos, tanto de la Administración Central como Provincial o Local.

La documentación de carácter técnico que pudiera ser precisa para la obtención de permisos o autorizaciones deberá ser suscrita por técnicos titulados competentes para la materia.

Desde el punto de vista sanitario será preceptivo el informe de la Jefatura Provincial de Sanidad respectiva para la resolución que proceda.

Art. 18. Una vez autorizada por los Organismos competentes la instalación, ampliación o modificación de una fábrica de hielo, y al presentar los interesados su solicitud de alta para encuadramiento en el Grupo de Frio Industrial del Sindicato Nacional de Industrias Químicas, de conformidad con la legislación vigente, recabarán el señalamiento de un número de fabricante.

El Grupo Nacional de Frio Industrial del Sindicato Vertical de Industrias Químicas concederá los referidos números por orden correlativo de petición, expidiendo el documento que lo acredite y que será exigible a todos los efectos.

Lo dispuesto en este artículo no será aplicable a los establecimientos señalados en el artículo 11 de esta Reglamentación.

CAPITULO V

Manipulación y transporte

Art. 19. Se adoptarán las siguientes medidas para la manipulación del hielo:

a) En el momento de desmoldeo, los bloques de hielo deberán ser recogidos sobre superficies limpias y perfectamente lavables.

b) El personal deberá usar ropa de trabajo limpia, utilizando guantes o manguitos de goma, así como delantales del mismo material o de cualquier otro idóneo.

c) El hielo no deberá depositarse nunca en el suelo, en espera de su entrega.

Art. 20. El hielo deberá transportarse debidamente protegido para

evitar el contacto con el exterior. Las paredes de los vehículos en que se transporte serán fácilmente lavables y se mantendrán en buen estado de conservación, debiendo tener en la caja orificios para la salida del agua procedente de la fusión del hielo. No obstante, el hielo para usos pesqueros, que generalmente se suministra triturado, podrá transportarse, sin dicha protección, en vehículos o volquetes.

CAPITULO VI

Competencias

Art. 21. Los diferentes organismos y centros de la Administración, de conformidad con sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, sancionando las infracciones que procedan.

Art. 22. Al Sindicato Nacional de Industrias Químicas, Grupo de Frio Industrial, se le encomienda una función de información, divulgación y asesoramiento respecto a las industrias que se regulan en esta disposición, y asimismo cerca de los Organismos de la Administración del Estado, que, por las normas en vigor, deben relacionarse con estas actividades.

DISPOSICION FINAL

La presente Reglamentación entrará en vigor a partir de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado". Las industrias que en el momento de su publicación se hallen establecidas deberán, en el plazo máximo de seis meses, tomar las disposiciones oportunas para adaptarse a las prescripciones de esta Reglamentación.

SECCION SEPTIMA

ADMINISTRACION DE JUSTICIA

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

Núm. 4.044

JUZGADO NUM. 4

Anulación de requisitoria

El Juzgado de instrucción número 4 de Zaragoza deja sin efecto la requisitoria expedida en 11 de abril último, respecto al procesado Lorenzo Díaz Díaz, en sumario 224 de 1964, sobre abandono de familia, por haberse dejado sin efecto su procesamiento.

Zaragoza, ocho de septiembre de mil novecientos sesenta y cuatro. — El Magistrado Juez de instrucción, (ilegible).

Núm. 4.019

JUZGADO NUM. 25. — MADRID

En virtud de providencia del día de hoy, dictada por el ilustrísimo señor don Daniel Ferrer Martín, Juez de primera instancia número 25 de Madrid, en autos de juicio ejecutivo promovidos por el "Banco de Siero", S. A., contra don Miguel Herrero Ortigosa y doña Rosario Ortigosa Ruiz, sobre reclamación de cantidad, se saca a la venta en pública y segunda subasta la participación del 50 % que ha sido embargada a doña Rosario Ortigosa Ruiz de la siguiente finca:

Una casa en la calle del General Franco, de esta capital (Zaragoza), señalada con los números 32, 34 y 36.

La descripción de dicho inmueble, según el Registro, es como sigue: Edificio en esta ciudad, destinado principalmente a cinematógrafo, con algunas dependencias habitables en los pisos superiores que dan a la calle del General Franco, por donde tiene la entrada principal y los números 32, 34 y 36, con salida accesoria a la calle de Boggiero por el edificio que tuvo el número 47. Se compone de dos rectángulos yuxtapuestos; mide una extensión de 923 metros 65 decímetros cuadrados; linda: por la derecha entrando, con la casa número 30 de la calle del General Franco, propia de don Victoriano Medrano, y con la número 45 de la calle de Boggiero, de doña Vicenta Burillo Ubide; por la izquierda, con la número 38 de la calle del General Franco, de doña Adela Pimpinollave e hijo, y con la número 49 de la calle de Boggiero, de don José Martínez Pérez, y por la espalda, con la calle de Boggiero, donde está señalada con el número 47.

Para el remate de dicha participación del 50 por 100, en pleno dominio de la finca descrita; se ha señalado el día 16 de octubre próximo y hora de las doce de su mañana, que se celebrará, doble y simultáneamente, en la sala - audiencia de este Juzgado (sito en la calle del General Castaños, número 1) y en el Juzgado de prime-

ra instancia número 2 de Zaragoza, sirviendo de base las siguientes condiciones:

Primera. Servirá de tipo la cantidad de 7.073.468'35 pesetas, con la rebaja del 25 por 100 del predio que sirvió de base para la primera subasta.

Segunda. No se admitirán posturas que no cubran las dos terceras partes de dicho tipo.

Tercera. El remate podrá hacerse a calidad de ceder a tercero.

Cuarta. Para tomar parte en la subasta deberán los licitadores consignar previamente sobre la Mesa del Juzgado, o en la Caja General de Depósitos, el 10 por 100 del mencionado tipo, sin cuyo requisito no serán admitidos.

Quinta. Los autos y la certificación del Registro estarán de manifiesto en Secretaría, entendiéndose que los rematantes aceptan como bastante la titulación, sin tener derecho a exigir ningunos otros, y las cargas o gravámenes anteriores y los preferentes al crédito del actor continuarán subsistentes, entendiéndose que el rematante los acepta y queda subrogado en la responsabilidad de los mismos, sin destinarse a su extinción el precio del remate.

Dado en Madrid a veintiocho de agosto de mil novecientos sesenta y cuatro. — El Juez, Daniel Ferrer Martín. — El Secretario, (ilegible).

PARTE NO OFICIAL

Núm. 4.014

COMUNIDAD DE REGANTES
DE CIVAN, DE CASPE

Convocatoria

Para la celebración de la Junta general ordinaria el día 27 del corriente y hora de las cuatro de su tarde en primera convocatoria y cuatro treinta en segunda, de acuerdo con las Ordenanzas vigentes; artículo 52, capítulo VI, convocándose a todos los partícipes regantes, siendo válidos los acuerdos que se tomen con el nú-

mero de asistentes al acto, y su reunión será en el salón de actos de la Casa Consistorial.

Primero. Lectura del acta anterior y su aprobación, si procede.

Segundo. Memoria semestral del Sindicato.

Tercero. Propuesta del Sindicato en relación con los problemas actuales, limpias, revestimiento del cauce, compuertas del actual pantano.

Cuarto. Construcción pantano de Caspe.

Quinto. Escritos y resoluciones superiores.

Sexto. Ruegos y preguntas.

Caspe, 2 de septiembre de 1964. — El Presidente, (ilegible).

Núm. 4.034

COMUNIDAD DE REGANTES
DE LA ACEQUIA DE LA HERRADURA
DE CASPE

El Presidente de esta Comunidad;

Hace saber: Que el próximo día 20 del actual mes, a las cuatro de la tarde, en primera convocatoria, y, caso de no reunirse mayoría, a las cuatro y media de la tarde del mismo día, en segunda convocatoria, celebrará esta Comunidad Junta general extraordinaria en el salón de actos de la Casa Consistorial, siendo los asuntos a tratar los siguientes:

1.º Lectura del acta de la sesión anterior y aprobación, si procede.

2.º Consecuencias de la puesta en marcha del embalse de la presa de Mequinenza en el río Ebro, el que ya inunda tierras de esta Comunidad, aminorando, por tanto, su superficie y número de partícipes, dando cuenta de las gestiones realizadas con tal motivo.

3.º Proyecto de presupuesto para 1965, consideradas las consecuencias de dicho embalse, en el caso de continuar la Comunidad.

4.º Ruegos, preguntas y proposiciones.

Lo que se hace público a todos los partícipes.

Caspe, 5 de septiembre de 1964. — El Presidente, Mariano Navarro.

PRECIO DE INSERCIONES Y SUSCRIPCIONES A ESTE BOLETIN

INSERCIONES

Se solicitarán del Excmo. Sr. Gobernador civil. Serán de pago todas las inserciones obligatorias o voluntarias que no estén exceptuadas por disposición legal.

PRECIO: En la "Parte oficial", 10 pesetas por línea o fracción; en la "Parte no oficial", 14 pesetas por línea o fracción.

PRECIOS DE SUSCRIPCION

Trimestre	115 pesetas
Semestre	220 "
Año	400 "
Especial para Ayuntamientos: Año	350 "

Número suelto: 3 pesetas año corriente, y 5 pesetas los de años anteriores.

Todos los pagos se efectuarán en la Administración, y de ésta se solicitarán las suscripciones