

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

ORDEN de 5 de marzo de 1963 por la que se aprueban las nuevas Reglamentaciones de «Zumos de Frutas», «Bebidas Refrescantes» y «Jarabes y Horchatas».

Excelentísimos e ilustrísimos señores:

De conformidad con la propuesta que formula el Director general de Sanidad, Presidente de la Comisión Interministerial para la Reglamentación técnico-sanitaria de las Industrias de Alimentación, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien aprobar las Reglamentaciones para la elaboración y venta de «Zumos de Frutas», «Bebidas Refrescantes» y «Jarabes y Horchatas» que a continuación se publican y que sustituyen a las de «Bebidas Carbonicas» y «Jarabes, Horchatas y Zumos de Frutas», aprobadas por Ordenes de 18 de febrero y 1 de agosto de 1958, respectivamente.

Lo digo a VV. EE. y a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE. y a V. I. muchos años
Madrid, 5 de marzo de 1963

CARRERO

Excmos. e Ilmos. Sres. ...

REGLAMENACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE ZUMOS DE FRUTAS, CONCENTRADOS, EDULCORADOS Y NECTARES

TITULO PRIMERO

Objeto de la Reglamentación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto determinar las condiciones y características que deben reunir los zumos de frutas en su elaboración y venta, con exclusión del zumo de uva, que se regirá por su legislación específica.

TITULO SEGUNDO

Clasificación y definiciones

Art. 2.º Los productos propios de la industria de zumos de frutas, con carácter enunciativo, son los siguientes:

a) *Zumos frescos de frutas.*—Son los obtenidos de frutos sanos, frescos, maduros y lavados, sin que hayan sido sometidos a tratamiento alguno.

b) *Zumos naturales.*—Son los zumos frescos que han sufrido un tratamiento de conservación por procedimientos físicos (congelación o pasteurización), destinados al consumo directo o como base de otros productos.

Cuando los zumos naturales hayan sido conservados por procedimientos químicos, se entenderán zumos conservados.

La adición de agua potable al zumo concentrado en la cantidad necesaria para obtener la composición del zumo natural, dará lugar al producto que se denominará zumo procedente de concentrado.

c) *Zumos concentrados.*—Son los zumos frescos o naturales a los cuales se les ha extraído, por métodos industriales (vacío, calor o congelación), una parte del agua que contienen, de tal manera que su reducción al extracto original presente las mismas características que los zumos naturales empleados.

Cuando se empleen medios químicos para la estabilización de concentrados, se entenderán conservados.

d) *Zumos edulcorados.*—Son los zumos frescos, naturales o concentrados, conservados o no, en los que se ha disuelto una cantidad de azúcar inferior al 30 por 100 en peso.

e) *Nectares de frutas.*—Son los zumos de frutos frescos o naturales, conservados o no, a los que se les adiciona un jarabe del mismo grado Brix que el zumo original y en una proporción oscilante entre el 40 y el 60 por 100.

TITULO TERCERO

Características

Art. 3.º Teniendo en cuenta las calidades y características de los frutos que pueden ser objeto de industrialización para la obtención de zumos de frutas, deben considerarse diferenciados en dos calidades: Extra y Corriente.

Art. 4.º Sin perjuicio de poder adicionar a esta Reglamentación otros productos que por su volumen y venta en el mercado nacional requieran la fijación de caracteres físico-químicos, se establece los que deben reunir los zumos que se especifican en los Anexos A y B, que figuran al final de esta Reglamentación.

Art. 5.º Para los zumos concentrados, será de aplicación lo consignado en el artículo anterior relativo a clases comerciales, y características, teniendo en cuenta su grado de concentración, el cual se expresará en grados Brix.

La viscosidad y su defecto de gelificación se determinarán sobre el propio concentrado, el cual deberá disolverse totalmente con facilidad y rápidamente en agua potable.

Según su elaboración, se clasifican en congelados, pasteurizados y conservados con agentes químicos. En cuanto a éstos, podrán usarse los mismos que para los zumos y en proporciones idénticas.

Art. 6.º Para los zumos edulcorados y néctares serán de aplicación todas las condiciones y características fijadas anteriormente para los zumos naturales y concentrados, teniendo en cuenta su naturaleza y grado Brix, de acuerdo con el azúcar agregado.

TITULO CUARTO

Operaciones lícitas e ilícitas

Art. 7.º Las frutas destinadas a la fabricación de zumos deberán ser sanas, maduras, perfectamente lavadas, sin huellas de ataques de insectos, infecciones criptogámicas ni máculas de podredumbre y desprovistas de cualquier parte defectuosa o productos nocivos.

Art. 8.º El tratamiento térmico de los tomates, antes de la extracción del zumo, se hará por procedimientos que aseguren la conservación de la proporción natural del agua de estos frutos.

Art. 9.º Los zumos estarán desprovistos de trozos de corteza o piel, albedos y semillas en fragmentos bastos y duros.

Art. 10. Los zumos deberán presentar el color y sabor características de los recién exprimidos de las frutas de origen excluyéndose las coloraciones típicas de elaboraciones deficientes o de alteraciones. Los enmohecidos o que presenten sabor a cocido o de oxidación terpénica o en general los que presenten cualquier sabor u olor anormales, se considerarán alterados e impropios para el consumo.

Art. 11. Los zumos edulcorados y néctares de frutas se lojarán con las siguientes sustancias: azúcar corriente, glucosa, fructosa o azúcar invertido de la mejor calidad.

Art. 12. El zumo de tomate podrá llevar añadida sal común en proporción máxima del 1 por 100 en peso de cloruro sódico.

Art. 13. En los zumos conservados se permitirá el uso de sulfitos y metabisulfitos de los ácidos benzoico, fórmico y sórbico o sus sales, en los límites máximos siguientes:

Envasado del zumo	SO ₂ Total	Benzoato sódico	Acido fórmico	Acido sórbico
Para consumo directo	Nada	1 por 1.000	Nada	1 por 1.000
Para preparados industriales	1,7 por 1.000	2 por 1.000	4 por 1.000	1 por 1.000

Se permite el uso simultáneo de agentes conservadores, siempre que la suma de los tantos por ciento de los empleados no rebase el 100 por 100.

En los zumos concentrados y en los edulcorados conservados, se observará la misma limitación y el empleo de los mismos agentes conservadores en el producto tal cual se expende.

En los restantes casos el uso de agentes conservadores queda prohibido.

Art. 14. Los límites tolerados de impurezas minerales no excederán de los siguientes límites, por litro de zumo o concentrado:

Cobre, 8 mg.; plomo, 2 mg.; arsénico, 0,4 mg.; cinc, 5 mg. y antimonio, 0,1 mg.

TITULO QUINTO

Cualificación de fabricantes o industriales

Art. 15. Se considerarán fabricantes o industriales de zumos de frutas concentrados, edulcorados y néctares, a aquellas personas individuales o jurídicas que en uso de la autorización concedida a dicho efecto por los Organismos oficiales, dediquen su actividad a la elaboración de los productos señalados en el artículo 1.º.

TITULO SEXTO

Registro sanitario

Art. 16. Los fabricantes o industriales de zumos de frutas concentrados, edulcorados y néctares, que reúnan los requisitos señalados anteriormente, vendrán obligados a registrar sus productos en la Dirección General de Sanidad, Servicio de Higiene de la Alimentación, cumpliendo para ello lo establecido en las disposiciones vigentes.

TITULO SEPTIMO

Prohibiciones y sanciones

Art. 17. Será objeto de sanción, de acuerdo con las disposiciones vigentes, el empleo o utilización de:

- a) Sustancias dañosas para la salud pública.
- b) Sustancias estabilizadoras no autorizadas.
- c) Características que no se ajusten al condicionado mínimo que se establece y la adición de cualquier otro producto prohibido por las Leyes vigentes.
- d) Aguas no potables, tanto en la elaboración como en la limpieza de maquinarias, material y envases.
- e) Sustancias espumógenas (saponina y licirridina, etc.).
- f) Ácidos orgánicos y minerales, enturbiantes, colorantes aromáticos y edulcorantes de síntesis, que no estén autorizados expresamente para estos productos
- g) Envases en mal estado.
- h) Tapones corona usados o fabricados con chapa recuperada y discos usados
- i) Envases que no estén debidamente precintados y que en los mismos no figure marca o nombre del fabricante y número de Registro del mismo.
- j) Botellas, tapones y embalajes marcados con el nombre o marca registrada de otro fabricante de esta industria.

Para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto anteriormente, los establecimientos expendedores de los productos objeto de esta Reglamentación los entregarán al consumidor provistos de su cierre de origen.

Art. 18. Los productos que no se ajusten a lo que preceptúa esta Reglamentación, se considerarán como falsificados o clandestinos y les será de aplicación lo que determina la legislación vigente al respecto.

TITULO OCTAVO

Envasado y venta

Art. 19. Los zumos naturales, concentrados y edulcorados podrán expenderse al público con la misma marca registrada, siempre que, en forma clara y sin lugar a dudas, se consigne el tipo de zumo en las etiquetas, tapones y en la publicidad.

Art. 20. Los envases autorizados para estas elaboraciones han de ser de vidrio, hojalata, plástico, madera parafinada, etcétera, en tanto el material no altere las características del producto.

Art. 21. Las botellas o recipientes destinados a contener los productos comprendidos en la presente Reglamentación deberán ser de fondo plano y su sistema de cierre debe permitir su limpieza y desinfección.

Los anillos de caucho que puedan utilizarse para los cierres, deberán ser fabricados especialmente al efecto y con caucho exento de plomo.

Art. 22. Los tapones corona que contienen una pieza de corcho, deberán llevar, en la cara o superficie en contacto con el líquido, un disco de material plástico o de otro aislante idóneo que responda a las exigencias de higiene e inatacabilidad.

Los fabricados con resinas sintéticas, no deberán ser plastificados con sustancias de acción tóxica.

Art. 23. Los tapones corona y cualquier otro accesorio de cierre, deben encontrarse convenientemente protegidos del polvo o cualquier otra causa de suciedad o de infección.

Art. 24. Los recipientes y sus accesorios en contacto con los productos objeto de esta Reglamentación, no deberán introducir, por disolución en los mismos, plomo, arsénico, antimonio u otra sustancia nociva.

Art. 25. En los envases podrá figurar la representación del fruto del que el producto terminado proceda, gravado o litografiado, y si el producto contenido se compone de la mezcla de zumos de diversos frutos, podrán representarse los distintos frutos, siendo obligatorio el figurar la proporción de la mezcla contenida.

En los zumos edulcorados y néctares, deberá expresarse la proporción de edulcorante y su naturaleza.

En los zumos conservados por medios químicos, deberá expresarse el producto empleado y su proporción.

Art. 26. En los envases o etiquetas figurará necesariamente, grabado e impreso en forma indeleble:

- a) Marca y nombre o razón social de la industria y población donde esté instalada o tenga su domicilio oficial.
- b) Denominación técnica y calidad del producto.
- c) Peso neto del contenido.
- d) Número de Registro de la Dirección General de Sanidad.
- e) Número de fabricante.

Independientemente de las condiciones obligatorias fijadas anteriormente, podrá el industrial hacer figurar cualquier inscripción, nombre, marca o dibujo alusivo al contenido del envase, y la composición de dicho contenido habrá de responder fielmente al producto de que se trate y a las condiciones mínimas establecidas.

Art. 27. La inspección de los productos comprendidos en esta Reglamentación y destinados a su venta en el mercado nacional, estará a cargo de los Organismos competentes.

El número de muestras a tomar por la Inspección será proporcional al de envases de la partida, y los resultados serán el promedio de las muestras.

Art. 28. Una vez autorizada por el Ministerio de Industria la instalación o modificación de una fábrica para la elaboración de los productos comprendidos en esta Reglamentación, al presentar el interesado la solicitud de alta en el Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, de conformidad con la legislación vigente, recabará el señalamiento de un número de fabricante. El Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas concederá el referido número, por orden correlativo de peticiones, mediante la expedición de un documento en forma de carnet o tarjeta que acreditará dicho número de Fabricante Nacional exigible a todos los efectos.

Todas las industrias legalmente establecidas en la fecha de publicación de esta Reglamentación, deberán solicitar del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, en el plazo de tres meses, el número y título de fabricante que le corresponda.

TITULO NOVENO

Requisitos que han de reunir las fábricas e higiene de las elaboraciones

Art. 29. Para que una industria de nueva creación pueda denominarse fábrica de zumos de frutas, concentrados, edulcorados y néctares, a los efectos de esta Reglamentación, habrá de cumplir los preceptos generales y específicos que correspondan, por materia de su competencia, al Ministerio de Industria y a 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 técnico competente.

Art. 30. Desde el punto de vista sanitario, es preceptivo el informe de la Jefatura Provincial de Sanidad, que será remitido a la Dirección General de Sanidad para adoptar la resolución que proceda. Esta resolución será comunicada por la Dirección General de Sanidad al interesado y al Ministerio

de Industria, para que cause los efectos pertinentes en este Departamento citado.

Si la Dirección General de Sanidad denegase la instalación de la industria de acuerdo con su competencia, esta resolución causará impedimento absoluto en la jurisdicción del Ministerio de Industria.

Art. 31. Las industrias que regula esta Reglamentación reunirán como mínimo, por imperativos de higiene en la elaboración de los productos, las condiciones siguientes:

a) Los locales, tanto de fabricación como anexos de todas clases, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, situados a conveniente distancia de cualquier causa de insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernócte o haga sus comidas cualquier clase de personal.

b) Los locales tendrán suficiente ventilación mediante huecos, ventanas u otros sistemas que aseguren aquella y se tomarán las pertinentes medidas para evitar humedades, polvo y cualquier otra causa de insalubridad.

Todos los locales de la fábrica deben mantenerse constantemente en estado de limpieza y pulcritud.

c) No son adecuados para la elaboración de los productos objeto de esta Reglamentación los locales cerrados, subterráneos o semisubterráneos.

d) Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con artículos elaborados o en curso de elaboración, serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas o producir, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales.

Iguals precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán construidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

e) El piso deberá ser impermeable, de fácil limpieza y con desagües de cierre hidráulico para la salida del agua del lavado.

f) Las paredes estarán convenientemente recubiertas de material de fácil limpieza, y hasta una altura mínima de 1,60 metros estarán recubiertas de azulejos o material similar lavable. Los locales estarán dotados de techo o cielo raso.

Art. 32. Los recipientes, máquinas y tuberías conductoras destinadas a la elaboración de los productos que son objeto de esta Reglamentación, deberán ser de acero inoxidable u otro material inatacable por los ácidos; asimismo, será obligatoria la instalación de un filtro para el agua.

Al objeto de facilitar la limpieza de la maquinaria, las distintas partes de ella, así como las tuberías, deberán instalarse en forma tal que permitan un fácil desmontado y que garanticen una limpieza eficaz.

En los locales de elaboración existirán tuberías de agua potable, así como llaves de paso convenientemente repartidas para facilitar el lavado de maquinaria, local, etc.

Los locales destinados para la elaboración de estos productos deberán ser distintos y separados de los destinados a almacén de cajas, botellas, envases metálicos, etc.

Los locales destinados al lavado de recipientes deben también separarse de los dedicados a la elaboración.

En cuanto sea posible, debe preverse local especial idóneo para el almacenamiento de zumos de frutas, azúcar, etc.

Art. 33. Toda maquinaria a presión deberá estar provista de los dispositivos de seguridad legalmente exigidos y cumplir todos los requisitos que señale el Reglamento de Recipientes a Presión, de 21 de octubre de 1952.

Art. 34. Para el lavado exterior de los envases deberá haber máquinas lavadoras, pilas o recipientes higiénicos dedicados exclusivamente a este fin. Las pilas no deberán tener desagüe conectado directamente a la red de alcantarillado o sumideros especiales, sino por intermedio de sifones apropiados.

En el lavado interior de las botellas deberá utilizarse obligatoriamente máquinas con «escobillon» o lavadora con inyectores que produzcan presión suficiente. Para el lavado, deberá emplearse primeramente agua (preferentemente caliente) con detergentes apropiados y se realizará un enjuagado posterior con abundante agua fría seguido de otro con agua a presión y vapor.

Art. 35. El agua empleada deberá ser filtrada, potable, química y bacteriológicamente pura, y a fin de garantizar tal condición se presentará anualmente en la Jefatura Provincial de Sanidad certificado acreditativo del resultado del análisis químico y bacteriológico. Cuando en la fábrica se use la misma agua potable que beba la población, no será necesario el certificado, siempre que la Inspección Sanitaria compruebe el buen estado de toda la conducción.

Art. 36. Sin perjuicio del cumplimiento de la Legislación Laboral, todo productor aquejado de enfermedad infecciosa en periodo 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.

TITULO DECIMO

Competencias

Art. 37. El Ministerio de Industria y la Dirección General de Sanidad, ambas en la esfera de su competencia, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente dispuesto en esta Reglamentación, sancionando las infracciones que se produzcan, pudiendo llegar, incluso, a la clausura de la industria, en cuyo caso se comunicarán mutuamente la resolución en el plazo de ocho días.

Art. 38. Al Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas se le encomienda una función, de información y asesoramiento, cerca de las industrias que regula esta Reglamentación y asimismo de los Organismos estatales que deban, por su función, relacionarse con estas actividades.

DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor desde su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto para las industrias instaladas legalmente en la actualidad, a las que se concederá un plazo de seis meses para su adaptación.

Queda derogada la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de jarabes, horchatas y zumos de fruta, aprobada por Orden de la Presidencia del Gobierno de primero de agosto de 1958, en lo que se refiere a zumos de frutas.

ANEXO A

A. Zumo natural de naranja

Caracteres físico-químicos	Calidad	
	Extra	Corriente
Grados Brix	10° mínimo	9° mínimo
Acidez (en ácido cítrico anhidro por litro)	7,5 a 19 gr.	7 a 21 gr.
Índice de madurez	5,5 mínimo	5 mínimo
Contenido en pulpa	12 % máximo	15 % máximo
Contenido máximo en aceite esencial	0,3 c. c. por litro	0,5 c. c. por litro
Contenido en ácido ascórbico por litro	350 mg. mínimo	300 mg. mínimo

B. Zumo natural de mandarina

Caracteres físico-químicos	Calidad	
	Extra	Corriente
Grados Brix	10° mínimo	9° mínimo
Acidez (en ácido cítrico anhidro por litro)	7 a 18 gr.	6 a 20 gr.
Índice de madurez	6 mínimo	5,5 mínimo
Contenido en pulpa	9 % máximo	10 % máximo
Contenido máximo en aceite esencial	0,3 c. c. por litro	0,5 c. c. por litro
Contenido en ácido ascórbico por litro	225 mg. mínimo	180 mg. mínimo

C. Zumo natural de limón

Caracteres físico-químicos	Calidad	
	Extra	Corriente
Grados Brix	7° mínimo	6,5° mínimo

Caracteres físico-químicos	Calidad	
	Extra	Corriente
Acidez (en ácido cítrico anhidro por litro)	50 a 80 gr.	45 a 80 gr.
Índice de madurez	1.2 mínimo	1.1 mínimo
Contenido en pulpa	10 % máximo	15 % máximo
Contenido máximo en aceite esencial	0.3 c. c. por litro	0.5 c. c. por litro
Contenido en ácido ascórbico por litro	450 mg. mínimo	350 mg. mínimo

D. Zumo natural de pomelo o toronja (cítricos paradisí)

Caracteres físico-químicos	Calidad	
	Extra	Corriente
Grados Brix	9° mínimo	8° mínimo
Acidez (en ácido cítrico anhidro por litro)	10 a 20 gr.	8 a 22 gr.
Índice de madurez	5.5 mínimo	5.0 mínimo
Contenido en pulpa	12 % máximo	15 % máximo
Contenido máximo en aceite esencial	0.3 c. c. por litro	0.5 c. c. por litro
Contenido en ácido ascórbico por litro	350 mg. mínimo	250 mg. mínimo

ANEXO B

E. Zumo natural de manzana

Caracteres físico-químicos	Calidad	
	Extra	Corriente
Grados Brix	12° mínimo	10° mínimo
Contenido en azúcar por litro, calculado en azúcar invertido	90 gr. mínimo	80 gr. mínimo
Acidez en ácido málico por litro	3 a 7.5 gr.	2 a 10 gr.

F. Zumo natural de albaricoque

Caracteres físico-químicos	Calidad	
	Extra	Corriente
Grados Brix	11° mínimo	10° mínimo
Contenido en azúcar, calculado en azúcar invertido	90 gr. mínimo	80 gr. mínimo
Acidez calculada en ácido málico por kilogramo	20 gr. máximo	23 gr. máximo
Pulpa en suspensión	65 % máximo	68 % máximo

G. Zumo natural de tomate

Caracteres físico-químicos	Calidad	
	Extra	Corriente
Grados Brix	4.5 mínimo	4.0 mínimo
Acidez (en ácido cítrico anhidro por litro)	8.5 % máximo del residuo seco deducida la sal	11 % máximo del residuo seco deducida la sal
Azúcares reductores (en azúcar invertido respecto al extracto seco, deducida la sal)	45 % mínimo	40 % mínimo
Recuento de mohos por el método de Howard, campos positivos	25 % máximo	35 % máximo

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE BEBIDAS REFRESCANTES

TITULO PRIMERO

Definiciones

Artículo 1.º La denominación genérica de Bebidas Refrescantes corresponde a disoluciones en agua potable, para su consumo directo, de uno o varios de los siguientes elementos: azúcares, jarabes, ácidos orgánicos y minerales, aromas, extractos y zumos naturales, como asimismo los edulcorantes sintéticos, colorantes y demás aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

Cuando las bebidas refrescantes contengan disuelto anhídrido carbónico con un mínimo de 1 volumen de este gas, podrán denominarse bebidas carbónicas.

Art. 2.º Las bebidas refrescantes se clasifican en los siguientes grupos:

- Aguas gaseadas:* (seltz, agua de soda).
- Gaseosas o sodas:* (gaseosa de limón, soda de naranja, soda de fresa, etc.).
- De extractos:* (Cola, agua tónica, ginger, frutas disgregadas, etc.).
- De zumos de frutas.*

Art. 3.º a) *Agua gaseada.*—Es la bebida constituida por agua potable saturada de anhídrido carbónico, sin otra adición (agua de seltz) o con sales minerales adicionadas y entre ellas, precisamente, bicarbonato sódico con un mínimo de 0.3 gramos por litro (agua de soda).

b) *Gaseosas o sodas.*—Son las bebidas de aspecto brillante o turbio constituidas por agua potable saturada de anhídrido carbónico y que además contienen alguno de los productos siguientes: azúcares, edulcorantes sintéticos autorizados o mezcla de los mismos, esencias de frutas naturales o sintéticas, ácidos autorizados, colorantes y aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

c) *Bebidas refrescantes de extractos.*—Son bebidas carbónicas con edulcorante y base de sabor exclusivamente naturales, constituidas por extractos o disgregados de frutas o plantas y esencias naturales. Pueden contener ácidos, colorantes y aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

d) *Bebidas refrescantes de zumos de frutas.*—Son las bebidas refrescantes, carbónicas o no, elaboradas con azúcar y sin ningún edulcorante artificial, cuya base de sabor es zumo de frutas procedente de zumos frescos, naturales, concentrados, adulcorados o néctares de frutas y con un contenido mínimo expresado en términos de zumo de fuerza natural, según el cuadro siguiente:

Refrescos de zumos cítricos	8 % en peso
Refrescos de zumos de manzana y albaricoque ..	16 % en peso
Refrescos de zumo de uva	22 % en peso
Refrescos de zumos de otros frutos (fresa, piña, frambuesa, grosella, etc.)	6 % en peso

Podrán contener, además, extractos o esencias naturales, colorantes y aditivos autorizados expresamente por la Dirección General de Sanidad, al cumplir el fabricante lo que determina el artículo 5.º de la presente Reglamentación.

Art. 4.º Se considerarán fabricantes o industriales de bebidas refrescantes, aquellas personas individuales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a dichos efectos por los Organismos oficiales, dediquen su actividad a la elaboración de estos productos.

Quedan igualmente incluidos en esta Reglamentación los establecimientos de hostelería y similares que preparen soda o agua de seltz para el consumo directo dentro de su establecimiento.

TITULO SEGUNDO

Registro sanitario

Art. 5.º Los fabricantes o industriales de bebidas refrescantes que reúnan los requisitos señalados en el artículo anterior, vendrán obligados a registrar sus productos en la Dirección General de Sanidad, Servicios de Higiene de la Alimentación, cumpliendo para ello lo establecido en las disposiciones vigentes.

TITULO TERCERO

Prohibiciones

Art. 6.º Será objeto de sanción, de acuerdo con las disposiciones vigentes, el empleo o utilización de:

- a) Aguas no potables, tanto en la elaboración de estas bebidas como en la limpieza de maquinaria, material y envases.
- b) Agentes conservadores no autorizados.
- c) Sustancias espumógenas (saponina, etc.).
- d) Ácidos orgánicos y minerales, colorantes y aromáticos de síntesis no autorizados.
- e) El empleo de sulfato de quinina en proporción superior a 33 partes por millón (0,0083 por 100), como quinina.
- f) Tapones «corona» usados o fabricados con chapa recuperada, discos de corcho usados y los comúnmente denominados cierres de «bola».
- g) Cabezas metálicas en los sifones que contengan más del 1 por 100 de plomo o más del 0,01 por 100 de arsénico en aquellas partes que estén en contacto con el agua gaseada.
- h) Sifones, botellas, tapones y cajones marcados con el nombre o marca registradas de otros fabricantes de esta industria, si no media la autorización del propietario.

Para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto anteriormente, los establecimientos expendedores de bebidas refrescantes las entregarán al consumidor provistas de su cierre de origen.

Asimismo, se prohíbe el embotellado de agua carbónica por establecimiento que no tenga la cualidad de fábrica de bebidas refrescantes.

TITULO CUARTO

Requisitos que han de reunir las fábricas e higiene de las elaboraciones

Art. 7.º Para que una industria de nueva creación pueda denominarse fábrica de bebidas refrescantes, a los efectos de esta Reglamentación, habrá de cumplir los preceptos generales y específicos que correspondan, por materia de su competencia, al Ministerio de Industria y a 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 técnico competente.

Art. 8.º Desde el punto de vista sanitario, es preceptivo el informe de la Jefatura Provincial de Sanidad, que será remitido a la Dirección General de Sanidad para adoptar la resolución que proceda. Esta resolución será comunicada por la Dirección General de Sanidad, al interesado y al Ministerio de Industria, para que cause los efectos pertinentes en este Departamento citado.

Si la Dirección General de Sanidad denegase la instalación de la industria de acuerdo con su competencia, esta resolución causará impedimento absoluto en la jurisdicción del Ministerio de Industria.

Art. 9.º Las industrias que regula esta Reglamentación reunirán como mínimo, por imperativos de higiene en la elaboración del producto, las condiciones siguientes, sin perjuicio de las exigidas por las disposiciones laborales:

- a) Los locales, tanto de fabricación como anexos de toda clase, estarán separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.
- b) Los locales tendrán suficiente ventilación mediante huecos, ventanas u otros sistemas que aseguren aquella, y se tomarán las pertinentes medidas para evitar humedades, polvo y cualquier otra causa de insalubridad.
- c) Dispondrán de máquinas con las características adecuadas, para que los productos se elaboren con las debidas condiciones técnico-sanitarias.
- d) El piso deberá ser prácticamente impermeable, debiendo encontrarse en condiciones aptas para la más fácil limpieza.
- e) Las paredes estarán convenientemente recubiertas de material de fácil limpieza, y hasta una altura mínima de 1,80 metros, lo estarán por azulejos o material similar fácilmente lavable. Los locales estarán dotados de techo a cielo raso.

Art. 10. Las máquinas de elaboración, en las parte de ellas que estén en contacto con el agua saturada de anhídrido carbónico, así como las tuberías conductoras de la misma, estarán recubiertas de estaño, plata o plásticos, o de otras materias no atacables por el anhídrido carbónico, autorizadas por la Dirección General de Sanidad. En el resto de la instalación no deberá existir parte metálica alguna que pueda estar en contacto con el agua carbónica o el jarabe, y que sea de plomo o de sus aleaciones.

El envasado deberá realizarse mediante máquinas llenadoras y taponadoras automáticas o semiautomáticas.

Al objeto de facilitar la limpieza de la maquinaria, las distintas partes de ella, así como las tuberías, deberán instalarse

en forma que permitan un fácil desmontado y que garanticen una limpieza eficaz.

En los locales de elaboración existirán tuberías de agua potable, así como llaves de paso convenientemente repartidas para facilitar el lavado de maquinaria, local, etc.

Toda la maquinaria a presión en la elaboración deberá estar provista de los dispositivos de seguridad legalmente exigidos y cumplir todos los requisitos que señala el Reglamento de Recipientes a Presión, de 21 de octubre de 1952.

Los recipientes destinados a la elaboración de jarabes, así como las tuberías conductoras de los mismos, deberán ser de acero inoxidable, material plástico esmaltados al fuego o de otro material inatacable por los ácidos, lo mismo que los dosificadores de jarabes preparados para estas bebidas.

Será obligatoria la instalación de un filtro para el agua que se embotele, aunque ésta proceda del suministro oficial de aguas potables de la población, el cual deberá estar siempre en buenas condiciones.

Art. 11. Para el lavado exterior de los envases deberá haber máquinas lavadoras, pilas o recipientes higiénicos dedicados exclusivamente a este fin. Las pilas no deberán tener desagüe conectado directamente a la red del alcantarillado o sumideros especiales, sino por intermedio de sifones apropiados.

En el lavado interior de las botellas deberán utilizarse obligatoriamente máquinas con «escobillón» o lavadoras con inyector que produzcan presión suficiente. Para el lavado deberá emplearse primeramente agua (preferentemente caliente) con detergentes apropiados, y se realizará un enjuagado posterior con abundante agua fría seguido de otro con agua a presión y vapor.

Art. 12. Las materias primas utilizadas en la elaboración deberán ajustarse a las normas siguientes:

El agua deberá ser filtrada, potable, química y bacteriológicamente pura, y a fin de garantizar tal condición, se presentará anualmente en la Jefatura Provincial de Sanidad certificado acreditativo del resultado del análisis químico y bacteriológico. Cuando en la fábrica se use la misma agua potable que bebe la población, no será necesario el certificado, siempre que la inspección sanitaria compruebe el buen estado de toda la conducción, desde el ramal general hasta la máquina llenadora.

Quando el agua venga cargada con sabores de cloro u otros esterilizadores de górmens, será obligatorio pasarla por aparatos purificadores a base de carbón activo u otras materias adecuadas para eliminar las impurezas que comuniquen sabor o color.

El anhídrido carbónico empleado deberá ser técnicamente puro, y en tal sentido reunirá las condiciones siguientes, que serán exigidas por las industrias consumidoras a los fabricantes suministradores:

- CO₂ mínimo, 99 por 100
- Oxido de carbono (máximo), 0,2 por 100.
- Alre. indicios.
- Ácidos sulfurosos, sulfhídrico, nítrico, producto empireumáticos y otras impurezas, negativo.

Los ácidos cítrico, tartárico, láctico, fosfórico y demás autorizados deberán ser puros y utilizarse en las proporciones permitidas.

Los edulcorantes podrán ser azúcar (sacarosa) o los autorizados por la Dirección General de Sanidad.

Se autoriza en casos específicos el uso de sulfitos y metabisulfitos de los ácidos benzoico, fórmico y sórbico o sus sales, en los límites máximos siguientes, expresados en miligramos por litro de bebida terminada:

	SO ₂ Total	Ac. benzoico o su equiv. sal	Ac. sórbico o su equiv. sal
Bebidas del grupo a)	—	—	—
Bebidas del grupo b)	70	120	120
Bebidas del grupo c)	70	120	120
Bebidas del grupo d)	350	600	600

Se permite el uso simultáneo de agentes conservadores, siempre que la suma de los tantos por ciento de los empleados no rebase el 100 por 100.

Art. 13. Una vez autorizada por el Ministerio de Industria la instalación o modificación de una fábrica de bebidas refrescantes, al presentar el interesado su solicitud de alta en el grupo correspondiente del Sindicato Nacional de Alimentación

y Productos Coloniales, de conformidad con la legislación vigente, recabará el señalamiento de un número de fabricante. El Sindicato Nacional de Alimentación y Productos Coloniales concederá el referido número, por orden correlativo de peticiones, mediante la expedición de un documento en forma de carnet o tarjeta que acreditará dicho número de fabricante nacional, exigible a todos los efectos.

El párrafo anterior no es de aplicación a los establecimientos citados en el párrafo segundo del artículo 4.º de esta Reglamentación.

TITULO QUINTO

Envases

Art. 14. Los envases que se empleen en esta industria han de ser de vidrio o de materias análogas, y estarán provistos de cierre de plástico, porcelana, vidrio, corcho o material similar. En todo caso, tanto los envases como sus cierres deberán ser inatacables por el anhídrido carbónico u otro componente y autorizados por la Dirección General de Sanidad. Por lo tanto, los sifones, además de tener aquellas características, estarán provistos de cabezal de material inoxidable e inatacable en las partes que estén en contacto con el agua saturada de anhídrido carbónico. Los anillos de caucho que se utilicen para el cierre de las botellas y sifones deberán ser fabricados especialmente al efecto y con caucho exento de plomo. El envasado de estas bebidas deberá hacerse en botellas provistas de cierre de tapón «corona» o similar, tapón de porcelana, corcho u otro fácilmente lavable e inatacable por el anhídrido carbónico u otro componente.

Art. 15. En los envases figurará necesariamente, grabado o impreso en forma indeleble en el tapón o en el cuerpo de los mismos, el nombre o marca del fabricante y el número a que se hace mención en el artículo 13.

Art. 16. Cuando en las gaseosas o sodas se emplee en cualquier proporción edulcorante sintético autorizado, deberá hacerse constar en el envase, tapón o etiqueta: «Edulcorante autorizado por la D. G. S.»

Para este grupo de bebidas, siempre que figuren en sus etiquetas, tapones, publicidad y envases, las palabras: «naranja», «naranja», «limón», «limonada», «fresa», etc., deberán llevar además los términos «gaseosa» o «soda», no pudiendo, en ningún caso, tener reproducidas figuras o composiciones coloreadas que hagan referencia a frutos ni plantas. La palabra «azúcar» sólo se podrá citar cuando sea éste el único edulcorante utilizado.

Art. 17. Las bebidas refrescantes de zumos de frutas podrán definirse como «Bebida de zumo natural», y consignarlo así en las etiquetas, tapones, envases y textos publicitarios, pudiendo en ello venir representadas las clases de frutas empleadas. No podrán, por tanto, utilizarse las expresiones «Zumo de fruta» o «Zumo natural», sin anteponerle, en letras del mismo tamaño, las palabras «bebida refrescante» o «refresco».

TITULO SEXTO

Competencias

Art. 18. El Ministerio de Industria y la Dirección General de Sanidad, ambas en la esfera de su competencia, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente dispuesto en este Reglamento, sancionando las infracciones que se produzcan, pudiendo llegar, incluso, a la clausura de la industria, en cuyo caso se comunicarán mutuamente la resolución en el plazo de ocho días.

Art. 19. Al Sindicato Nacional de Alimentación se le encomienda una función de información y asesoramiento cerca de las industrias que regula esta Reglamentación y, asimismo, de los Organismos estatales que deban, por su función, relacionarse con estas actividades.

En el caso de los establecimientos especificados en el párrafo segundo del artículo 4.º de esta Reglamentación, la función anteriormente citada compete al Sindicato Nacional de Hostelería y Similares.

DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor a partir de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto para las industrias actualmente establecidas, a las que se les concede el plazo de un año para su adaptación, en lo que se refiere a maquinaria y envases.

Queda derogada la Orden de 18 de febrero de 1958 por la que se aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de Bebidas Carbónicas y la Orden de 4 de junio de 1962 por la que se modificaron los artículos 5.º, 7.º y 21 de aquélla.

DISPOSICION TRANSITORIA

Las industrias actualmente instaladas legalmente, que tienen ya registrados sus productos en la Dirección General de Sanidad, según determina el artículo 5.º de la presente Reglamentación, como consecuencia de lo que, asimismo, determinaba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Bebidas Carbónicas, aprobada por Orden de 18 de febrero de 1958, no tienen que volver a solicitar este requisito, siempre que las fórmulas que vengán utilizando cumplan las condiciones de la presente Reglamentación.

Asimismo, las industrias mencionadas en el párrafo anterior que tuvieran concedido el número de fabricante a que se refiere el artículo 13 de la presente Reglamentación, no tienen que volver a solicitarlo.

REGLAMENCION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE JARABES Y HORCHATAS

TITULO PRIMERO

Definiciones

Artículo 1.º La denominación genérica de jarabe corresponde a disoluciones de azúcar en agua potable, con una graduación de 62º Brix.

Puede contener alguno de los productos siguientes: Esencias de frutas naturales o sintéticas, zumos, extractos, colorantes, aditivos y otros productos autorizados expresamente por la Dirección General de Sanidad, al cumplir el fabricante lo que determina el artículo 5.º de la presente Reglamentación.

Art. 2.º La denominación genérica de horchata corresponde a las emulsiones en agua potable de almendras o chufas, previamente molidas, con la adición de azúcar. El producto resultante tendrá, como mínimo, 20º Brix, con un mínimo de grasa del 2 por 100 y azúcares totales el 10 por 100. En la prueba de reductores con azul de metileno, la decoloración tendrá que verificarse en cuatro horas, como mínimo. El PH estará comprendido entre 6,5 y 6,9.

El concentrado de horchata tendrá una graduación mínima de 60º Brix, y diluido con tres volúmenes de agua, tendrá las características de la horchata.

Art. 3.º Los jarabes podrán considerarse de zumos de frutas, cuando su único edulcorante sea el azúcar y cuya base de sabor la constituyan zumos naturales, conservados o concentrados, con un contenido mínimo de un 30 por 100, expresado en términos de zumo de fuerza natural.

Art. 4.º Se considerarán fabricantes de jarabes y horchatas, a los efectos de esta Reglamentación, aquellas personas individuales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida por los Organismos oficiales, dediquen su actividad a la elaboración de estos productos, de los que se excluyen los de carácter medicinal.

TITULO SEGUNDO

Registro sanitario

Art. 5.º Los fabricantes de jarabes y horchatas que reúnan los requisitos señalados en el título anterior, vendrán obligados a registrar sus productos en la Dirección General de Sanidad, Servicios de Higiene de la Alimentación, cumpliendo para ello lo establecido en las disposiciones vigentes.

TITULO TERCERO

Prohibiciones

Art. 6.º Queda prohibido el empleo o utilización de:

I En lo referente a su composición.

- a) Agua no potable, tanto en la elaboración de estas bebidas como en la limpieza de maquinaria, material y envases.
- b) Agentes conservadores no autorizados.
- c) Sustancias espumógenas.
- d) Ácidos orgánicos y minerales, colorantes y aromáticos de síntesis y edulcorantes que no estén autorizados por la Dirección General de Sanidad.
- e) En las horchatas, bicarbonato sódico y almidón, de otra procedencia.

II En lo concerniente al envase.

- a) Envases en mal estado.
- b) Tapones de corcho sin esterilizar, tapones «corona» usados o fabricados con chapa recuperada y discos de corcho usados.

c) Envases que no estén debidamente precintados y en cuyo precinto no figure marca o nombre del fabricante y número a que se refiere el artículo 13.

d) Botellas, tapones y embalajes marcados con el nombre o marcas registradas de otros fabricantes de esta industria.

TITULO CUARTO

Requisitos que han de reunir las fábricas e higiene de las elaboraciones

Art. 7.º Para que una industria de nueva creación pueda denominarse fábrica de jarabes y horchatas, a los efectos de esta Reglamentación, habrá de cumplir los preceptos generales y específicos que correspondan, por materia de su competencia al Ministerio de Industria y a 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 técnico competente.

Art. 8.º Desde el punto de vista sanitario, es preceptivo el informe de la Jefatura Provincial de Sanidad, que será remitido a la Dirección General de Sanidad para adoptar la resolución que proceda. Esta resolución será comunicada por la Dirección General de Sanidad al interesado y al Ministerio de Industria, para que cause los efectos pertinentes en este Departamento citado.

Si la Dirección General de Sanidad denegase la instalación de la industria de acuerdo con su competencia, esta resolución causará impedimento absoluto en la jurisdicción del Ministerio de Industria.

Art. 9.º Los recipientes, máquinas y tuberías conductoras destinadas a la elaboración de los productos que se definen en el Título Primero, deberán ser de acero inoxidable, esmaltados al fuego, estañados, de loza vitrificada u otro material no atacable por los ácidos.

Toda la maquinaria a presión deberá estar provista de los mecanismos de seguridad legalmente exigidos y cumplir todos los requisitos que señala el Reglamento de Recipientes a Presión de 21 de octubre de 1952.

En los locales de elaboración existirán tuberías de agua potable así como llaves de paso, convenientemente distribuidas, para facilitar el lavado de maquinaria, local, etc.

Art. 10. Las industrias que regura esta Reglamentación reunirán como mínimo, por imperativos de higiene en la elaboración del producto, las condiciones siguientes, sin perjuicio de las exigidas por las disposiciones laborales:

a) Los locales, tanto de fabricación como anexos de toda clase, estarán separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.

b) Los locales tendrán suficiente ventilación mediante huecos, ventanas u otros sistemas que aseguren aquella y se tomarán las pertinentes medidas para evitar humedades, polvo y cualquier otra causa de insalubridad.

c) Dispondrán de maquinaria, con las características adecuadas, para que los productos se elaboren en las debidas condiciones técnico-sanitarias.

d) El piso deberá ser prácticamente impermeable y en condiciones aptas para la más fácil limpieza.

e) Las paredes estarán convenientemente recubiertas de material de fácil limpieza, y hasta una altura mínima de 1,60 metros, lo estarán de azulejos o material similar fácilmente lavable. Los locales estarán dotados de techo o cielo raso.

Art. 11. Para el lavado de los envases existirán máquinas lavadoras, pilas o recipientes, dedicados exclusivamente a este fin. Las pilas no deberán tener desagüe conectado directamente a la red de alcantarillado o sumideros especiales, sino por intermedio de sifones apropiados.

En el lavado interior de las botellas deberán utilizarse obligatoriamente máquinas con «escobillón» o lavadoras con inyector que produzcan presión suficiente. Para el lavado deberá emplearse agua caliente con detergentes apropiados y se practicará un enjuagado posterior con abundante agua fría, seguido de otro con agua a presión y vapor.

Art. 12. Las materias primas utilizadas en la elaboración deberán ajustarse a las normas siguientes:

El agua deberá ser filtrada, potable, química y bacteriológicamente pura y, a fin de garantizar tal condición, se presentará anualmente en la Jefatura Provincial de Sanidad certificado acreditativo del resultado del análisis químico y bacteriológico. Cuando en la fábrica se use la misma agua potable que bebe la población, no será necesario el certificado, siempre que la inspección sanitaria compruebe el buen estado de toda

la conducción, desde el ramal general hasta la máquina llenadora.

Los ácidos cítrico y tartárico y demás autorizados, deberán ser puros y utilizarse en las proporciones aprobadas.

Se autoriza el empleo de los conservadores sulfitos y metabisulfitos, ácidos benzoico y sórbico o sus sales, bien aislada o simultáneamente, en la cantidad siguiente:

	SO ₂	Acido benzoico	Acido sórbico
Jarabes de sencias.	Nada	0,60 por 1.000	0,60 por 1.000
Jarabes de zumos			
de frutas	0,50 por 1.000	1,00 por 1.000	1,00 por 1.000
Horchatas	Nada	2,00 por 1.000	2,00 por 1.000

El empleo simultáneo de los antifermos permitidos, está condicionado a que las cantidades empleadas de cada uno de ellos, expresadas en porcentaje respecto al máximo autorizado, no rebasen el 100 por 100.

Los edulcorantes podrán ser azúcar (sacarosa o glucosa) o los autorizados por la Dirección General de Sanidad, solos o mezclados.

Art. 13. Una vez autorizada por el Ministerio de Industria la instalación o modificación de una fábrica de jarabes u horchatas, al presentar el interesado la solicitud de alta en el Grupo correspondiente del Sindicato Nacional de Alimentación y Productos Coloniales, de conformidad con la legislación vigente, recabará el señalamiento de un número de fabricante. El Sindicato Nacional de Alimentación concederá el referido número por orden correlativo de petición, mediante la expedición de un documento en forma de carnet o tarjeta, que acreditará dicho número de fabricante nacional, exigible a todos los efectos.

TITULO QUINTO

Envases

Art. 14. Los envases autorizados para esta industria podrán ser de vidrio, hojalata, plástico o materias análogas, provistos de cierre de plástico, porcelana, vidrio o corcho, siendo envases y cierres, en todo caso, de material no atacable por los ácidos y debidamente autorizados por la Dirección General de Sanidad.

Los productos que por tradición, se expendan a granel y sin envase precintado (horchata de chufa), serán transportados y conservados en envases inoxidables.

Las juntas de caucho que se utilicen para el cierre de las botellas, deberán ser fabricadas especialmente al efecto y con caucho exento de plomo.

Art. 15. Los jarabes podrán denominarse «de zumo natural» y consignarlo así en las etiquetas, tapones y textos publicitarios, incluso con la reproducción gráfica de las frutas que contengan, cuando se elaboren con arreglo a lo que determina el artículo 3.º de la presente Reglamentación, sin que puedan denominarse solamente «zumo de fruta», es decir, sin que le anteceda la palabra «jarabe», en letras de igual tamaño.

Art. 16. En los envases figurará necesariamente grabado o impreso en forma indeleble, en el tapón o en el cuerpo de los mismos, el nombre o marca del fabricante y el número a que se hace mención en el artículo 13.

TITULO SEXTO

Competencias

Art. 17. El Ministerio de Industria y la Dirección General de Sanidad, ambos en la esfera de su competencia, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación, sancionando las infracciones que se produzcan, pudiendo incluso llegar a la clausura de la industria, en cuyo caso se comunicarán mutuamente la resolución en el plazo de ocho días.

Art. 18. Al Sindicato Nacional de Alimentación se le encomienda una función de información y asesoramiento cerca de las industrias que regula esta Reglamentación y, asimismo, de los Organismos estatales que deban, por su función, relacionarse con estas actividades.

DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor desde su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto para las industrias en la actualidad instaladas legalmente, a las que se les concede

un plazo máximo de un año para su adaptación, en lo que se refiere a maquinaria y envases.

Queda derogada la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de Jarabes, Horchatas y Zumos de Fruta, aprobada por Orden de esta Presidencia del Gobierno de 1 de agosto de 1958, en lo que se refiere a jarabes y horchatas

DISPOSICION TRANSITORIA

Las industrias actualmente instaladas legalmente, que tienen ya registrados sus productos en la Dirección General de Sanidad, según determina el artículo 5.º de la presente Reglamentación, como consecuencia de lo que, asimismo, determinaba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Jarabes, Horchatas y Zumos de Fruta, aprobada por Orden de 1 de agosto de 1963, no tienen que volver a solicitar este requisito, siempre que las fórmulas que vengan utilizando cumplan las condiciones de la presente Reglamentación.

Asimismo, las industrias mencionadas en el párrafo anterior que tuvieran concedido el número de fabricante a que se refiere el artículo 13 de la presente Reglamentación, no tienen que volver a solicitarlo.

MINISTERIO DE JUSTICIA

ORDEN de 28 de febrero de 1963 por la que se rectifica la actual clasificación de determinados Juzgados de la Justicia Municipal de acuerdo con el censo de población vigente.

Ilustrísimo señor:

Según establece la Ley de Bases, de 19 de julio de 1944, la clasificación de los Juzgados de la Justicia Municipal viene determinada por el número de habitantes que como población de derecho tiene acreditada la respectiva localidad en el Censo Oficial de España, lo cual se traduce en la necesidad de reajustar esta clasificación cada diez años, que es el periodo de vigencia de cada Censo, por lo que habiéndose publicado el correspondiente al año 1960, se hace preciso ajustar las categorías de determinados Juzgados a las cifras de población que arrojan en aquéllas localidades en que éstos se hallan enclavados.

Las referidas modificaciones se traducen en la inclusión en la tercera categoría de Juzgados Municipales de los de aquellas localidades que han rebasado los 20.000 habitantes como población de derecho, y la clasificación como Juzgados Comarcales de los actualmente Municipales cuyas poblaciones han sufrido disminución en el número de habitantes sin alcanzar aquella cifra. Asimismo, en cuanto a los Juzgados de Paz, se ha tenido en cuenta su clasificación según los municipios en que radiquen, tengan más o menos de 5.000 habitantes.

En virtud de lo expuesto, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La clasificación de los Juzgados de la Justicia Municipal quedará rectificada con arreglo a la población de derecho que figura en el Censo Oficial de España, según el empadronamiento realizado en 31 de diciembre de 1960, de la forma siguiente:

a) En la categoría tercera de Juzgados Municipales se incluirán los que a continuación se relacionan:

Audiencia Territorial de Burgos

Miranda de Ebro (Burgos).
Basauri (Vizcaya).
Guecho (Vizcaya).
Portugalete (Vizcaya).
Santurce-Antiguo (Vizcaya).
Sestao (Vizcaya).

Audiencia Territorial de Barcelona

Cornellá (Barcelona).
Granollers (Barcelona).
Santa Coloma de Gramanet (Barcelona).
Vich (Barcelona).
Villanueva y Geltrú (Barcelona).

Audiencia Territorial de Cáceres

Villanueva de la Serena (Badajoz).
Plasencia (Cáceres).

Audiencia Territorial de Madrid

Alcalá de Henares (Madrid).

Audiencia Territorial de Pamplona

Elbar (Guipúzcoa).
Irún (Guipúzcoa).

Audiencia Territorial de Sevilla

Chiclana de la Frontera (Cádiz).
Lebrija (Sevilla).
Lora del Río (Sevilla).

Audiencia Territorial de Valencia

Játiva (Valencia).
Torrente (Valencia).

b) Se clasifican como Juzgados Comarcales de primera categoría los siguientes:

Audiencia Territorial de Albacete

Daimiel (Ciudad Real).

Audiencia Territorial de Granada

Villacarrillo (Jaén)

Audiencia Territorial de Oviedo

Llanes.

Audiencia Territorial de Valencia

Requena (Valencia).

c) Quedarán clasificados como Juzgados de Paz de poblaciones superiores a cinco mil habitantes los siguientes:

Audiencia Territorial de Albacete

Argamasilla de Calatrava (Ciudad Real).
Mota del Cuervo (Cuencia).
Alguazas (Murcia)

Audiencia Territorial de Barcelona

Caldas de Montbuy (Barcelona).
Canet de Mar (Barcelona).
Esparraguera (Barcelona).
Espigas de Llobregat (Barcelona).
Gironella (Barcelona).
Malgrat (Barcelona).
Premiá de Mar (Barcelona).
Ripollet (Barcelona).
San Celoni (Barcelona).
San Justo Desvern (Barcelona).
San Sadurni de Noya (Barcelona).
San Vicente de Castellet (Barcelona).
San Vicente dels Horts (Barcelona).
Sardanyola (Barcelona).
Suriá (Barcelona).
Viladecans (Barcelona).
Cassá de la Selva (Gerona).
Flix (Tarragona).

Audiencia Territorial de Burgos

Llodio (Alava).
Santa María de Cayón (Santander).
Amorebieta-Echano (Vizcaya).
Arrigorriaga (Vizcaya).
Güeñes (Vizcaya).
Lequeitio (Vizcaya).
Zalla (Vizcaya).

Audiencia Territorial de Cáceres

Montemolin (Badajoz).
Talavera la Real (Badajoz).
Madrigalejo (Cáceres).
Moraleja (Cáceres).