

APELLIDOS Y NOMBRE	CUERPO O ESCALA A QUE PERTENECE		NIVEL	PUESTO DE TRAB. QUE DESEMPEÑA	RETRIBUC. ANUALES BÁSICAS	ANUALES COMPLEM.	TOTAL ANUAL
	NUM.REG.PERS.	SIT. ACTVA. C.OES.					
DIAZ LUIS JUANA L	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00006947	ACTIVO		DOCENTE	879.260	408.732	1.287.932
ARNAO O'DONNELL ANTONIO	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007000	ACTIVO		DOCENTE	920.360	201.756	1.122.116
BOLADOS TORO ANTONIO	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007009	ACTIVO		DOCENTE	920.360	408.732	1.329.092
CUENCA ALEJANDRE EMILIO	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007010	ACTIVO		DOCENTE	920.360	408.732	1.329.092
MARTIN PACHECO JUAN	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007011	ACTIVO		DOCENTE	920.360	408.732	1.329.092
SANTOS GOMEZ MARIA CARMEN	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007063	ACTIVO		DOCENTE	920.360	201.756	1.122.116
MOUGAN RIVERO JOSE J	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007139	ACTIVO		DOCENTE	920.360	574.416	1.494.776
RAVINA SANZ M TERESA	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007148	ACTIVO		DOCENTE	920.360	437.976	1.358.336
FERNANDEZ SUAREZ EUGENIO	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007171	ACTIVO		DOCENTE	920.360	408.732	1.329.092
CANTALEJO RUIZ JOSE J	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007183	ACTIVO		DOCENTE	920.360	408.732	1.329.092
FERNANDEZ VALBUENA JESUS	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007217	ACTIVO		DOCENTE	920.360	408.732	1.329.092
IGLESIAS ORTEGA LUIS	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007233	ACTIVO		DOCENTE	920.360	437.976	1.358.336
GONZALEZ FERRO CONSTANTINO	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007250	ACTIVO		DOCENTE	920.360	515.928	1.436.288
TESO GARCIA TOMAS	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007259	ACTIVO		DOCENTE	920.360	437.976	1.358.336
TURIE MAYOR DOMINGO	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007263	ACTIVO		DOCENTE	920.360	408.732	1.329.092
CABIZARES ALMODOVAR ERNESTO	PROFESORES AGREGADOS DE BACHILLERATO A48EC00007286	ACTIVO		DOCENTE	920.360	408.732	1.329.092

(Continuará.)

9120

REAL DECRETO 664/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café.

La antigüedad de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de abril de 1958 (modificada por las Ordenes de la Presidencia del Gobierno de 22 de octubre de 1958, 30 de diciembre de 1958, 20 de julio de 1961 y 13 de agosto de 1962) que aprobaba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de café, y las variaciones introducidas por los Reales Decretos 1765/1979, de 8 de julio, y 1597/1982, de 9 de julio, tanto en el comercio interior como en el régimen de comercio inter-venido, hacen preciso reglamentar los nuevos productos cuya venta no estaba autorizada, así como adaptar la Reglamentación Técnico-sanitaria a las exigencias actuales para una mejor información del consumidor y la necesaria y progresiva aproximación a las disposiciones correspondientes de las Comunidades Económicas Europeas.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 2 de marzo de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba, para su aplicación, la adjunta Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Los artículos 15, 16 y 17 de la Reglamentación Técnico-sanitaria no serán exigibles hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, excepto para los cafés molidos. Estos cafés molidos, cuya venta está autorizada a partir de enero de 1983, cumplirán toda la Reglamentación Técnico-sanitaria, excepto lo establecido en el punto 15.4, Marcado de fe-

chas, que será exigible en la fecha de entrada en vigor que se fija en la disposición transitoria segunda del Real Decreto 2058/1982, mencionado anteriormente.

Segunda.—Hasta el vencimiento de los plazos expresados en la disposición transitoria primera estarán vigentes los apartados 3, Etiquetado genérico obligatorio, y 5, Etiquetado específico, de la Norma general para rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados, aprobada por Decreto 336/1975, de 7 de marzo.

DISPOSICION DEROGATORIA

Única.—Queda derogada la Orden de Presidencia del Gobierno de 29 de abril de 1958 por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta del café y las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, a partir de su entrada en vigor.

Dado en Madrid a 2 de marzo de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA
PARA LA ELABORACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE
Y COMERCIALIZACION DEL CAFE

Ambito de aplicación

Artículo 1.º 1.1 La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por café y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de dichos productos. Será aplicable, asimismo, a los productos importados.

1.2 Esta Reglamentación obliga a toda persona natural o jurídica que, dentro del territorio nacional, dedique su actividad a la elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y, en su caso, importación de los productos definidos en la misma.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2.º Definiciones.

2.1 Café.—Son las semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico «Coffea».

2.2 Extractos de café.—Son los productos más o menos concentrados, obtenidos por extracción del café tostado, utilizando únicamente el agua como medio de extracción, con la exclusión de todo procedimiento de hidrólisis por adición de ácido, o base y:

1. Conteniendo los principios solubles y aromáticos del café.
2. Pudiendo contener aceites insolubles que provengan del café y únicamente trazas de otros elementos insolubles procedentes del café y de elementos insolubles no procedentes del café o del agua de extracción.

Art. 3.º Denominaciones.

3.1 Café de tueste natural.—Es el obtenido de someter el café verde o crudo en grano a la acción del calor, de forma que adquiera el color, aroma y otras cualidades características.

Contendrá:

Cafeína, 0,7 por 100 mínimo s/materia seca.
Humedad, 3 por 100 máximo.
Granos carbonizados, 5 por 100 máximo.
Cenizas totales, 6 por 100 máximo s/materia seca.
Extracto acuoso, del 20 al 30 por 100.

3.2 Café torrefacto.—Es el café tostado en grano, con adición de sacarosa o glucosa anhidra antes de finalizar el proceso de tostación, en una proporción máxima de 15 kilogramos de dichos azúcares por cada 100 kilogramos de café verde.

Contendrá:

Cafeína, 0,6 por 100 mínimo s/materia seca.
Humedad, 4 por 100 máximo.
Granos carbonizados, 5 por 100 máximo.
Cenizas totales, 5,5 por 100 máximo s/s.
Extracto acuoso, del 25 al 35 por 100.

3.3 Café de tueste natural (porcentaje) y café torrefacto (porcentaje).—Esta denominación, donde obligatoriamente figurarán los porcentajes, corresponde a las mezclas realizadas con los cafés citados en los puntos 3.1 y 3.2, debiendo ajustarse, por separado, a las especificaciones de dichos epígrafes.

3.4 Café molido de tueste natural.—Es el café de tueste natural después de los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones del epígrafe 3.1, salvo la humedad que será del 5 por 100 como máximo.

3.5 Café molido torrefacto.—Es el café torrefacto después de los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones del epígrafe 3.2, salvo la humedad que será del 5 por 100 como máximo.

3.6 Café molido: de tueste natural (porcentaje) y torrefacto (porcentaje).—Esta denominación donde obligatoriamente figurarán los porcentajes, corresponde a las mezclas realizadas con los cafés citados en los epígrafes 3.1 y 3.2, sometidos a los procesos industriales de molido y envasado, debiendo ajustarse a las especificaciones de dichos epígrafes que resulten según los porcentajes empleados, salvo la humedad que será del 5 por 100 como máximo.

3.7 «Café soluble» o «café instantáneo» o «extracto de café» o «extracto soluble de café».—Es el producto en forma sólida, soluble en agua, obtenido por deshidratación de la infusión acuosa del café de tueste natural.

Contendrá:

Humedad, 4 por 100 máximo.
Cantidad de café verde por kilogramo de producto terminado, 2,3 kilogramos mínimo

3.8 «Extracto en pasta de café».—Es el producto en forma pastosa, obtenido por deshidratación parcial de la infusión acuosa del café de tueste natural.

Contendrá:

Humedad, comprendida entre el 15 por 100 y el 30 por 100.
Cantidad de café verde por 960 gramos de materia seca, 2,3 kilogramos mínimo.

3.9 «Extracto líquido de café».—Es el producto en forma líquida, obtenido por deshidratación parcial de la infusión acuosa del café de tueste natural.

Contendrá:

Humedad, comprendida entre el 45 por 100 y el 85 por 100.
Cantidad de café verde por 960 gramos de materia seca, 2,3 kilogramos mínimo

3.10 «Café soluble torrefacto» o «café instantáneo torrefacto». Es el producto en forma sólida, soluble en el agua, obtenido por deshidratación de la infusión acuosa del café torrefacto.

Contendrá:

Humedad, 4 por 100 máximo.

Cantidad de café por kilogramo de producto terminado, al que se ha descontado la parte de azúcares añadidos presentes en el producto final 2,3 kilogramos mínimo.

Cantidad de sacarosa o glucosa anhidra, 15 kilogramos como máximo por 100 kilogramos de café verde.

3.11 «Extracto en pasta de café torrefacto».—Es el producto en forma pastosa, obtenido por deshidratación parcial de la infusión acuosa del café torrefacto.

Contendrá:

Humedad, comprendida entre el 15 por 100 y el 30 por 100.

Cantidad de café verde por 960 gramos de materia seca, descontando la parte de azúcares añadidos presentes en el producto final, 2,3 kilogramos mínimo.

Cantidad de sacarosa o glucosa anhidra, 15 kilogramos como máximo por 100 kilogramos de café verde.

3.12 «Extracto líquido de café torrefacto».—Es el producto en forma líquida, obtenido por deshidratación parcial de la infusión acuosa del café torrefacto.

Contendrá:

Humedad, comprendida entre el 45 por 100 y el 85 por 100.

Cantidad de café verde por 960 gramos de materia seca, descontando la parte de azúcares añadidos presentes en el producto final, 2,3 kilogramos mínimo.

Cantidad de sacarosa o glucosa anhidra, 15 kilogramos como máximo por 100 kilogramos de café verde.

Art. 4.º Descafeinado.

4.1 Todos los cafés citados en los epígrafes 3.1 al 3.6 deberán completar su denominación con la palabra «descafeinado» cuando hayan sido desprovistos de la mayor parte de su cafeína. Contendrán como máximo 0,12 por 100 de cafeína sobre materia seca y cumplirán las restantes especificaciones de los citados epígrafes según el caso.

4.2 Todos los cafés citados en los epígrafes 3.7 al 3.12 deberán completar su denominación con la palabra «descafeinado» cuando se hayan obtenido a partir de cafés en grano descafeinados. Su contenido en cafeína será inferior o igual al 0,3 por 100 sobre materia seca y no variarán las restantes especificaciones de los puntos 3.7 al 3.12 según el caso.

4.3 Tanto los disolventes que se empleen para descafeinar como las cantidades máximas de residuos de los mismos sobre el producto final seco serán los autorizados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo.

TITULO II

Condiciones de los establecimientos, del material y del personal. Manipulaciones prohibidas

Art. 5.º Condiciones de las instalaciones industriales.—Las industrias de fabricación de los productos sujetos a esta Reglamentación cumplirán obligatoriamente, además de los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualquier otro de carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda, las siguientes exigencias:

5.1 Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos y no podrán utilizarse para fines distintos, salvo autorización expresa.

5.2 Los locales estarán perfectamente separados y sin comunicación con viviendas, cocinas y comedores.

5.3 Las industrias deberán instalarse en locales que tengan ventilación directa a la calle o patios centrales de manzanas o espacios libres y, si ello no fuese posible, deberán contar con circulación artificial de aire previamente filtrado. En los locales destinados a la elaboración se evitará al máximo la entrada de polvo y las circulaciones no controladas de aire.

5.4 Los locales de fabricación dispondrán de agua potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico; el suministro deberá ser directo, con desagües también directos a la red general de evacuación, provistos de sifones y dispositivos anti méricos.

Podrá utilizarse agua de otras características en generadores de vapor, instalaciones frigoríficas, bocas de incendio o servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable.

5.5 Los locales destinados a vestuarios, lavabos y servicios higiénicos deben estar suficientemente aislados de los locales de producción y cumplir los requisitos exigidos en la legislación vigente.

5.6 Los pavimentos de los locales de fabricación serán lisos, duros y resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con juntas de dilatación descubiertas.

5.7 Las paredes de los locales de fabricación deberán revestirse de azulejos o materiales lavables hasta una altura de 1,80 metros; el resto de las paredes y los techos se revestirán de pintura plástica u otros materiales de especial resistencia a los lavados y a las temperaturas de los locales.

5.8 En las puertas y ventanas de los locales se adoptarán las oportunas medidas para evitar la entrada y presencia de insectos, arácnidos, roedores y otros animales domésticos o no.

5.9 Tanto las paredes como los techos y pavimentos se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza.

5.10 El almacenamiento de material de desinfección y limpieza se realizará en local independiente de donde se encuentren las materias primas y productos elaborados.

5.11 En los diferentes procesos de elaboración de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-sanitaria, los focos caloríficos podrán utilizar combustibles sólidos, líquidos, gaseosos o energía eléctrica.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y el producto alimenticio esté en contacto con los humos o gases desprendidos de la combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar ninguna contaminación nociva a los mismos.

Tanto si se utilizan combustibles sólidos, líquidos o gaseosos, la instalación de evacuación de humos y gases de la combustión cumplirán las condiciones reglamentarias sobre contaminación atmosférica.

El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de los productos acabados y materias primas.

Art. 6.º Condiciones de los materiales.

6.1 En general, serán de aplicación las normas que se recogen en el capítulo IV del texto del Código Alimentario Español, sobre el material relacionado con los alimentos, aparatos y envases.

6.2 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza de todo el material que está en contacto con los productos contemplados en esta Reglamentación será potable.

6.3 Todo material que esté en contacto con el café, en cualquier momento de su elaboración, distribución y venta, mantendrá además de aquellas otras que específicamente se señalan en esta Reglamentación las condiciones siguientes:

1.º Tener una composición adecuada para el fin a que se destine

2.º No ceder sustancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación o que, aun siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

3.º No alterar sus características de composición ni sus caracteres organolépticos.

6.4 Las máquinas, aparatos, utensilios y recipientes destinados a la fabricación y envase del café y sus derivados serán higiénicos, manteniéndose en correcto estado de limpieza y de forma que ésta pueda ser realizada con facilidad. Se utilizarán únicamente para los fines previstos.

Art. 7.º Condiciones del personal.

7.1 Todo el personal dedicado a la fabricación, elaboración y envasado de los cafés, así como aquel que tenga contacto directo con las materias primas o auxiliares, estará en posesión de la tarjeta de manipulador de alimentos y se ajustará a lo dispuesto en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de octubre de 1959.

7.2 Observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará vestuario de trabajo adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. Todo trabajador aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad, está obligado a poner este hecho en conocimiento de su superior laboral responsable, quien previo asesoramiento facultativo determinará la procedencia o no de su continuación en el puesto de trabajo si éste implicase cualquier contacto con el producto elaborado, o materias primas, o auxiliares.

7.3 Se prohíbe fumar, comer y masticar chicle o tabaco, habitar o dormir en los locales de elaboración, fabricación, envasado y almacenamiento de materias primas y auxiliares.

7.4 El personal dedicado al proceso de fabricación y envasado estará obligado a llevar el pelo correctamente recogido con una cofia, gorro o red.

Art. 8.º *Manipulaciones prohibidas.*—Además de las manipulaciones incorrectas que no correspondan a una buena práctica de elaboración, almacenamiento y comercialización, queda expresamente prohibido:

8.1 La tostación de cafés que contengan granos y semillas extrañas al café, materias inertes y otras impurezas superiores al 0,5 por 100. Los granos de café partidos no se consideran impurezas.

8.2 La descafeinización por procedimientos que modifiquen las características esenciales del producto final.

8.3 La adición de agentes conservadores, colorantes, aceites, resinas, glicerinas, taninos, melazas, bórax o cualquier otra materia extraña al producto.

8.4 La elaboración de cafés alterados o con caracteres organolépticos anormales.

8.5 El transporte a granel de los productos contemplados en esta Reglamentación.

8.6 La venta para el consumo humano de cafés «agotados» y de sus mezclas con otros cafés en cualquier proporción.

8.7 La venta a granel de todos los productos contemplados en esta Reglamentación, no pudiendo fraccionarse sus envases ni aun en presencia del comprador.

8.8 La venta bajo la denominación de «cafés descafeinados» de aquellos que no hayan sido sometidos a un previo proceso de descafeinización o la venta de mezclas de cafés descafeinados con otros que no hayan sido sometidos a este tratamiento.

8.9 La utilización de calificativos tales como «desintoxicados», «atóxicos» u otros similares que puedan inducir a error en los productos descafeinados.

8.10 La venta al público de café molido, si no está envasado por el fabricante. Como excepción, se autoriza la molienda del café en grano, a petición del comprador, en los establecimientos de venta, si se realiza en aparatos colocados a la vista del público.

8.11 Se prohíbe hacer referencia en el etiquetado de cualquier mención referente a país de origen o variedad específica de café, si no se corresponde su contenido total de café con la realidad.

8.12 La venta como café de cualquier producto que no esté contemplado en las denominaciones de esta Reglamentación.

8.13 La utilización de la palabra «café» y sus derivados gramaticales o sinónimos en cualquier producto que no contenga el mismo como ingrediente. En este caso, se permitirán menciones tales como «sabor a café» o «gusto a café». Esto no será de aplicación a los sucedáneos de café, que se regirán por su Reglamentación específica.

8.14 La presentación bajo formas y atributos propios del café en etiquetas, impresos o publicidad gráfica, cuando no se trate de productos contemplados en esta Reglamentación Técnico-sanitaria o productos en los que no haya sido utilizado el café como ingrediente, de modo que pueda inducirse a error o confundir al consumidor en cuanto a la naturaleza y contenido del producto envasado.

En aquellos productos en que intervenga el café como ingrediente no podrá utilizarse la palabra «café» con caracteres de impresión destacados de aquellos de los restantes ingredientes que compongan su denominación.

TITULO III

Registros administrativos

Art. 9.º Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás Registros exigidos por la legislación vigente.

TITULO IV

Materias primas y otros ingredientes

Art. 10. *Materias primas.*—La materia prima de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-sanitaria es el café en grano, verde o crudo, que reúna las siguientes características:

Estará desprovisto de tegumentos exteriores, sin haber sido sometido a ningún otro proceso de elaboración o tratamiento.

Procederá del beneficiado normal de rutos sanos y maduros, sin que en ningún caso los defectos den mal sabor o aroma a la infusión, que serán los propios de la variedad y zona de producción.

Su contenido en cafeína será el propio de la variedad botánica a que pertenezca siendo para los de menor contenido superior a 0,7 por 100 sobre materia seca.

Humedad: 12 por 100 máximo.

Cenizas totales: 8 por 100 máximo s/s.

Al iniciar el proceso de tostación no podrá contener granos ni semillas extraños al café, materias inertes u otras impurezas en cantidad superior al 0,5 por 100.

Art. 11. *Otros ingredientes.*—En los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-sanitaria no se permite el empleo de ningún otro ingrediente, salvo en la fabricación de café torrefacto y los extractos en pasta y en líquido.

En el caso de cafés torrefactos se empleará sacarosa o glucosa anhidra, que cumplirán las exigencias de la Reglamentación Técnico-sanitaria correspondiente.

En los casos de extractos en pasta y en líquidos contemplados en los epígrafes 3.8, 3.9, 3.11 y 3.12 se empleará el agua potable.

Se prohíbe expresamente la utilización de cualquier aditivo.

Art. 12. El contenido en metales pesados de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-sanitaria no superará las cantidades siguientes, calculadas sobre materia seca:

Cu, 5 partes por millón.
Pb, 5 partes por millón.
Zn, 10 partes por millón.

TITULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Art. 13. *Envasado*.—En la operación del envasado se asegurará la perfecta higiene del mismo.

El envase será nuevo y de un solo uso, confeccionado con materiales autorizados para tal fin y que no puedan modificar sus características, transmitir sabores u olores extraños y ocasionar alteraciones al producto.

Los envases de los cafés solubles serán herméticos.

Los envases de café molidos serán herméticos, permitiéndose el empleo de válvulas de desgasificación.

Los embalajes y envases serán tales que protejan el producto durante el transporte y almacenamiento, permitiendo una perfecta conservación.

Los cafés en grano o molidos contemplados en los epígrafes 3.1 al 3.6, ambos inclusive, que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otras colectividades similares se envasarán únicamente en formatos de los siguientes tamaños: 100, 250, 500, 1.000 y 2.000 gramos.

También se permite el envasado y la venta de café molido contemplado en los epígrafes 3.4 al 3.6, ambos inclusive, en envases de dosis individuales cuyo contenido sea igual o inferior a 10 gramos.

En los productos envasados se admitirá una tolerancia en la capacidad envasada de ± 5 por 100 si el contenido es de 50 gramos o inferior y de ± 3 por 100 en los envases si su contenido es superior a 50 gramos. 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 declarado en la etiqueta, con las tolerancias admitidas por el muestreo estadístico.

Art. 14. El etiquetado de los envases y la rotulación de los envases deberán cumplir la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobadas por el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

Art. 15. La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

15.1. Denominación del producto.—Serán las denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-sanitaria contempladas en el artículo 3.º

En aquellas denominaciones en las que obligatoriamente han de figurar los porcentajes de productos empleados se admitirá que el contenido del envase tenga una variación del 5 por 100 en dichos porcentajes, sin perjuicio de que la suma dé siempre el 100 por 100.

15.2. Lista de ingredientes.—En las denominaciones descritas en los epígrafes 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, 3.10, 3.11 y 3.12 será obligatoria la lista de ingredientes. En estos casos irá precedida de la leyenda «Ingredientes» y se mencionarán todos los ingredientes por su nombre específico, en orden decreciente de sus pesos.

No será obligatoria la lista de ingredientes en las denominaciones descritas en los epígrafes 3.1, 3.4, 3.7, 3.8 y 3.9.

15.3. Contenido neto.—Se expresará utilizando como unidades de medida: Kilogramo, gramo, litro, centilitro o mililitro, según los casos.

15.4. Marcado de fechas.—Los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-sanitaria llevarán consignado en su etiquetado la fecha de duración mínima de la forma siguiente:

Irá precedida de la leyenda:

«Consumir preferentemente antes de ...», seguida del mes y el año, en aquellos productos cuyas denominaciones sean las descritas en los epígrafes 3.1 al 3.6, ambos inclusive, 3.8, 3.9, 3.11 y 3.12.

«Consumir preferentemente antes del fin de ...», seguida del año, en aquellos productos cuyas denominaciones sean las descritas en los epígrafes 3.7 y 3.10.

Esta segunda leyenda será también aplicable a los epígrafes contemplados en la primera leyenda, cuando la tecnología de su envasado permita al producto mantener sus condiciones de calidad características por un tiempo superior a dieciocho meses.

Las fechas citadas se indicarán de la forma siguiente:

El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan.

El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas por espacios en blanco, punto, guión, etc., cuando el mes no se exprese con letras.

15.5. Identificación de la empresa.—Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio y el número de registro sanitario correspondiente.

Cuando la elaboración se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por ...».

15.6. Identificación del lote de fabricación.—Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación.

15.7. Leyenda en «cafés torrefactos».—En los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-sanitaria que contengan cafés torrefactos será obligatorio incluir en su etiquetado la leyenda siguiente: «El café torrefacto ha sido tostado con azúcares ...».

Art. 16. La información de los rótulos de los embalajes constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Nombre o razón social o denominación de la empresa.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

Art. 17. Los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-sanitaria importados, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones de los artículos 14, 15 y 16, excepto lo referente a la identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar el país de origen.

TITULO VI

Almacenamiento, transporte, venta y comercio exterior

Art. 18. *Almacenamiento y transporte*.—El almacenamiento y transporte de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-sanitaria se hará de forma tal que el producto quede perfectamente protegido de cualquier agente exterior.

No podrán ser almacenados ni transportados junto a sustancias tóxicas, parasitocidas, rodenticidas y otros agentes de prevención o esterminación ni con cualquier otro producto que pueda perjudicar su calidad o transmitirle sabores u olores extraños.

En el almacenamiento se mantendrán la humedad, temperaturas relativas y circulación de aire adecuadas que eviten condiciones ambientales perjudiciales.

Art. 19. *Venta*.—En la venta de los productos sujetos a esta Reglamentación Técnico-sanitaria se cumplirán las exigencias en ellas contempladas.

Art. 20. *Comercio exterior*.

20.1. *Exportación*.—Los productos sujetos a esta Reglamentación destinados a la exportación que no cumplan las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la misma llevarán con caracteres bien visibles, en envases y embalajes, la palabra «Export» o deberán estar etiquetados y rotulados de forma que se identifique como producto de exportación inequívocamente para evitar su consumo en el mercado nacional.

Dichos productos no podrán comercializarse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

20.2. *Importación*.—Los productos importados sujetos a esta Reglamentación Técnico-sanitaria deberán cumplir lo dispuesto en la misma.

TITULO VII

Competencias y responsabilidades

Art. 21. *Competencias*.—Los Ministerios correspondientes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos pertinentes, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones locales.

Art. 22. Responsabilidades.

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

22.2 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor del mismo.

22.3 La responsabilidad inherente a la mala conservación o manipulación del producto contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor del mismo.

TÍTULO VIII

Toma de muestras y métodos de análisis

Art. 23. En los controles analíticos que hayan de efectuarse sobre productos contemplados por la presente Reglamentación se utilizarán los métodos oficiales aprobados por las disposiciones vigentes o, en su defecto, los reconocidos como idóneos por los Organismos internacionales correspondientes.

9121

REAL DECRETO 665/1983, de 2 de marzo, por el que se modifican los artículos 8.º y 9.º del Decreto 644/1973, de 29 de marzo, por el que se establece la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio del whisky.

Desde la aprobación de la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio del whisky, la experiencia de aplicación, la evolución de la demanda del consumidor hacia bebidas alcohólicas más ligeras y la conveniencia de armonizar nuestras normas con las que imperan en los países productores, integrados en la Comunidad Económica Europea, hacen aconsejable revisar determinados aspectos de su articulado.

Visto el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 2 de marzo de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se modifican los artículos octavo y noveno del Decreto 644/1973, de 29 de marzo, de la Presidencia del Gobierno, por el que se establece la Reglamentación Especial para la elaboración, circulación y comercio del whisky, los que quedarán redactados en los siguientes términos:

«Art. 8.º *Envejecimiento*.—Tanto el destilado de cereales como el aguardiente de malta serán sometidos a un proceso de envejecimiento en bodega, donde madurarán durante tres años como mínimo exclusivamente en barriles de roble. Estos barriles deberán haber sido sometidos a una preparación o acondicionamiento para eliminar el tanino o cualquier otro elemento nocivo que la madera de roble pudiera contener. Para realizar este acondicionamiento pueden emplearse vinos blancos, alcoholes naturales aptos para usos alimentarios u otras bebidas alcohólicas que no proporcionen sabores o aromas residuales perjudiciales para el whisky.

«Art. 9.º *Características del whisky elaborado*.

1. El whisky contendrá un mínimo del 25 por 100 de alcohol absoluto procedente del aguardiente de malta.
2. La graduación alcohólica del whisky será de 40 grados como mínimo y 58 grados centesimales en volumen como máximo.
3. Las impurezas volátiles del whisky estarán comprendidas entre los límites siguientes, expresados en miligramos por 100 centímetros cúbicos de alcohol absoluto:

Ácidos: Mínimo, 10; máximo, 70 en ácido acético.
Esteres: Mínimo, 8; máximo, 95 en acetato de etilo.
Aldehídos: Mínimo, exento; máximo, 40.
Furfuro: Mínimo, exento; máximo, 4.
Alcoholes superiores: Mínimo, 70; máximo, 370.
Metanol: Mínimo, exento; máximo, 30.

4. El extracto seco no excederá del 3 por 1.000 en masa del producto.

5. La materia mineral total no excederá del 0,025 por 100, en la que el cobre y el cinc no pasarán del 0,004 por 100 y el arsénico y el plomo de 0,0001 por 100, expresados en masa del producto.»

Dado en Madrid a 2 de marzo de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

9122

CORRECCION de errores del Real Decreto 529/1983, de 9 de marzo, por el que se determinan los partidos judiciales de cada provincia a considerar a efectos de las elecciones de Diputados provinciales.

Advertidos errores en la inserción del anexo único del mencionado Real Decreto 529/1983, de 9 de marzo, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» números 64, 65 y 66, de 16, 17 y 18 de marzo de 1983, respectivamente, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En el «Boletín Oficial del Estado» número 64, del día 16 de marzo de:

Página 7639. Provincia de Avila. Partido Judicial de Arenas de San Pedro, donde dice: «...Tornillo...», debe decir: «...Hornillo».

Página 7641. Provincia de Burgos. Partido Judicial de Aranda de Duero, debe figurar a continuación de «Villalbina de Gumiel...», y antes de «Villatuela y Zazuar...», «Villanueva de Gumiel», que se ha omitido.

En el «Boletín Oficial del Estado» número 65, del día 17 de marzo de 1983:

Página 7607. Provincia de Burgos. Partido Judicial de Burgos, donde dice: «...Fresneda...», debe decir: «...Fresneña»; donde dice: «...Fresneda de la Sierra Tirón...», debe decir: «...Fresneda de la Sierra Tirón...».

Partido Judicial de Villarcayo de Merindad de Castilla La Vieja, donde dice: «...Merindad de Cuestaurrutia...», debe decir: «...Merindad de Cuesta-Urría...», y donde dice: «...Valle de Zamanzas...», debe decir: «...Valle de Zamanzas...».

Página 7609. Provincia de La Coruña. Partido Judicial de Betanzos, donde dice: «...y Villamayor...», debe decir: «...y Villamayor...».

Partido Judicial de Santiago, donde dice: «...Torques, Tortoya...», debe decir: «...Torques, Tordoya...».

Provincia de Gerona. Partido Judicial de Figueras, donde dice: «...Pereleada...», debe decir: «...Perelada...».

Página 7610. Provincia de Guadalajara. Partido Judicial de Sigüenza, donde dice: «...Candejas de en Medio...», debe decir: «...Candejas de en Medio...».

Página 7611. Provincia de Jaén. Partido Judicial de Jaén, donde dice: «Torre del Campo», debe decir: «Torredelcampo», y donde dice: «Carchelles», debe decir: «Carcheles».

Partido Judicial de Villacarrillo, donde dice: «Santiago de Pontones», debe decir: «Santiago-Pontones».

En el «Boletín Oficial del Estado» número 66, del día 18 de marzo de 1983:

Página 7932. Los Partidos Judiciales de Puebla de Trines, Ribadavia y Verín asignados como pertenecientes a la provincia de Palencia, deben asignarse como pertenecientes a la provincia de Orense, limitándose los Partidos Judiciales de Palencia a los de Astudillo, Baltanás, Carrión de los Condes, Cervera de Pisuerga, Frechilla, Palencia y Saldaña.

Provincia de Pontevedra. Partido Judicial de Lalín, donde dice: «Donzón...», debe decir: «Dozón...».

Provincia de Salamanca. Partido Judicial de Ciudad Rodrigo, donde dice: «...Fuentes de Omoro...», debe decir: «...Fuentes de Oñoro...».

Página 7934. Provincia de Teruel. Partido Judicial de Calamocha, donde dice: «...Barbaguena...», debe decir: «...Burbaguena...».

Provincia de Toledo, donde dice: «Partido Judicial de Quero», debe decir: «Partido Judicial de Quintanar de la Orden».

Página 7935. Provincia de Valencia. Partido Judicial de Sagunto, donde dice: «...Algar de Palencia...», debe decir: «...Algar de Palencia...».

Página 7936. Provincia de Zaragoza. Partido Judicial de Calatayud, donde dice: «...Nuervalos...», debe decir: «Nuervalos...».

9123

ORDEN de 29 de marzo de 1983 por la que se prorroga el plazo para la formulación de declaraciones de actividades en el sector público y privado.

Ilustrísimos señores:

Ante el retraso producido en la distribución de los formularios de declaración, aprobados por Resolución de la Secretaría de Estado para la Administración Pública, y las consecuentes dificultades ocasionadas,

Este Ministerio de la Presidencia ha resuelto prorrogar hasta el 15 de abril de 1983 el plazo de tres meses para la formulación de la declaración de actividades públicas y privadas a que se refieren la Orden de 30 de diciembre de 1982 y la Resolución de la Secretaría de Estado para la Administración Pública de 25 de febrero de 1983 sobre medidas provisionales en materia de incompatibilidades.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Madrid, 29 de marzo de 1983.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Ilmos. Sres. Secretario de Estado para la Administración Pública y Subsecretarios de los Departamentos Ministeriales.