

I. Disposiciones generales

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

DECRETO 2478/1966, de 6 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Centrales Lecheras y otras industrias lácteas.

La creación de las Centrales Lecheras por Decreto de dieciocho de abril de mil novecientos cincuenta y dos, cuyos preceptos fueron desarrollados en el Reglamento aprobado por Orden de treinta y uno de julio del mismo año, respondió a la necesidad de ordenar el abasto público de la leche, para lo cual se señaló a aquellas industrias de higienización la misión específica de atender al suministro eficiente e higiénico de dicho alimento en los núcleos de población que excedieran de veinticinco mil habitantes. En ambas disposiciones se conjugaban los dos aspectos fundamentales que concurren en el planteamiento y solución de tan importante problema, pues junto a la exigencia de vigilar el suministro de la leche para que éste se hiciera con las debidas garantías sanitarias, se atendió igualmente a regular todo lo relacionado con su producción, tratamiento y transformación, lo que determinó que en esta materia tuvieran competencia compartida los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Los años transcurridos desde que se promulgaron aquellas disposiciones han demostrado la oportunidad y eficacia de su aplicación en el intento de abordar y resolver el problema vital del abastecimiento público de la leche. La experiencia lograda en dicho tiempo ha puesto también de manifiesto la necesidad de modificar algunas de las medidas que entonces se adoptaron para el logro de dicha finalidad y al propio tiempo ordenar otras distintas encaminadas al mismo propósito, motivos que justifican la promulgación de un nuevo Reglamento.

Las reformas más importantes que se recogen en el nuevo texto reglamentario se refieren a la creación de un ágil sistema para la determinación de precios y márgenes comerciales de la leche que, por una parte, estimule al ganadero a aumentar y mejorar la calidad del producto y, por otra, permita a la industria absorber en condiciones rentables para la misma aquella producción.

Se introducen en este Reglamento dos conceptos nuevos: el pago atendiendo a la calidad y la diferenciación de precios por zonas y periodos de tiempo. Tiene por objeto el primero fomentar la selección del ganado y la mejora de su alimentación, y el segundo está justificado por la diversidad de condiciones de las distintas zonas y por la necesidad de equilibrar la producción, de acuerdo con las fluctuaciones del consumo a lo largo del año.

La ordenación de las industrias higienizadoras permitirá extender a todo el territorio nacional el consumo de leche que reúna las condiciones sanitarias y alimenticias que un producto tan primordial requiere.

Los diversos intereses que entran en juego en un sector tan complejo exigen que las medidas que haya de tomar la Administración sean previamente informadas por los grupos productores e industriales afectados, y con este objeto se crea en este Reglamento una Comisión Consultiva Nacional Lechera en la que están representados, además de los correspondientes Departamentos ministeriales, todos los grupos sindicales directamente interesados.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, oída la Organización Sindical y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintiocho de septiembre de mil novecientos sesenta y seis,

DISPONGO:

Artículo primero.—Se aprueba el Reglamento de Centrales Lecheras y otras industrias lácteas, que a continuación se inserta.

Artículo segundo.—Este Decreto entrará en vigor a los ocho días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a seis de octubre de mil novecientos sesenta y seis.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro Subsecretario
de la Presidencia del Gobierno,
LUIS CARRERO BLANCO

REGLAMENTO DE CENTRALES LECHERAS Y OTRAS INDUSTRIAS LACTEAS

PARTE PRIMERA

Generales

Artículo 1.º Con la denominación genérica de leche se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca. Las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se designarán indicando además el nombre de la especie correspondiente.

Art. 2.º A los fines de este Reglamento las leches se clasifican en:

- 1 Leche de consumo inmediato
- 2 Leche conservada

PARTE SEGUNDA

Leche de consumo inmediato

Art. 3.º La leche de consumo inmediato se clasifica a todos los efectos en los siguientes tipos: leche natural, leche certificada, leche higienizada y leche concentrada.

I. LECHE NATURAL

Art. 4.º Se entiende por leche natural el producto íntegro no alterado ni adulterado y sin calostros del ordeño higiénico, regular completo e ininterrumpido de vacas sanas y bien alimentadas.

Art. 5.º Para las leches naturales se exigirá obligatoriamente a partir del momento de su obtención las siguientes prácticas:

- a) Filtrado e inmediata refrigeración a menos de 15º C.
- b) Envasado en recipientes perfectamente limpios y de cierre de ajuste adecuado para su entrega a la industria o al consumidor.

Art. 6.º La «leche natural» en el momento de su entrega al consumidor reunirá las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo 3,00 %
Lactosa	Mínimo 4,20 %
Proteínas	Mínimo 3,20 %
Cenizas	Mínimo 0,65 %
Extracto seco magro	Mínimo 8,20 %
Impurezas macroscópicas	Máximo grado 1.
Acidez	Máximo 0,20 %
Prueba de la reductasa con azul de metileno.	Más de dos horas

En este artículo y siguientes, siempre que nada se indique en contrario, las impurezas vendrán expresadas en grados de la escala de impurezas y la acidez expresada en peso de ácido láctico por 100 de leche en volumen. Los restantes porcentajes vendrán expresados en peso.

II. LECHE CERTIFICADA

Art. 7.º Leche certificada es la procedente de ganaderías diplomadas y/o de sanidad comprobada, registradas en el Mi-

nisterio de Agricultura (Dirección General de Ganadería), en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial, que garantiza la inocuidad y valor nutritivo del producto.

Art 8.º La «leche certificada» será entregada al consumo cumpliendo, además de las características de composición señaladas para la leche natural, las siguientes:

Impurezas macroscópicas	Grado 0.
Acidez, expresada en ácido láctico	Máximo 0,19 %.
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno	Más de cinco horas.

Art 9.º La «leche certificada» cumplirá con las siguientes condiciones referentes a su producción, preparación y venta:

a) Proceder de las explotaciones ganaderas señaladas en el artículo séptimo y que en relación con la producción de leche certificada cumplan con lo determinado en el artículo 13.

b) Después del ordeño, la inmediata filtración y refrigeración a menos de 8º C, seguida del envasado definitivo en recipientes limpios e higienizados, con cierre que garantice su pureza y sanidad.

c) Después del ordeño para la leche «certificada higienizada» a que se refiere el artículo 10, la inmediata filtración, refrigeración y conservación a menos de 8º C hasta el momento de la higienización, que se realizará dentro de las veinticuatro horas posteriores al primer ordeño del día. El envasado definitivo en recipientes limpios e higienizados, con cierre que garantice su pureza y sanidad, será realizado inmediatamente después de la higienización de la leche.

d) La conservación en todo momento hasta su entrega al consumidor a temperatura que no exceda de 8º C.

e) Que su venta se efectúe dentro de las veinticuatro horas a partir de su envasado.

f) Envasado y cerrado mecánicos, no pudiendo realizarse manualmente ni fuera del centro productor.

Art. 10. En la «leche certificada» se distinguirán dos tipos: leche certificada cruda y leche certificada higienizada.

La «leche certificada cruda» no será sometida a la acción de ningún tratamiento posterior a la filtración y refrigeración.

La «leche certificada higienizada» lo podrá ser por cualquiera de los procedimientos en uso, siempre que no se modifiquen sus condiciones nutritivas. Las operaciones de higienización serán realizadas en el mismo centro productor, y será entregada al consumo con las mismas características señaladas en el artículo 15 para esta clase de leche, excepto en lo que se refiere al número de colonias, que no podrá exceder de 30.000 por ml. de leche.

Art. 11. La «leche certificada» sólo se podrá vender para consumo directo en botellas de vidrio de capacidad máxima de 2 litros, con cierre de ajuste adecuado; tendrán el fondo plano, el cuerpo cilíndrico o de sección cuadrada, de ángulos redondeados, el cuello interiormente liso y su unión con el cuerpo en forma ojival sin estrangulamientos. Llevarán en forma clara e indeleble en el cierre el día de su venta y en el cuerpo el nombre del centro productor y la indicación de «leche certificada» o «leche certificada higienizada», según sea el caso.

El empleo de otros envases requerirá la previa aprobación de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 12 La venta de «leche certificada cruda» a hospitales y otras instituciones bajo dirección y vigilancia médica podrá efectuarse en bidones con cierre de ajuste adecuado, precintados, con la fecha de venta en el precinto y el nombre del centro productor en el aro superior.

La «leche certificada higienizada» podrá suministrarse en bidones a establecimientos de consumo colectivo, siempre que se cumplan las condiciones de garantía de envase señaladas anteriormente.

Art. 13. La producción de leche certificada reunirá los siguientes requisitos:

1. Ganado vacuno

a) Todos los animales de las granjas diplomadas y/o de sanidad comprobada estarán sometidos a lo establecido en el Reglamento de Epizootias de 4 de febrero de 1955 y en el Decreto de 26 de julio de 1956 y Orden de 14 de enero de 1957, sobre ganaderías de sanidad comprobada.

b) El ordeño se efectuará siguiendo rigurosamente las medidas higiénicas precisas en relación con el ordeñador, animal productor, utensilios y local de ordeño.

2. Establos

a) Los establos para vacas destinadas a la producción de leche certificada estarán alejados de núcleos urbanos y de establecimientos insalubres, así como de otras posibles fuentes de contaminación, y estarán asentados sobre terrenos secos, con acopio del agua necesaria y fácil evacuación del estiércol.

Los establos de tipo cerrado deberán reunir las características que se expresan en los apartados b), c) f) y g) siguientes.

Los establos de tipo abierto pueden ser sencillos cobertizos que protejan a los animales contra los agentes atmosféricos y que posean los anexos que se mencionan en el apartado 3.

b) Tendrán una capacidad de 20 a 30 metros cúbicos por cabeza, según las características climáticas de la región en que se establezcan, pudiendo reducirse hasta un mínimo de 16 metros cúbicos en el caso de que el establo esté equipado con un adecuado sistema de extracción automática de aire.

c) Los pavimentos, pesebres y abrevaderos estarán contruidos de material liso e impermeable, estando los primeros provistos de un perfecto sistema de desagüe, con sumideros de sifón y declive suficiente para evitar estancamientos de agua.

d) Los techos y paredes serán de superficies lisas, de color claro, enlucidos o pintados cuantas veces se juzgue conveniente para mantenerlos limpios y en buen estado. Las paredes serán lavables hasta una altura mínima de dos metros.

e) Dispondrán de buena iluminación, de ventilación adecuada, tanto directa como indirecta, para prevenir condensaciones y reducir al mínimo los malos olores y del necesario suministro de agua inocua para asegurar la total limpieza.

f) Los alrededores de los establos y edificaciones próximas se conservarán limpios libres de estiércol y de toda clase de desperdicios y detritos.

g) La construcción interna de los establos permitirá una adecuada distribución del ganado para su mejor desenvolvimiento y que las operaciones se realicen con la mayor higiene y holgura.

3. Anexos para establos de tipo cerrado y abierto

a) Sala especial de ordeño mecánico provista de manguerada para limpieza de las ubres inmediatamente antes de proceder al ordeño de cada vaca. Este anexo podrá suprimirse cuando, siendo el establo de tipo cerrado, se instale el ordeño mecánico con un sistema que permita el paso de la leche desde la ubre al tanque situado en la lechería, sin tener contacto con el medio ambiente.

b) Enfermería.

c) Laboratorio para las determinaciones analíticas y pruebas de la leche.

d) Local para el filtrado higienización en su caso, refrigeración, envasado y cierre, con separación del lavado e higienización de envases y demás utensilios.

e) Cámara fría para la conservación de la leche a menos de ocho grados centígrados hasta su distribución, con una capacidad suficiente para la producción diaria.

f) Cuartos de aseo amoldados a las exigencias de la higiene.

g) Patio de ejercicio para el ganado.

Los locales tendrán pavimentos lisos de material impermeable, desagües con sumideros de sifón, paredes y techos de superficies lisas y lavables de color claro, buena iluminación, adecuada ventilación y suficiente suministro de agua inocua. Las aberturas al exterior se hallarán protegidas para evitar el acceso de insectos y las puertas serán de cierre automático, abriéndose las exteriores hacia fuera siempre que fuese posible.

4. Equipos

a) Estarán contruidos e instalados de forma que facilite su limpieza y conservación.

b) Todas las superficies que hayan de estar en contacto con la leche serán perfectamente lisas, resistentes a la corrosión y fácilmente accesibles.

c) Los recipientes empleados en la manipulación de la leche estarán en buen estado de conservación, sin abolladuras, corrosiones u oxidaciones.

5. Personal

Todas las personas que hayan de realizar las diversas operaciones relativas a la producción, manipulación y tratamiento de la leche dispondrán de la tarjeta de manipulador de alimentos, extendida por los Servicios Sanitarios Provinciales.

6. Inspección

Las condiciones higiénico-sanitarias del ganado, así como su manejo y alimentación, serán inspeccionados por la Dirección General de Ganadería, y las de los establos conjuntamente por ésta y la Dirección General de Sanidad.

El proceso industrial, desde el punto de vista técnico, se inspeccionará por la Dirección General de Economía de la Producción Agraria. La Dirección General de Sanidad controlará las condiciones higiénico-sanitarias de la manipulación, transporte, higienización y venta de la leche. La periodicidad de las inspecciones se fijará por las respectivas Direcciones Generales, que extenderán los correspondientes certificados acreditativos del estado de las instalaciones y de las condiciones de la leche.

III. LECHE HIGIENIZADA

Art. 14. «Leche higienizada» es la natural sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguren la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Podrá admitirse cualquier otro procedimiento de higienización que, respondiendo a los anteriores fines y condiciones, fuese autorizado por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 15. La «leche higienizada» será entregada al consumo con las características señaladas para la natural, salvo las siguientes variaciones:

Impurezas	Grado 0.
Acidez	Máximo 0,19 %.
Número de colonias por ml. de leche ...	Menos de 100.000.
Gérmenes del grupo coliforme (Escherichia Aerobacter) en 0,1 ml. de leche ...	Ausencia.
Prueba de la fosfatasa	Negativa.

Art. 16. La preparación y venta de la «leche higienizada» cumplirá las siguientes condiciones:

a) Partir de la leche natural con las características señaladas en el artículo sexto, excepto el tiempo de reducción, que será de tres horas como mínimo.

b) La limpieza previa de la leche por filtración o centrifugación.

c) El calentamiento uniforme de la leche, bien entre el mínimo de 62° y el máximo de 65° C, durante no menos de treinta minutos, o bien a los mínimos de 71,5° C y quince segundos, no pudiendo exceder nunca la temperatura de pasterización de 78° C en este tiempo.

Estas relaciones de temperatura y tiempo no excluyen otras que demuestren ser igualmente eficaces ni otros procedimientos de higienización previamente autorizados por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

d) La inmediata refrigeración a menos de 4° C después de la higienización seguida del envasado definitivo en recipientes limpios e higienizados, convenientemente cerrados para asegurar la total protección contra contaminaciones y adulteraciones.

e) La conservación en todo momento a temperatura no superior a 8° C hasta su entrega al consumidor.

f) La venta dentro de las treinta y seis horas siguientes a la higienización.

Quedan prohibidos la repasterización de la leche, el envasado y cerrado manuales y el envasado y cierre fuera del Centro higienizador. En casos de emergencia, y con el fin de asegurar el abastecimiento de la población, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes solicitará de las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria que adopten conjuntamente las medidas de excepción a este respecto.

Art. 17. La «leche higienizada» para consumo directo sólo se podrá vender en botellas de las características indicadas en el artículo 11. Llevarán en forma clara e indeleble, en el cierre, el día de su venta, y en el cuerpo, el nombre del Centro higienizador y la indicación de «leche higienizada» o de «leche pasterizada».

El empleo de otros envases y las modificaciones que en el esquema general de servicios señalados en el artículo 65 exija su empleo, habrán de ser aprobados por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 18. La venta de leche higienizada para su consumo en Centros y establecimientos colectivos podrá efectuarse en bidones con cierre de ajuste adecuado y precintados, figurando en éste la fecha de su venta y el nombre del Centro higienizador en el aro superior.

Art. 19. La leche higienizada podrá estar homogeneizada, en cuyo caso, además de reunir las correspondientes características y condiciones de preparación y venta, deberá tener sus glóbulos grasos divididos hasta un límite tal, que después de un reposo de cuarenta y ocho horas no haya separación visible de nata ni una diferencia superior al 10 por 100 entre el porcentaje graso de la capa superior, representativa del 10 por 100 del volumen total, y el resto de la leche, después de su mezcla.

Cuando se trate de «leche higienizada homogeneizada», así se indicará en el precinto, cuerpo o cierre del envase.

Art. 20. A efectos de regularidad de los suministros en calidades y precios, se admite la normalización de la riqueza grasa de la leche higienizada, siempre que no sea inferior al 3 por 100 o a la riqueza que en su día señale el Ministerio de Agricultura, previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio.

IV. LECHE CONCENTRADA

Art. 21. «Leche concentrada» es la higienizada privada de parte de su agua de constitución y con las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo 11 por 100.
Extracto seco magro	Mínimo 30 por 100.
Impurezas macroscópicas	Grado 0.
Bacterias por gramo de leche	Máximo 50.000.
Gérmenes del grupo coliforme (Escherichia Aerobacter) en 0,1 ml. de leche.	Ausencia.
Prueba de la fosfatasa	Negativa.

Esta leche, una vez reconstituida, posea las mismas características establecidas para la leche higienizada, en cuanto a composición se refiere.

Art. 22. La «leche concentrada» cumplirá con las siguientes condiciones referentes a su preparación y venta:

a) Se obtendrá a partir de la leche natural, normalizada o no, con las características señaladas en el artículo sexto, excepto el tiempo de reducción, que será de tres horas como mínimo.

b) Se someterá antes de su higienización a las operaciones previas de limpieza por filtro o centrifuga.

c) Después de su preparación, la inmediata refrigeración a menos de 4° C, seguida del envasado definitivo en envases limpios e higienizados, con cierre de ajuste adecuado.

d) La conservación, en todo momento, a temperatura no superior a 8° C hasta su entrega al consumidor.

e) La venta dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes a su elaboración.

Quedan prohibidos la repasterización, en envasado y cerrado manuales y el envasado y cierre fuera del Centro higienizador.

Art. 23. La venta de «leche concentrada» para consumo directo se realizará en botellas de capacidad máxima de un litro y de características análogas a las indicadas en el artículo 11. Llevarán en forma clara e indeleble en el cierre el día de su venta, y en el cuerpo, el nombre de la Entidad productora, así como su equivalencia en volumen de leche reconstituida, y la indicación de «leche concentrada».

El empleo de otros envases requerirá la previa aprobación de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Queda terminantemente prohibida la venta al público, en establecimientos de venta o de consumo colectivo, de leche reconstituida a partir de la concentrada.

V. LECHE DE CABRA

Art. 24. Para la leche de cabra será de aplicación todo lo preceptuado en los artículos anteriores al 21, con las variaciones siguientes:

a) Será entregada al consumo con las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo 3,30 %.
Proteínas	Mínimo 3,80 %.
Lactosa	Mínimo 4,00 %.
Cenizas	Mínimo 0,80 %.
Extracto seco magro	Mínimo 8,40 %.
Impurezas macroscópicas	Máximo grado 1.
Acidez	Máximo 0,20 %.
Prueba de la reductasa con azul de metileno	Más de 2 horas.

b) Todos los envases en los que la leche se entregue al consumidor llevarán la designación específica de «leche de cabra», precediendo al nombre del tipo de que se trate.

VI. GENERALES

Art. 25 Queda prohibida la mezcla de leche de distintas especies animales.

Se autorizará la venta simultánea de varias clases de leche en un mismo establecimiento siempre que cada una de ellas se expendia envasada y con su correspondiente rotulación reglamentaria.

PARTE TERCERA

Leche conservada

Art. 26. Leche conservada es la procedente de la leche natural manipulada industrialmente para asegurar la duración de su aprovechamiento alimenticio por más de treinta días.

Art. 27. La «leche conservada» se clasifica, a todos los efectos, en los siguientes tipos: leche esterilizada, leche evaporada, leche condensada y leche en polvo.

Art. 28. Sólo podrán preparar leche conservada las industrias que, previa autorización del Ministerio de Agricultura, estén debidamente registradas en la Dirección General de Sanidad, en la que, asimismo, registrarán sus productos, con expresión de las circunstancias de su elaboración. En los envases figurará el número de registro.

I. LECHE ESTERILIZADA

Art. 29. La leche esterilizada es la natural sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguren la destrucción de los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia.

Art. 30. La «leche esterilizada», en el momento de su venta, reunirá, además de las características de composición señaladas para la natural, las siguientes:

Impurezas macroscópicas	Grado 0.
Acidez	Máximo 0,19 %.
Gérmenes vivos en 1 ml. de leche después de incubación a 37° y 55° C durante cuarenta y ocho horas	Ausencia.

Art. 31. La «leche esterilizada» cumplirá con las siguientes condiciones:

a) Partir de la leche natural con las características señaladas en el artículo sexto, excepto el tiempo de reducción, que será de tres horas, como mínimo.

b) Previamente a la esterilización, ser sometida a las operaciones de limpieza por filtro o centrífuga, homogeneización y envasado en botellas limpias e higiénicas, de cierre hermético y capacidad máxima de dos litros.

c) Llevar en forma clara e indeleble el nombre del Centro esterilizador en el cuerpo de la botella; el mes y año en el que se ha efectuado la esterilización, en el cierre de la misma, y en el cuerpo del envase, la indicación de «leche esterilizada».

Art. 32. Se autoriza la venta de leche esterilizada cuyo contenido graso haya sido reducido a porcentajes inferiores al 3 por 100 siempre que cumpla, además de las condiciones señaladas en el artículo 31, la siguiente:

Llevar en forma clara e indeleble, en el cuerpo de la botella, la indicación de «parcialmente desnatada», seguida del correspondiente porcentaje graso, cuando éste sea del 1 por 100 o esté comprendido entre dicho valor y el 3 por 100, o simplemente la indicación de «desnatada» cuando sea inferior al 1 por 100.

II. LECHE EVAPORADA (PARCIALMENTE DESHIDRATADA SIN AZÚCAR)

Art. 33. «Leche evaporada» es la leche esterilizada privada de parte de su agua de constitución, con las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo 7,50 %.
Extracto seco magro	Mínimo 20,50 %.
Impurezas macroscópicas	Grado 0.
Gérmenes vivos en 1 ml. de leche después de incubación a 37° y 55° C. durante cuarenta y ocho horas	Ausencia.

Esta leche, una vez reconstituída, poseerá las mismas características establecidas para la leche esterilizada, en cuanto a su composición se refiere.

Art. 34. La «leche evaporada» cumplirá con las siguientes condiciones referentes a su preparación y venta:

a) Se obtendrá a partir de la leche natural, normalizada o no, con las características señaladas en el artículo sexto, excepto el tiempo de reducción, que será de tres horas, como mínimo.

b) Se someterá, antes de su esterilización, a las operaciones previas de limpieza por filtro o centrífuga, homogeneización y envasado en recipientes limpios, higienizados y de cierre hermético.

c) Podrán añadirse estabilizadores que previamente hayan sido autorizados por las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria para tal fin, y en las condiciones que se fijen en cada caso.

d) La venta de leche evaporada se efectuará en envases de vidrio, hojalata o aluminio. El empleo de otros envases requerirá la previa aprobación de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura (Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria).

e) En los envases figurará la denominación del producto, su peso neto, trimestre y año de fabricación y el nombre de la entidad productora o el de la sociedad que garantice la fabricación y sus domicilios, así como el equivalente en leche reconstituída.

Art. 35. Se admite la venta de «leche evaporada desnatada» siempre que contenga un mínimo del 20 por 100 de extracto seco total procedente de la leche y de que en la etiqueta la denominación del producto vaya seguida de la palabra «desnatada».

III. LECHE CONDENSADA (PARCIALMENTE DESHIDRATADA CON AZÚCAR ADICIONADA)

Art. 36. «Leche condensada» es la higienizada privada de parte de su agua de constitución, conservada mediante adición de sacarosa y con las características siguientes:

Materia grasa	Mínimo 8,00 %.
Extracto seco magro procedente de la leche	Mínimo 22,00 %.
Impurezas macroscópicas	Grado 0.
Bacterias por gramo de leche	Máximo 30.000.
Gérmenes del grupo coliforme (Escherichia Aerobacter) en 0,1 ml.	Ausencia.
Prueba de la fosfatasa	Negativa.

Los porcentajes de azúcar (sacarosa) podrán variar desde un mínimo a un máximo fijados por las siguientes fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{Mínimo por 100} &= 62,5 - 0,625 \times E \\ \text{Máximo por 100} &= 64,5 - 0,645 \times E \end{aligned}$$

Siendo E = Extracto seco total procedente de la leche.

Art. 37. La «leche condensada», en relación con su preparación y venta, cumplirá con las siguientes condiciones:

a) Será obtenida a partir de la leche higienizada definida en el artículo 14.

b) Podrá contener estabilizadores que previamente hayan sido autorizados por las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria para tal fin y en las condiciones que se fijen en cada caso.

c) Estará envasada en botes de hojalata o aluminio, herméticamente cerrados y de un contenido neto de 170, 370 y 740 gramos, admitiéndose una tolerancia del 1 por 100 en más o menos. El empleo de otros envases requerirá la previa aprobación de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura (Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria).

d) En los envases figurará el nombre del producto, su peso neto, trimestre y año de fabricación y el nombre de la entidad productora o el de la sociedad que garantice la fabricación y sus domicilios, así como el equivalente en leche reconstituída.

Art. 38. Se admite la venta de «leche condensada desnatada» siempre que contenga un mínimo del 24 por 100 de extracto seco total procedente de la leche y de que en la etiqueta la denominación del producto vaya seguida de la palabra «desnatada».

IV. LECHE EN POLVO

Art. 39. «Leche en polvo» es el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural,

entera o total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes y durante el proceso de fabricación.

Art. 40. La «leche en polvo» será entregada al consumo humano con las siguientes características:

1. *Generales*

a) Color uniforme blanco o cremoso claro, carente del color amarillo o pardo característico de un producto recalentado, así como de cualquier otro color artificial.

b) Olor y sabor fresco y puro tanto antes como después de su reconstitución.

c) Ausencia de conservadores neutralizantes o de cualquier otra sustancia ajena a la composición natural de la leche, salvo los estabilizadores que se autoricen en cada caso por las Di-

recciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria

d) Envasada en recipientes herméticamente cerrados que aseguren la total protección contra contaminaciones, absorción de la humedad y acción de la luz.

e) En los envases figurarán: la denominación del producto, su peso neto, trimestre y año de fabricación y nombre de la Entidad productora o de la Sociedad que garantice la fabricación y sus domicilios. Cuando se trate de «leche parcialmente desnatada en polvo», a continuación de la denominación del producto irá indicado el correspondiente porcentaje graso

2. *Especiales*

Las características inherentes a cada tipo de leche en polvo serán las que a continuación se indican:

	Leche entera en polvo	Leche desnatada en polvo
Agua, en peso	Máx. 5,00 %	Máx. 5,00 %
Materia grasa, en peso	Mín. 26,00 %	Máx. 1,50 %
Acidez en peso expresada en ácido láctico	Máx. 1,45 %	Máx. 1,85 %
Acidez grasa, expresada en ácido oleico por 100 de grasa	Máx. 2,00 %	—
Impurezas macroscópicas	Ausencia	Ausencia
Bacterias por gramo de polvo	Máx. 100.000	Máx. 100.000
Prueba de la fosfatasa	Negativa	Negativa
Índice de solubilidad	Máx. 1,00 ml.	Máx. 1,25 ml.

Las leches parcialmente desnatadas en polvo cuyos contenidos estén comprendidos entre el 1,5 y el 26 por 100 responderán a las demás características del cuadro anterior, con la excepción de la acidez en ácido láctico, cuyo máximo por 100 gramos de polvo vendrá dado por la siguiente fórmula:

$$1,874 - 0,0163 \times \text{porcentaje graso de la leche en polvo.}$$

V. *GENERALES*

Art. 41. Ninguna leche conservada podrá llevar neutralizantes ni más conservadores que el azúcar alimenticio cuando se use del mismo en su preparación, admitiéndose las operaciones previas a la conservación, conducentes a la normalización de características y composición constante del producto.

PART^a CUARTA

Centros de Higienización

I. *GENERALES*

Art. 42. Por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, con el previo informe del de Comercio, se adoptarán cuantas medidas se estimen pertinentes para la implantación del régimen de higienización obligatoria de la leche en todos los núcleos de población y con carácter prioritario en los más importantes.

Art. 43. Las Centrales Lecheras cumplirán las siguientes funciones:

Primera.—Actuar como filtro sanitario para la centralización y selección de toda la leche destinada al consumo directo local, excepto de la leche certificada.

Segunda.—Asegurar durante todas las épocas del año el abastecimiento higiénico de las zonas de consumo, garantizando al consumidor un suministro normal con leche pura y sana, mediante su higienización obligatoria y el posterior envasado en condiciones que excluyan toda posibilidad de fraude y contaminación, exceptuándose de la anterior obligación la leche certificada.

Tercera.—Suministrar a los lecheros y distribuidores debidamente autorizados las cantidades solicitadas de leche higienizada y envasada.

Cuarta.—Fomentar en todo momento las condiciones higiénicas de la producción, recogida y transporte de la leche.

Quinta.—Mejorar todos los factores que afecten a la calidad de la leche y estimular su producción y consumo

Art. 44. Las Comisiones Delegadas de Asuntos Económicos integradas en las de Servicios Técnicos de las provincias en las que se estime procedente la instalación de nuevas Centrales

Lecheras, remitirán a los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio (Comisaría General de Abastecimientos y Transportes) un estudio sobre:

a) Necesidades inmediatas de leche para el abastecimiento provincial, teniendo en cuenta los hábitos de consumo de la población.

b) Producción lechera en el momento actual de las distintas zonas de la provincia y posibilidades en caso de estimar la producción deficitaria, de un aumento rápido de la misma o de importación de otras provincias. En el caso de ser provincia con excedente de producción se estimará su cuantía, provincias a las que normalmente se dirige la exportación y posibilidades de incrementarla.

c) Para la implantación de Centrales Lecheras se hará un estudio de la capacidad consumidora de las poblaciones o áreas de suministro respectivas, de las industrias abastecedoras que vengán prestando sus servicios y de los Centros de producción abastecedores actuales y posibles, con expresión de su capacidad productora, distancia a la población y medios de transporte a la misma.

Art. 45. En cuantas reuniones se celebren por las Comisiones Provinciales Delegadas de Asuntos Económicos para tratar de asuntos relacionados con la leche estarán representados:

a) Las Jefaturas Provinciales de Sanidad, Ganadería y Agronómica, Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes y el Sindicato Provincial de Ganadería.

b) Cada una de las Centrales Lecheras existentes.

c) Los grupos ganaderos, con un máximo de dos representantes, designados por el Presidente del Sindicato Provincial de Ganadería.

II. *CONCURSOS*

Art. 46. Las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria, previo informe de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, convocarán los correspondientes concursos para la concesión de Centrales Lecheras en las poblaciones o áreas de suministro que proceda por resolución conjunta publicada en el «Boletín Oficial del Estado», remitiendo la convocatoria al Gobierno Civil para su publicación en el de la provincia, dando un plazo de seis meses para la presentación de las solicitudes, contado a partir de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Art. 47. Quedan anulados cuantos concursos no hubiesen sido resueltos en el plazo de un año, contado a partir del momento de la publicación de aquéllos en el «Boletín Oficial del Estado», pudiendo convocarse nuevo concurso conforme a lo dispuesto en el artículo anterior.

Art. 48. Tendrán derecho a presentar solicitudes los particulares, Asociaciones y Entidades mercantiles o mixtas, dándose

preferencia, en igualdad de condiciones, a las Empresas de higienización ya establecidas en la correspondiente población o sus áreas de suministro, a las Cooperativas u otro tipo de asociaciones ganaderas, y a las Agrupaciones mixtas de productores, industriales y comerciantes lecheros.

Art. 49. El número de Centrales Lecheras a establecer será fijado en la respectiva convocatoria, teniendo en cuenta el consumo medio actual y el futuro previsible, así como el número y capacidad de las Centrales Lecheras y Centros de higienización ya existentes.

En general, no se adjudicarán concesiones de Centrales Lecheras de capacidad diaria mínima de higienización, en jornada normal de ocho horas, inferior a 25.000 litros. Sin embargo, en aquellas poblaciones o áreas de suministro cuyo consumo total diario no alcance dicha cifra y en las que se estime procedente la implantación del régimen de higienización obligatoria, podrá autorizarse el establecimiento de una Central Lechera de capacidad adecuada.

En los casos en que algunas o todas las concesiones hubiesen caducado o se anulasen, los concursos hubiesen quedado desierto, total o parcialmente, sin que los Ayuntamientos hiciesen uso de la facultad que les concede el artículo 54, e incluso no ocurriendo los supuestos anteriores, el consumo se hubiese incrementado notablemente en relación con el existente en el momento de haber sido adjudicadas las Centrales Lecheras, las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria podrán proceder a la convocatoria de nuevos concursos. En la resolución de estos concursos se mantendrá el orden de preferencia señalado en el artículo anterior.

Art. 50. Los Municipios podrán resolver también la obligatoriedad del suministro con leche higienizada, solicitando de las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria cualquiera de las siguientes soluciones:

a) El abastecimiento a través de las Centrales Lecheras que estuviesen ya establecidas en una localidad próxima, preferentemente dentro de la misma provincia.

b) La convocatoria de un concurso para el establecimiento de una Central Lechera común a varias localidades, que constituirán un «área de suministro»

Las Centrales Lecheras adjudicatarias de un concurso podrán instalarse en la propia población o área de suministro objeto de la convocatoria o en cualquier término municipal próximo que no estuviera ya sometido al régimen de obligatoriedad de higienización.

Art. 51. Las solicitudes de los concursantes deberán ir acompañadas de los correspondientes Memoria y proyecto de las Centrales propuestas, con indicación del plazo probable en que comenzará la recepción de la leche y su higienización y en el que podrá llevarse a cabo la regulación del suministro.

Se remitirá un ejemplar de la solicitud a cada una de las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria y otro a la Comisión Delegada de Asuntos Económicos de la provincia en la que se haya de instalar la Central o Centrales Lecheras.

Art. 52. Recibidos los expedientes de solicitud, la Comisión Provincial Delegada de Asuntos Económicos los estudiará con todos sus antecedentes, teniendo presente no sólo las conveniencias del abastecimiento de la población o área de suministro, sino también las posibles repercusiones que el abastecimiento de las Centrales Lecheras pueda producir, y elevará informe a las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria en un plazo no superior a cuarenta y cinco días naturales, contados a partir del término de la convocatoria del concurso. Si transcurrido este plazo no hubiesen recibido dicho informe, ambas Direcciones Generales continuarán la tramitación de los expedientes sin más demora.

Art. 53. La concesión de las Centrales Lecheras se hará por Orden de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, previos los informes que estos Departamentos estimen necesarios, y en todo caso el aprobatorio del Ministerio de Industria cuando se proyectase la obtención de algún derivado cuya fabricación fuera de la competencia del mismo.

Art. 54. Cuando no se presentase, dentro del plazo fijado por el artículo 46, ninguna solicitud o las presentadas no ofreciesen las debidas garantías, los concursos serán declarados desierto. En tal caso el Ayuntamiento respectivo podrá tomar a su cargo la higienización y suministro de la leche, estableciendo la o las Centrales Lecheras correspondientes.

La declaración de concurso desierto e invitación al Ayuntamiento a hacerse cargo de la higienización de la leche se hará por Orden de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 55. Los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura propondrán al Gobierno las medidas que, a su juicio, deban arbitrarse para dar efectividad a la obligatoriedad de higienización de la leche en aquellos Municipios cuyos concursos queden desierto y no se hubiesen hecho cargo por sí mismos de la organización y servicios de las Centrales Lecheras.

En el supuesto anterior, o bien transcurrido el plazo que se hubiera otorgado al Ayuntamiento correspondiente para hacerse cargo de la organización y servicios de la Central o Centrales Lecheras precisas, por el Ministerio de Agricultura se autorizarán, si se adaptasen a las condiciones reglamentarias, las instalaciones de nuevas industrias higienizadoras o la ampliación de las existentes, sin perjuicio de que, en el momento oportuno se acometa la resolución total del abastecimiento con leche higienizada, en cuyo caso las anteriores concesiones habrán de ser convalidadas por la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 56. Terminada la instalación de una Central Lechera, deberá solicitarse de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura una certificación que acredite su idoneidad.

En el plazo máximo de treinta días hábiles, contados a partir del recibo de la solicitud, los Servicios Técnicos competentes de dichos Departamentos realizarán una inspección de la Central Lechera, y en el caso de que sus instalaciones y métodos de higienización respondiesen a las características previamente aprobadas, expedirán conjuntamente la certificación solicitada, proponiéndose a continuación por ambos Ministerios a la Presidencia del Gobierno la concesión de la autorización de puesta en marcha.

Las Jefaturas Provinciales de Sanidad, Ganadería y Agronómica efectuarán periódica y conjuntamente las oportunas revisiones, de cuyos resultados elevarán informe a las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria.

III. CONVALIDACIONES

Art. 57. Por la Presidencia del Gobierno, previa propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, podrán ser convalidadas, para concurrir al abastecimiento, con leche higienizada y envasada, de las poblaciones afectadas por el régimen de obligatoriedad de higienización de la leche, las industrias de higienización que lo soliciten y que en la fecha de publicación del correspondiente concurso en el «Boletín Oficial del Estado» estuvieran legalmente autorizadas y se hallaran dedicadas con continuidad al referido abastecimiento. Podrán convalidarse asimismo las industrias que hubieran suspendido temporalmente aquel suministro por circunstancias bien justificadas, a juicio de las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria.

Art. 58. Las solicitudes se elevarán a las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria, remitiéndose un ejemplar a la Comisión Provincial Delegada de Asuntos Económicos para que informe a las precitadas Direcciones Generales en un plazo máximo de cuarenta y cinco días naturales, contados a partir de su recibo.

La presentación de las solicitudes se realizará dentro del plazo de seis meses, que de acuerdo con el artículo 46 se concede para la concurrencia a los concursos de Centrales Lecheras. Pasado dicho plazo no serán admitidas nuevas solicitudes.

Art. 59. Las Ordenes convalidatorias serán primeramente provisionales, especificándose en ellas:

a) Cupos máximos con los que las industrias convalidadas podrán concurrir al abastecimiento de la respectiva población, una vez establecido en la misma el régimen de obligatoriedad de higienización de la leche, tomándose como base mínima para fijación de dichos cupos los máximos de suministro diario con leche higienizada que las precitadas industrias hubiesen alcanzado en las fechas de las solicitudes de convalidación. La anterior base mínima podrá ser aumentada en la cuantía que según las circunstancias de cada caso se juzgue conveniente por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

b) Plazo para la presentación de la correspondiente Memoria y el proyecto de adaptación de la industria a las condiciones reglamentarias.

c) Plazo para la total ejecución del proyecto a partir de la fecha de su aprobación, si así procediere, por las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria.

Art. 60. Una vez efectuada, en el plazo señalado la adaptación de la industria convalidada a las condiciones reglamentarias, ésta solicitará de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura la certificación que acredite su idoneidad. Entendida la misma, previa la correspondiente inspección conjunta

de los Servicios Técnicos competentes de ambos Departamentos, que deberá realizarse en un plazo igual al fijado en el artículo 56, se procederá por la Presidencia del Gobierno a la convalidación definitiva, a propuesta de ambos Departamentos.

Una copia de las certificaciones de idoneidad será remitida a cada una de las Jefaturas Provinciales de Sanidad, Ganadería y Agronómica, las que periódica y conjuntamente efectuarán las correspondientes revisiones, de cuyo resultado será elevado informe a las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria, a los efectos consiguientes.

Art. 61. A los cinco años de la implantación del Régimen de Higienización obligatoria de la leche en una población, las industrias convalidadas podrán solicitar la ampliación de sus cupos máximos, la cual no podrá exceder de la cuantía que corresponda a cada cupo al repartir proporcionalmente entre todas las industrias higienizadoras establecidas el aumento experimentado en el consumo de leche de la población. Sucesivamente podrán solicitarse nuevas ampliaciones ateniéndose a idénticos criterios.

Art. 62. Las industrias convalidadas quedarán sometidas a idéntica fiscalización que las Centrales Lecheras, a los efectos de este Reglamento.

Art. 63. Las industrias de higienización que al convocarse el concurso para sus respectivas poblaciones o áreas de suministro cumplieran las condiciones expuestas en el artículo 57 y hubieran alcanzado una higienización de leche diaria igual o superior a los 25.000 litros deberán solicitar la concesión de las Centrales Lecheras y no la convalidación de su industria.

Los Centros de higienización convalidados tendrán opción a transformarse en Centrales Lecheras cuando su concesión alcanzase o superase los 25.000 litros diarios y siempre que, a juicio de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, reúnan las condiciones establecidas para tal fin. Dicha transformación será ratificada por Orden de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 64. En aquellas localidades donde no se hubiese convocado concurso de Centrales Lecheras a la publicación del presente Reglamento, o en las que habiéndose convocado hubiese quedado desierto y no se hubiese hecho cargo el Municipio por sí mismo de la higienización de la leche podrá prohibirse por la Presidencia del Gobierno, a propuesta conjunta de los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, la venta de leche natural sin higienizar, siempre que existan industrias de higienización que garanticen con sus recogidas, capacidad de higienización y distribución, el abastecimiento de dichas localidades.

IV. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS

Art. 65. Las Centrales Lecheras tendrán la capacidad adecuada a su concesión y dispondrán como mínimo de los siguientes servicios:

a) Laboratorio convenientemente equipado para la realización de las determinaciones físico-químicas, biológicas y microbiológicas que en el presente Reglamento se especifican.

Para la realización de las precitadas determinaciones el Inspector sanitario veterinario, dependiente de la Dirección General de Sanidad, tendrá acceso al laboratorio propio de la Empresa para cumplimiento de la función que se le encomienda.

b) Recepción y medición o pesado de la leche.

c) Refrigeración y conservación a menos de 3° C hasta su higienización de toda la leche que no se higienice dentro de las dos primeras horas de su recepción.

d) Purificación de la leche por filtrado o centrifugación.

e) Higienización e inmediata refrigeración a menos de 4° C, ambas operaciones realizadas al abrigo del aire.

f) Envasado y cerrado automáticos, salvo cuando se trate de capacidades de higienización en ocho horas inferiores a 5.000 litros, en cuyo caso ambas operaciones pueden realizarse semi-automáticamente.

g) Lavado, higienizado y secado automático de botellas y bidones, operaciones que podrán realizarse semiautomáticamente cuando las capacidades de higienización sean inferiores a 5.000 litros en ocho horas.

h) Cámara frigorífica para la conservación de la leche a menos de 3° C, con capacidad acorde con la producción, y sistema de distribución o, en su defecto, suficiente número de camiones frigoríficos.

i) Aprovechamiento industrial de la leche sobrante y de la considerada impropia para el consumo directo bien en la misma Central Lechera o bien en coordinación con otras industrias lácteas propiedad de la misma Empresa e incluso ajenas a ésta,

pero justificando debidamente, a juicio de ambos Ministerios, el precitado aprovechamiento.

j) Producción del frío necesario para la refrigeración de la leche y cámaras frigoríficas.

k) Producción de vapor en cantidad adecuada a las necesidades de higienización, lavado, esterilizado y aprovechamiento industrial.

l) Camiones frigoríficos, isotermos o debidamente acondicionados, propios o contratados, para garantizar el mantenimiento de las condiciones óptimas de conservación de la leche durante su distribución.

Las Centrales Lecheras y las industrias convalidadas no podrán modificar o ampliar sus instalaciones ni variar sus métodos de higienización sin previa autorización de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 66. Todos los locales de las Centrales Lecheras en los que la leche y sus productos han de manipularse o almacenarse cumplirán las siguientes condiciones mínimas:

a) Pavimentos lisos, construidos con material impermeable de fácil limpieza, provisto de un perfecto sistema de desagüe, con sumideros de sifón y suficiente declive para evitar estancamientos de agua.

b) Paredes y techos de superficies lisas, lavables y de color claro.

c) Buena iluminación, ventilación adecuada para prevenir condensaciones sobre paredes y techos y número suficiente de tomas de agua inocua, fría y caliente, para asegurar la total limpieza de los locales y sus instalaciones.

d) Todas las aberturas al exterior eficazmente protegidas para evitar el acceso de insectos. Las puertas serán de cierre automático, abriéndose las exteriores, siempre que fuera posible, hacia fuera.

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

Art. 67. La distribución de las instalaciones necesarias para atender a los servicios indicados en el artículo 65 reunirá las condiciones precisas para que las diversas operaciones inherentes a la higienización estén localizadas y conducidas de forma que impidan cualquier contaminación de la leche.

Los servicios de limpieza de la leche por filtro y/o centrifuga, de higienización, de refrigeración, de embidonado y de envasado y cierre, podrán estar en locales distintos o reunidos en grupos en un solo local; pero, tanto en un caso como en otro, completamente separados de los locales destinados a la recepción y al lavado e higienizado de botellas y bidones. No obstante lo anterior, el lavado e higienizado de botellas podrán estar reunidos con los servicios precitados siempre y cuando el camino recorrido por las botellas limpias hasta la llenadora esté suficientemente protegido contra posibles contaminaciones. Se dispondrá asimismo en dicho recorrido de un sistema de control de las botellas, y el espacio destinado a las sucias deberá estar aislado del resto de los servicios.

El lavado e higienizado de bidones podrá también realizarse en el mismo local de recepción.

Art. 68. Todo el equipo de manipulación de la leche y sus productos estará construido e instalado de forma que se facilite su limpieza y conservación. Las superficies que han de estar en contacto con la leche serán perfectamente lisas y resistentes a la corrosión y fácilmente accesibles.

Las tuberías, incluyendo llaves, accesorios y conexiones, serán de tal diámetro, tamaño y forma que permitan su fácil limpieza con cepillo y el acceso visual o táctil para la inspección de su estado higiénico, debiendo formar después de su montaje una superficie interior lisa, sin salientes ni depresiones.

Art. 69. El equipo higienizador cumplirá con las condiciones que a continuación se indican:

a) Todos los aparatos, incluso el refrigerante, serán construidos de forma que se asegure una completa protección de la leche contra los riesgos de contaminación atmosférica.

b) La temperatura de la leche o del medio por el que deba mantenerse será automáticamente regulada.

c) Todo sistema en el que la leche se caliente a la temperatura final de higienización antes de entrar en la sección de retención estará provisto, para el caso de fallo del regulador automático o del generador de vapor, de un dispositivo que interrumpa automáticamente la corriente de leche siempre que su temperatura descienda por debajo del límite requerido y que automáticamente la reanude cuando de nuevo se alcance

dicho limite. Estos dispositivos podrán ser de parada y arranque automático de la bomba de leche o de desviación automática de la corriente.

d) Además de los termómetros indicadores necesarios en las diferentes secciones de calentamiento y refrigeración dispondrá de un termómetro registrador de la temperatura en la sección de retención. Estará ajustado de modo que en ningún momento marque temperatura más alta que el termómetro indicador que necesariamente deberá llevar dicha sección.

Los gráficos de temperatura con el nombre del Centro higienizador y debidamente fechados y firmados por el operario deberán conservarse como mínimo un mes.

Art. 70. Los puestos receptores para la recogida de leche estarán situados en lugares cómodos para el productor y alejados de establecimientos insalubres y de cualquier otra vecindad perjudicial para su higiene. Dispondrán de agua inocua suficiente para la limpieza y de medios de refrigeración.

Los recipientes empleados en la recogida y transporte de la leche serán remitidos a los puestos de recepción limpios, higienizados, secos y perfectamente cerrados. Estarán en buen estado de conservación, sin corrosiones, oxidaciones ni abolladuras.

Art. 71. Toda persona que intervenga en la manipulación, tratamiento, transformación, almacenamiento y distribución de la leche y sus productos, así como en cualquier otra operación relacionada directamente con el proceso de higienización, o con los recipientes y equipos precisará:

a) Para su admisión o permanencia en el centro higienizador, de un reconocimiento médico y obtener el correspondiente certificado que acredite no padecer enfermedad infectocontagiosa ni parasitaria ni ser portador de gérmenes patógenos. El reconocimiento médico será periódicamente repetido con la frecuencia que determine la Dirección General de Sanidad.

b) Estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

c) Para el trabajo, ropa exterior lavable de color claro y rigurosamente limpia, que no podrá usarse en otros cometidos.

Art. 72. Los establecimientos dedicados a la venta de leche higienizada deberán tener pavimentos lisos de material impermeable y fácil limpieza, techos y paredes lisos y lavables de color claro, y dispondrán de suficiente agua inocua y de las instalaciones frigoríficas necesarias para mantener el volumen total de venta diaria a temperaturas inferiores a 8° C.

El personal afecto a estos establecimientos cumplirá con las condiciones exigidas en el artículo 71.

Art. 73. El transporte de leche a grandes distancias se realizará en vehículos cisternas isotermos de acero inoxidable o de cualquier otro material autorizado y dedicado únicamente a este fin. Irán rotulados con la leyenda «Transporte de leche. Vehículo isotermo». El transporte a cortas distancias se hará en recipientes de materiales autorizados, en perfecto estado de conservación, de boca ancha y fácil limpieza, utilizándose vehículos cerrados que la protejan convenientemente de las condiciones ambientales adversas.

Tanto las cisternas como los envases de menor volumen antes citados deberán llevar cierre de ajuste adecuado, que no será abierto hasta su llegada a los Centros de higienización o industrialización.

El transporte interior en los núcleos de población desde los Centros de higienización y establecimientos de venta se hará en vehículos cerrados e isotermos o acondicionados de tal forma que las paredes fijas de la caja y las puertas estén convenientemente aisladas. La distribución a domicilio se realizará según las normas que se establezcan al efecto.

PARTE QUINTA

Precios de la leche

I. PRECIOS DE COMPRA AL GANADERO

Art. 74. De acuerdo con las funciones atribuidas por el artículo 95 del actual Reglamento a la Comisión Consultiva Nacional Lechera, esta propondrá al Ministerio de Agricultura con carácter general los precios mínimos de compra al ganadero en origen, ateniéndose a las siguientes normas:

a) Se considerará como año lechero el período que abarca desde el 1 de abril al 31 de marzo del año siguiente, con excepción de aquellas zonas que por sus características climatológicas especiales aconsejen una modificación de dicho período.

b) Para cada año lechero la propuesta será elevada por la Comisión Consultiva Nacional Lechera al Ministerio de Agri-

cultura dos meses antes de la fecha de comienzo del período establecido en cada caso.

c) Los precios mínimos se propondrán partiendo de los costos reales de producción y por zonas de análogas características ecológicas, edafológicas y de explotación ganadera.

d) Los precios mínimos zonales serán, asimismo, estacionales, proponiéndose para los períodos que comprenden desde 1 de abril al 30 de septiembre y desde el 1 de octubre al 31 de marzo, o en las fechas correspondientes para los casos de excepción a que se refiere el apartado a).

e) Para cada zona y período podrán disponerse distintos precios mínimos según que la leche se destine a higienización o esterilización por las Centrales Lecheras, Centros convalidados u otras industrias, o a otros fines industriales.

Art. 75. El Ministerio de Agricultura, vista la propuesta de la Comisión Consultiva Nacional Lechera y previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio (Comisaría General de Abastecimientos y Transportes), la aprobará, si procediera, publicándose en el «Boletín Oficial del Estado» la Orden correspondiente por la que se determinen los precios mínimos zonales y estacionales que habrán de regir en el próximo año lechero.

Art. 76. Los precios mínimos de compra al ganadero se entienden para una leche que cumpla con las características señaladas en el artículo sexto. Cuando las características sean diferentes se aplicarán las primas y descuentos que, a propuesta de la Comisión Consultiva Nacional Lechera, sean aprobados por el Ministerio de Agricultura, previo informe del Ministerio de la Gobernación.

El Ministerio de Agricultura, previo informe del Ministerio de la Gobernación, establecerá el número de análisis necesarios para valorar la cuantía de estas primas o deducciones.

Para la aplicación del sistema de primas y deducciones, la leche habrá de responder a lo definido en el artículo sexto para la leche natural y, por tanto, no habrá sufrido alteración ni adulteración alguna. En caso de fraude serán de aplicación las sanciones previstas por la legislación vigente sobre la materia.

Art. 77. La Comisión Consultiva Nacional Lechera deberá proponer, siempre que las circunstancias lo aconsejen, dentro del transcurso de un año lechero, las modificaciones convenientes en los precios mínimos acordados.

II. PRECIOS DE VENTA

Art. 78. Los precios máximos de venta al público de la leche higienizada y envasada serán determinados por el Ministerio de Comercio a través de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Para el cálculo de los correspondientes a un litro de leche higienizada y envasada en botellas de vidrio se utilizará la siguiente fórmula:

$$1,042 (P + R + I) + D + M$$

en la que:

P = Precio de compra del litro de leche al ganadero en origen, correspondiente a los estacionales y zonales aprobados conforme a lo dispuesto en los artículos 75 y 76.

R = Costo medio ponderado de recogida del litro de leche en las distintas zonas de producción y transporte desde las mismas a los Centros higienizadores.

I = Margen de higienización de un litro de leche. Para su de-

terminación se utilizará la fórmula $\frac{G + 0,06 C}{L}$, aplicada

a una Central Lechera tipo, y en la que:

G = Gastos anuales. Se computarán: Sueldos, jornales y cargas sociales, energía y materias primas diversas, gastos generales, contribuciones e impuestos, gastos de financiación y gastos de conservación, amortización, seguros e intereses.

C = Presupuesto total de instalación.

L = Litros de leche tratados anualmente.

D = Costo de distribución de un litro de leche a despacho de venta al detall.

M = Margen comercial de venta de un litro de leche.

El coeficiente de la fórmula incluye las pérdidas por posibles mermas, devoluciones, leches ácidas, etc., por lo que estos conceptos no serán computados entre los gastos anuales de higienización.

Los precios máximos de venta del litro de leche higienizada y embotellada sobre muelle Central Lechera, cuya determina-

ción se hará por el Ministerio de Agricultura previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio, resultarán de aplicar la primera parte de la fórmula, es decir, $1,042 (P + R + I)$, redondeándolos por exceso hasta la inmediata fracción de cinco céntimos. Los precios máximos de venta al público en despacho se calcularán aplicando la fórmula completa y serán iguales para todas las Centrales de una misma población.

Para los envases de capacidades distintas o de diferente naturaleza al vidrio serán determinados los correspondientes precios comparativamente con los del litro en botellas de vidrio, teniendo en cuenta las modificaciones que sobre los gastos produzcan tales circunstancias.

Art. 79. Para la leche higienizada homogeneizada los precios serán los mismos que resulten de la aplicación de las anteriores fórmulas, incrementados en una cantidad, proporcional al volumen del envase con independencia de su naturaleza, y que será determinada por el Ministerio de Agricultura, previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio en la misma Orden a que se alude en el artículo precedente.

Art. 80. Los precios máximos de venta de la leche concentrada, con las características fijadas en el artículo 21, serán igualmente determinados por la Orden a que se refiere el artículo 78, aplicando un factor de corrección proporcional al proceso y tipos de concentración.

Art. 81. Los precios aludidos en los anteriores artículos serán igualmente de aplicación a los Centros higienizadores que abastezcan a las poblaciones o áreas de suministro sometidas al régimen de obligatoriedad de venta de leche higienizada.

Dichos precios podrán ser revisados siempre que las circunstancias lo aconsejen, a juicio de los respectivos Ministerios.

III. PRECIOS DE LA LECHE INDUSTRIAL

Art. 82. La industria lechera en régimen de libertad de contratación de la leche y precios de venta habrá de respetar igualmente los mínimos de compra al ganadero que, propuestos por la Comisión Consultiva Nacional Lechera, hubiesen sido aprobados por el Ministerio de Agricultura, previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio para dicho tipo de industrias.

Art. 83. Las Centrales Lecheras solamente vendrán obligadas a recibir la leche que precisen para atender al abastecimiento público con sus normales fluctuaciones, pagando por la misma los precios que hubieran sido aprobados. La destinada a otros fines industriales distintos de la higienización o esterilización podrán adquirirla a los precios previstos en el apartado e) del artículo 74 del presente Reglamento.

PARTE SEXTA

Disposiciones generales

Art. 84. Los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio adoptarán cuantas medidas fueran precisas para que de una manera gradual y progresiva la producción, recogida y transporte de la leche destinada al abastecimiento público se acomode a las condiciones preceptuadas en el presente Reglamento.

Art. 85. Las condiciones higiénico-sanitarias del ganado lechero serán inspeccionadas por los Servicios dependientes de la Dirección General de Ganadería, y las de los establos lo serán conjuntamente por estos Servicios y los de la Dirección General de Sanidad.

El proceso industrial será vigilado por los Servicios dependientes de la Dirección General de Economía de la Producción Agraria y las condiciones higiénico-sanitarias de la manipulación, transporte, higienización y venta de la leche lo serán por los Servicios dependientes de la Dirección General de Sanidad.

El reconocimiento periódico del personal que intervenga en la producción, manipulación y distribución de la leche y sus productos será efectuado por los Servicios médicos, bajo las normas establecidas por la Dirección General de Sanidad.

La vigilancia del cumplimiento de las normas relacionadas con el abastecimiento, comercialización y precios de venta al público serán de la competencia del Ministerio de Comercio, a través de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

Art. 86. Las Comisiones Provinciales Delegadas de Asuntos Económicos deberán hacerse cargo de las siguientes funciones:

Primera.—Facilitar la eficacia de los servicios de los Centros higienizadores de leche.

Segunda.—Asesorar, a petición de los Organismos correspondientes, sobre cuanto se relacione con la obtención, distribución y venta de la leche y productos lácteos.

Tercera.—Realizar las informaciones que fueren necesarias y proponer cuantas medidas se estimen precisas para el mejor cumplimiento de los fines de las Centrales Lecheras y otras industrias lácteas.

Cuarta.—Vigilar la correcta aplicación de los precios que hubieran sido aprobados, de acuerdo con sus diversos destinos, tipos y escalas, según lo dispuesto en la parte quinta de este Reglamento

Art. 87. El régimen de obligatoriedad de higienización de la leche se establecerá por Orden de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, previo informe del Ministerio de Comercio, siempre que la capacidad real conjunta de higienización en jornada normal de la Central o Centrales Lecheras instaladas y con autorización de puesta en marcha cubra, a juicio de ambos Departamentos, las necesidades de abastecimiento de la correspondiente población o área de suministro.

Únicamente podrán continuar la venta de leche higienizada, una vez instaurado el régimen de obligatoriedad referido en el párrafo anterior, además de las correspondientes Centrales Lecheras, Centros de higienización convalidados y Granjas diplomadas y/o de sanidad comprobada autorizadas, los Institutos y Escuelas de investigación y/o de enseñanza lechera, previo permiso de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Las industrias lácteas, debidamente autorizadas por el Ministerio de Agricultura, sea cual fuere su ubicación podrán concurrir libremente al abastecimiento público de las poblaciones en que no se haya instaurado el régimen de obligatoriedad de higienización de la leche, con leches higienizadas y concentradas.

Art. 88. Si las Centrales Lecheras y demás establecimientos previstos en el artículo anterior no garantizasen el abastecimiento normal a la población, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes adoptará las medidas necesarias para asegurarlo, pudiendo utilizar la leche higienizada procedente de otras Centrales Lecheras o industrias legalmente autorizadas, mientras duren las circunstancias de desabastecimiento, a través de los servicios de distribución y comercialización de las Centrales Lecheras de la localidad.

Art. 89. En todas las poblaciones donde se disponga la obligatoriedad de higienización queda prohibida la venta al público de leche natural y la de leche a granel, cualquiera que sea la especie animal productora.

La leche certificada y las leches conservadas continuarán en libertad de venta, siempre y cuando cumplan las condiciones señaladas en el presente Reglamento.

Por las autoridades gubernativas se tomarán cuantas medidas fueran necesarias para el más estricto cumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo.

Art. 90. Las lecherías dedicadas a la venta de leche a granel habrán de cumplir igualmente con lo preceptuado en el artículo 72 y disponer de todos los elementos precisos para el lavado e higienizado de los recipientes y utensilios empleados. Las existentes actualmente vendrán obligadas a modificar sus instalaciones, de acuerdo con lo dispuesto, en el plazo de un año, contado a partir de la publicación del presente Reglamento.

Art. 91. Las determinaciones analíticas y pruebas de la leche se efectuarán con arreglo a las normas que establezca la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, las cuales se considerarán como anexo a este Reglamento.

Art. 92. Por los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, se dictarán las disposiciones necesarias para el desarrollo del presente Decreto y se adoptarán, previo acuerdo del Consejo de Ministros, las medidas de excepción que, en circunstancias especiales, se aconsejen por dichos Ministerios con respecto a la industrialización y comercialización de los productos lácteos en general.

PARTE SEPTIMA

Comisión Consultiva Nacional Lechera

Art. 93. Se crea, dentro del Ministerio de Agricultura, la Comisión Consultiva Nacional Lechera, integrada como sigue:

Presidente: Subsecretario de Agricultura.

Vocales:

Directores generales de Sanidad, de Industrias Textiles, Alimentarias y Diversas; de Ganadería y de Economía de la Producción Agraria.

Un representante del Ministerio de la Gobernación, otro del Ministerio de Comercio y otro de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, los tres con categoría de Director general.

Los Subdirectores generales de Sanidad Veterinaria y de Aplicación Económica de las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria, respectivamente.

Presidente del Sindicato Nacional de Ganadería.

Presidente de la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos.

Un representante del Comité Nacional Lechero

Un representante de las Centrales Lecheras.

Un representante de los Centros higienizadores convalidados.

Dos representantes de las industrias lácteas en general.

Tres representantes de los Grupos Ganaderos.

Los Vocales representativos de las Centrales Lecheras, Centros higienizadores convalidados, industrias lácteas en general y Grupos ganaderos serán designados por el Presidente del Sindicato Nacional de Ganadería.

Todos los cargos que anteceden serán delegables.

Actuará de Secretario de esta Comisión Consultiva, con voz pero sin voto, el Jefe de la Subsección de Industrias Lácteas de la Dirección General de Economía de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura.

Art. 94. La Comisión Consultiva Nacional Lechera podrá ser ampliada si se considerase necesario.

Art. 95. La Comisión Consultiva Nacional Lechera tendrá las siguientes funciones:

1. El estudio de los problemas comunes a las industrias lácteas en general y especialmente su proyección sobre los Centros de higienización, cuyo volumen de manipulación de leche se destine a consumo directo de boca, informando y proponiendo al Ministerio de Agricultura las pertinentes soluciones.

2. El estudio, informe y propuesta al Ministerio de Agricultura de los costos zonales y estacionales de producción de la leche.

3. El estudio, informe y propuesta al Ministerio de Agricultura de las primas y deducciones a establecer en el sistema de pago por calidad señalado en el artículo 76.

4. El asesoramiento, a petición de los Organismos correspondientes, sobre cuanto se relacione con la producción, industrialización, distribución y venta de la leche y sus productos.

5. La realización de las informaciones que fueren necesarias y correspondientes propuestas al Ministerio de Agricultura de las medidas que se estimaren precisas para el mejor cumplimiento de los fines de las Centrales Lecheras y al Ministerio de Comercio en relación con el comercio exterior de la leche y de los productos lácteos

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Se faculta a la Presidencia del Gobierno para que, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio fije los precios mínimos de compra al ganadero en origen a que se refiere el artículo 74 y que habrán de regir hasta el comienzo del próximo año lechero de 1967.

Segunda.—Las sanciones por infracción de las normas establecidas en el presente Decreto se regirán por la legislación vigente en tanto no se regulen por disposición especial.

DISPOSICION DEROGATORIA

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 129 de la Ley de Procedimiento Administrativo, a la publicación de este Decreto quedan derogadas las siguientes disposiciones:

1. Decreto de 18 de abril de 1952 sobre creación de Centrales Lecheras en Municipios de más de 25.000 habitantes.

2. Orden conjunta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura de 31 de julio de 1952 por la que se aprueba el Reglamento por el que han de regularse las condiciones de la leche destinada al abasto público y de las Centrales Lecheras.

3. Orden conjunta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura de 29 de febrero de 1956 por la que se dictan normas para la determinación de los precios de venta de la leche higienizada.

4. Orden conjunta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura de 8 de marzo de 1961 por la que se modifica el artículo 20 del Reglamento de 31 de julio de 1952, que regula las condiciones de leche destinada al abasto público y de las Centrales Lecheras.

5. Cualquier otra disposición que se oponga o contradiga a lo contenido en este Reglamento

MINISTERIO DE HACIENDA

RESOLUCION de la Dirección General de Seguros por la que se delegan funciones en los Subdirectores y en el Secretario general del Centro.

El Decreto 1121/1966, de 21 de abril, ha reorganizado la Dirección General de Seguros y estructurado sus servicios, creando al efecto, entre otras dependencias, dos Subdirecciones Generales y una Secretaría General, cuya respectiva función ha sido determinada por Orden ministerial de 30 de mayo de 1966. La complejidad y amplitud de estas funciones, así como la necesidad de cumplir exactamente lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley de Procedimiento Administrativo en relación con las normas de economía, celeridad y eficacia que deben presidir la actuación administrativa, aconseja utilizar la autorización que establece la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado, de 26 de julio de 1957, en su artículo 22, párrafo primero, apartado 5, permitiendo a los Directores generales delegar las facultades que les son propias en autoridades y funcionarios que de ellos dependan.

En su virtud, esta Dirección General, previa aprobación del Ministro del Departamento, ha acordado lo siguiente:

Primero.—Los Subdirectores generales de Estudio y Ordenación del Mercado y de Gestión e Inspección y el Secretario general, quedan facultados por delegación permanente y en tanto no sea revocada en forma expresa, dentro de su respectiva competencia, establecida en el Decreto 1121/1966, de 21 de abril, y en la Orden ministerial de 30 de mayo del mismo año, para despachar y resolver con los mismos efectos que si lo realizara el Director general los asuntos que correspondan a éste conforme a la legislación en vigor.

Segundo.—Se exceptúan de la anterior delegación las siguientes facultades:

- Las atribuidas al Director general en virtud de delegación.
- Las propuestas que deban ser sometidas a la decisión del Ministro o del Subsecretario del Departamento.
- Las que den lugar con su ejercicio a disposiciones de carácter general.
- La imposición de sanciones.
- Las que afecten a la resolución de recursos administrativos; y
- Las referentes a cuestiones de personal que no sean de mero trámite.

Tercero.—El Director general podrá, no obstante la delegación concedida, recabar en todo momento el conocimiento y resolución de los expedientes que estime convenientes, cualquiera que sea el estado de su tramitación.

Cuarto.—En las comunicaciones que se expidan y en las resoluciones que se adopten por virtud de delegación de funciones, habrá de expresarse esta circunstancia.

Quinto.—La presente Resolución será de aplicación desde el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. SS. para su conocimiento y efectos oportunos.

Dios guarde a VV. SS. muchos años.

Madrid, 13 de julio de 1966.—El Director general, J. Elías Gallegos.

Sres. Subdirectores generales y Secretario general de esta Dirección General.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 5 de octubre de 1966 sobre fijación del derecho regulador para la importación de productos sometidos a este régimen.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el apartado segundo del artículo cuarto de la Orden ministerial de fecha 31 de octubre de 1963,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho regulador para las importaciones en la Península e islas Baleares de los productos que se indican son los que expresamente se detallan para los mismos: