

## MINISTERIO DE LA VIVIENDA

Real Decreto 520/1977, de 4 de marzo, por el que se prorroga durante el año 1977 la aplicación de los Decretos 541/1976, de 18 de marzo, y 1015/1976, de 2 de abril.

7429

Real Decreto 560/1977, de 4 de marzo, sobre delimitación, previsiones de planeamiento y precios máximos y mínimos del polígono industrial «Hentoria», sito en Segovia.

7485

Real Decreto 561/1977, de 4 de marzo, sobre demilitación y precios máximos y mínimos del polígono residencial «Palmete», de Sevilla.

7486

Real Decreto 562/1977, de 4 de marzo, sobre precios máximos y mínimos de los terrenos afectados por los accesos al polígono «San Juan de Somorrostro», sito en el término municipal de San Julián de Musques (Vizcaya).

7487

Real Decreto 563/1977, de 4 de marzo, sobre precios máximos y mínimos de los terrenos afectados por la ampliación del polígono «Nuevo Puerto», sito en Palos de la Frontera y Moguer (Huelva).

7488

Orden de 25 de marzo de 1977 por la que se aprueba la norma tecnológica NTE-ADE/1977, «Acondicionamiento del terreno. Desmontes: Explanaciones».

7429

Orden de 25 de marzo de 1977 por la que se desarrolla el Real Decreto 1872/1976, de 18 de junio, que acuerda la formación del Plan Director Territorial de Coordinación de Andalucía.

7434

## ORGANIZACION SINDICAL

Orden de 30 de marzo de 1977 sobre extensión de los efectos de la Resolución de la Secretaría General de la Organización Sindical de 6 de mayo de 1976.

7436

## ADMINISTRACION LOCAL

Resolución de la Diputación Provincial de Sevilla referente al concurso-oposición para proveer dos plazas de Maestros Operadores de Ordenador.

7454

Resolución de la Diputación Provincial de Vizcaya por la que se hace pública la lista definitiva de admitidos al concurso para la provisión en propiedad de 15 plazas del grupo de Administración Especial, subgrupo de Técnicos, clase Técnicos Superiores, especialidad Medicina, de los Servicios Sanitarios dependientes de esta Corporación.

7454

Resolución de la Diputación Provincial de Vizcaya por la que se hace pública la composición del Tribunal y fecha del comienzo de la calificación de méritos del concurso para la provisión en propiedad de 15 plazas del grupo de Administración Especial, subgrupo de Técnicos, clase Técnicos Superiores, especialidad Medicina, de los Servicios Sanitarios dependientes de esta Corporación.

7455

Resolución de la Diputación Provincial de Zaragoza por la que se hace pública la lista provisional de admitidos a la oposición libre convocada por esta Corporación para la provisión de la plaza de Arquitecto.

7455

Resolución del Ayuntamiento de Alicante referente a la oposición para cubrir diez plazas de Delinseantes.

7455

Resolución del Ayuntamiento de Barcelona referente al concurso-oposición libre para proveer una plaza de Médico de Instituciones Nosocomiales y Servicios Especiales.

7455

Resolución del Ayuntamiento de Cornellá referente al concurso-oposición para proveer la plaza de Oficial Mayor.

7456

Resolución del Ayuntamiento de Gavá referente a la oposición para la provisión en propiedad de dos plazas de Técnico de Administración General.

7456

Resolución del Ayuntamiento de Orense referente a la oposición libre para la provisión de una plaza de Técnico de Administración General.

7456

Resolución del Tribunal calificador del concurso de méritos para la provisión de la plaza de Viceinterventor de Fondos del Ayuntamiento de Murcia.

7458

## I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**8444** REAL DECRETO 512/1977, de 8 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de platos preparados (precocinados y cocinados).

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

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

En su virtud, a propuesta conjunta de los Ministros de la Gobernación, Industria, Comercio y Agricultura, oída la Organización Sindical, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día ocho de febrero de mil novecientos setenta y siete,

## DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de platos preparados (precocinados y cocinados).

## DISPOSICION FINAL

La citada Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

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

Primera.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y en especial de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, cierres o precintos durante dieciocho meses, no pudiendo efectuarse a partir de la fecha de publicación del presente Real Decreto nuevas contrataciones de dichos materiales si no es ajustándose a las normas de la adjunta Reglamentación.

Asimismo se permitirá este plazo para la adecuación de las fórmulas.

## DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la fecha de publicación de este Real Decreto quedan derogadas las siguientes disposiciones:

Ordenes de la Presidencia del Gobierno de siete de julio de mil novecientos cincuenta y seis («Boletín Oficial del Estado» de trece de julio), de treinta de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho («Boletín Oficial del Estado» de siete de enero de mil novecientos cincuenta y nueve), de dieciocho de mayo de mil novecientos cincuenta y nueve («Boletín Oficial del Estado» del veintidós), de trece de junio de mil novecientos sesenta («Boletín Oficial del Estado» de veinticinco de junio

y de catorce de julio) y de veintidós de febrero de mil novecientos sesenta y uno («Boletín Oficial del Estado» de tres de marzo), por los que se aprueba y rectifica la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de productos dietéticos y preparados alimenticios.

Orden de veinte de julio de mil novecientos sesenta y uno («Boletín Oficial del Estado» del veintiocho), por la que se fija la tolerancia admisible en el peso y envasado mecánico de productos reglamentados.

Y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opan a lo señalado en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a ocho de febrero de mil novecientos setenta y siete.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ALFONSO OSORIO GARCIA

## REGLAMENTACION TECNICO SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE PLATOS PREPARADOS (PRECOCINADOS Y COCINADOS)

### TITULO PRELIMINAR

#### Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por plato preparado (precocinado o cocinado) y fijar con carácter obligatorio las normas de elaboración y comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación asimismo a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, manipuladores y comerciantes de platos preparados (precocinados y cocinados) y, en su caso, a los importadores.

Se consideran industriales fabricantes o preparadores de platos preparados (precocinados y cocinados) aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la fabricación, manipulación o preparación de los productos indicados en el título primero de la presente Reglamentación.

Quedan excluidos de esta Reglamentación los productos contemplados por otras Reglamentaciones específicas que regulen las industrias de productos cárnicos, de la pesca y vegetales.

### TITULO PRIMERO

#### Definiciones

Art. 2.º *Plato preparado*.—Son los productos obtenidos por mezcla o condimentación de alimentos de origen animal y/o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados o no, según el procedimiento de conservación utilizado y dispuestos para ser consumidos ya directamente o previo simple calentamiento o tras un tratamiento doméstico adicional.

En los platos preparados se han de distinguir:

#### 2.1. Plato precocinado:

Es el resultado de una preparación culinaria no completada, envasado y sometido a un procedimiento de conservación de los citados en esta Reglamentación. Este plato necesita, por tanto, tratamiento doméstico adicional.

#### 2.2. Plato cocinado:

Es el resultado de una preparación culinaria completa, envasado y sometido a un procedimiento de conservación de los citados en esta Reglamentación. Este plato se encuentra dispuesto para el consumo con o sin calentamiento previo.

Pueden expendirse platos cocinados en recipientes tapados y mantenidos, inmediatamente después de la preparación, a temperaturas iguales o superiores a 65° C, medidos en la zona central del producto. Estos platos deben consumirse el mismo día de su preparación y recibirán el nombre de «Platos cocinados de consumo inmediato».

Art. 3.º *Definiciones complementarias*.—Los procedimientos de conservación a utilizar en la elaboración de platos preparados (precocinados y cocinados) pueden ser:

#### 3.1. Conservación por el frío:

3.1.1. Refrigeración.—Consiste en someter a los alimentos a la acción de bajas temperaturas, sin alcanzar las de con-

gelación. La temperatura de refrigeración deberá mantenerse uniforme y sin cambios bruscos durante el período de conservación, ser la apropiada para cada tipo de producto.

3.1.2. Congelación.—Consiste en someter los alimentos a un procedimiento industrial de frío que haga bajar la temperatura en el centro geométrico como máximo 10° C bajo cero.

No se fijan los tiempos o velocidades para alcanzar la congelación, ya que son específicos de cada plato preparado.

3.1.3. Ultracongelación.—Consiste en someter los alimentos a un proceso realizado en instalaciones convenientes y específicas de modo que, partiendo de unas temperaturas muy bajas, se rebasa rápidamente la zona de temperatura de máxima cristalización, no considerándose alcanzada hasta el momento en que tras la estabilización térmica la temperatura en el centro geométrico del producto sea como mínimo de 18° C bajo cero. No se fijan los tiempos o velocidades para alcanzar la ultracongelación, ya que son específicos de cada plato preparado.

#### 3.2. Conservación por el calor.

3.2.1. Esterilización industrial.—Es el proceso por el que se destruyen o inactivan en los alimentos, a temperaturas adecuadas aplicadas de una vez o por tinalización, todas las formas de vida de microorganismos patógenos o de aquellos otros que puedan alterar los alimentos.

3.2.2. Pasterización.—Es el proceso por el que se destruyen en los alimentos las formas vegetativas de los microorganismos patógenos y se disminuyen los de naturaleza banal, sometiendo aquéllos a temperaturas variables en función del producto y del período de tratamiento, de forma que los alimentos no sufran modificaciones esenciales en su composición y aseguren su conservación durante un período de tiempo no superior a setenta y dos horas.

3.2.3. Cocción.—Es el proceso por el que se someten los alimentos a temperaturas de ebullición en períodos de tiempo variables, de acuerdo con las exigencias de cada producto.

#### 3.3. Otros métodos:

Serán aquellos señalados en el Código Alimentario Español o los aprobados por la Dirección General de Sanidad, previo informe de los Ministerios competentes.

### TITULO SEGUNDO

#### Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

#### Art. 4.º *Requisitos industriales*.

Las industrias y establecimientos de elaboración y manipulación de platos preparados habrán de cumplir las condiciones mínimas siguientes:

1. Todos los locales destinados a la preparación, elaboración, envasado y, en general, a la manipulación de platos preparados estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a su cometido.

2. Les serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión electrotécnicos para alta y baja tensión, los de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas, en su caso, y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial que conforme a su naturaleza o fin corresponda.

3. Deben poseer locales o emplazamientos reservados para:

3.1. El almacenamiento de envases y embalajes.

3.2. La recepción y almacenamiento de materias primas.

3.3. La preparación y tratamiento de los productos y un local o instalación para la refrigeración, la congelación o ultracongelación, en su caso.

3.4. El envasado o embalaje de los productos acabados.

3.5. El almacenamiento de los productos terminados.

3.6. El depósito momentáneo de los recipientes que contengan desperdicios.

4. Los establecimientos dedicados a la elaboración de platos preparados deberán disponer de una o varias instalaciones de frío, cuya capacidad debe permitir como mínimo el almacenamiento de los productos que entran en la composición de los platos preparados que corresponden a la producción diaria de la industria. Igualmente, deben poseer una capacidad de almacenamiento de productos terminados correspondiente a la producción de un día.

Las instalaciones de frío para conservación deben estar construidas de tal forma que la temperatura interior sea en todos los puntos la siguiente:

Inferior o igual a -18° C, si los productos almacenados son congelados o ultracongelados.

Comprendida entre 0 y 3° C, si los productos almacenados son refrigerados.

Las instalaciones frigoríficas para conservación deben estar provistas de termómetros registradores. Las gráficas serán conservadas, como mínimo durante un mes.

5. Los recipientes, máquinas, utensilios y conducciones destinadas a estar en contacto con los productos acabados, sus materias primas o con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos.

6. Las instalaciones industriales deberán cumplir, además de los requisitos antes señalados, aquellas otras condiciones técnicas o de dimensión mínima señaladas o que se señalen para este tipo de industrias por los Ministerios de Agricultura o de Industria y/o cualquier otro Organismo de la Administración.

#### Art. 5.º Requisitos higiénico-sanitarios.

De modo genérico, las industrias de elaboración, envasado y manipulación de platos preparados deberán reunir las condiciones mínimas siguientes:

1. Los locales de elaboración o manipulación, almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamientos y orientación apropiados, accesos fáciles y amplios, situados a conveniente distancia de cualquier causa posible de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.

2. En su construcción o reparación se utilizarán materiales verdaderamente idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos, dotándoles de los sistemas de desagüe precisos. Las paredes y techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza y en forma que las uniones entre ellas, así como de las paredes con los suelos, no tengan ángulos ni aristas vivos. Esta última exigencia sólo será aplicable a las industrias y establecimientos de nueva instalación.

3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

4. Dispondrán en todo momento de agua potable corriente, a presión fría y caliente, en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos y para la limpieza y lavado de locales, instalaciones y establecimientos industriales, así como para el aseo del personal.

Podrá utilizarse agua de otras características para generadores de vapor, defensa contra incendios, compresores de frío y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable. En la limpieza podrá utilizarse agua de poca calidad, tratada con detergentes o desinfectantes.

5. Dispondrán de servicios higiénicos y vestuarios en número y con sus características acomodadas a lo que prevean las autoridades competentes.

En el caso de los establecimientos que elaboren platos preparados para consumo inmediato o destinados a refrigeración o congelación previa (es decir, que no vayan a sufrir un tratamiento térmico esterilizador y un envasado hermético), los lavabos manejados con pedal deben instalarse a la salida de los W. C. y en la proximidad de los puestos de trabajo. Estarán provistos de agua caliente y fría, así como de los productos necesarios para la limpieza y desinfección de las manos. Dispondrán asimismo de toallas de un solo uso.

6. Todos los locales de estas industrias o establecimientos se mantendrán constantemente limpios. La limpieza habrá de llevarse a cabo por los medios más apropiados para no levantar polvo ni provocar alteraciones o contaminaciones.

7. Contarán con servicios, defensas, utillaje e instalaciones adecuadas, en su construcción y emplazamiento, para garantizar la conservación de platos preparados y otras materias primas en óptimas condiciones de higiene y limpieza y su no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos, aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores u otros animales.

8. Deberán poder mantener las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos elaborados no sufran alteraciones o cambios en sus caracteres normales.

Igualmente deberán permitir la protección de los productos elaborados contra la acción directa de la luz solar cuando ésta les pueda perjudicar.

9. Permitirán la rotación de las existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

10. Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan en sus respectivas competencias por los Organismos de la Administración Pública.

#### Art. 6.º Condiciones generales de los materiales.

Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases serán de características tales que no puedan transmitir a los platos preparados propiedades nocivas y originar en contacto con ellos reacciones químicas, físicas y biológicas perjudiciales. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

Todo el material que tenga contacto con los platos preparados en cualquier momento de su elaboración, envasado o manipulación deberá cumplir las siguientes condiciones, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación:

1. Estar fabricado con materias primas adecuadas y/o autorizadas para el fin a que se destinan.

2. No transmitir a los platos preparados con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarles.

3. No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los platos preparados o que aun no siéndolo exceda del contenido autorizado en los mismos.

4. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos elaborados.

#### Art. 7.º Condiciones generales referentes al personal.

1. La higiene personal de los manipuladores será extremada y deberán cumplir las obligaciones generales, control del estado sanitario y aquellas otras que especifica el Código Alimentario Español en sus artículos 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.06.

2. El personal que trabaje en tareas de manipulación, elaboración y envasado de los productos objeto de esta Reglamentación vestirá ropa adecuada y cumplirá con las normas higiénicas más estrictas.

3. Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad está obligado a poner el 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 almacenado.

### TITULO TERCERO

#### Registro Técnico-sanitario

##### Art. 8.º Identificación de la industria.

Sin perjuicio de la legislación industrial competente, los fabricantes de platos preparados deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, sobre competencias de la Dirección General de Sanidad en materia alimentaria y disposiciones complementarias.

### TITULO CUARTO

#### Características de los productos regulados por esta Reglamentación

##### Art. 9.º Condiciones generales de los platos preparados (precocinados y cocinados).

a) Estar en perfecto estado de consumo.

b) Proceder de materia prima que no esté alterada ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y tamaño conveniente en el caso de los vegetales.

c) Estar exentos de materias extrañas.

d) Estar envasados en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto. Para los de consumo inmediato, este condicionante se aplicará en el momento de la exposición y/o venta.

e) Haber sufrido un tratamiento culinario y de conservación, bien térmico, por la acción del frío u otro autorizado, de forma que se proporcione al producto la máxima estabilidad en condiciones de consumo.

f) El contenido máximo de residuos de metales pesados no podrá superar a la resultante proporcional de las tolerancias admitidas para los respectivos ingredientes y tipos de envase.

Art. 10. *Condiciones específicas.*

1. Platos preparados sometidos a esterilización.

1.1. Además de las generales ya citadas y a efectos de control de los sistemas de esterilización de la industria, periódicamente las muestras se someterán a las pruebas de incubación, de acuerdo con los métodos recomendados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

1.2. Haber sufrido un tratamiento térmico tal que garantice la inactividad de los esporos del «Cl. Botulinum».

2. Platos preparados sometidos a la acción del frío y los denominados «cocinados de consumo inmediato».

Además de las generales ya citadas, se ajustarán a las siguientes características microbiológicas:

2.1. Estarán exentos de gérmenes patógenos.

2.2. Se admiten las siguientes tolerancias para los gérmenes que a continuación se especifican:

	Con ingredientes, sin tratamiento culinario	Con ingredientes, con tratamiento culinario completo
Salmonella .....	Ausencia en 50 gramos de producto .....	Ausencia en 50 gramos de producto.
Shigellas .....	Ausencia en 50 gramos de producto .....	Ausencia en 50 gramos de producto.
Escherichia coli .....	Menos de 100 gérmenes por gramo de producto .....	Ausencia en 0,1 gramos de producto.
Otras enterobacteriáceas .....	Menos de 1.000 gérmenes por gramo de producto .....	Menos de 10 gérmenes por gramo de producto.
Estreptococos D de Lancefield .....	Menos de 1.000 gérmenes por gramo de producto .....	Menos de 100 gérmenes por gramo de producto.
Estafilococos ADNasa positivos .....	Menos de 100 gérmenes por gramo de producto .....	Ausencia en 0,1 gramos de producto.
Anaerobios sulfito-reductores .....	Menos de 1.000 gérmenes por gramo de producto .....	Menos de 50 gérmenes por gramo de producto.
Gérmenes aerobios mesófilos (incubación a 30-32° C durante setenta y dos horas).	Menos de 10 <sup>6</sup> gérmenes por gramo de producto .....	Menos de 10 <sup>4</sup> gérmenes por gramo de producto.

TITULO QUINTO

Manipulaciones permitidas y prohibiciones

Art. 11. *Manipulaciones permitidas.*

1. Los productos alimenticios y otros ingredientes empleados en su elaboración deben ser aptos para el consumo, ajustándose a las características específicas para cada uno de ellos.

2. La esterilización de los envases ya cerrados se hará en autoclave o por cualquier otro método autorizado. Su enfriamiento posterior se hará con agua higienizada.

3. Los platos cocinados para consumo inmediato, una vez terminada su cocción, deberán conservarse inmediatamente a temperaturas iguales o superiores a 65° C en el corazón del producto, en recipientes provistos de tapadera adecuada. Estos platos deben consumirse el mismo día de su preparación y cocción.

4. Los recipientes reutilizables destinados al transporte de platos cocinados de consumo inmediato deben, antes de llenarse, limpiarse, lavarse, desinfectarse por un procedimiento autorizado y enjuagarse. En el mismo momento en que se vacían deben limpiarse y lavarse; esta operación debe verificarse en el mismo sitio donde se han consumido los platos preparados. Su transporte debe prohibirse si estas operaciones no se han hecho correctamente.

5. Los platos cocinados destinados a ser conservados antes de su consumo por un procedimiento de refrigeración o de congelación y ultracongelación deben envasarse inmediatamente después de su cocción o preparación en unidades individuales o no, pero siempre de tal forma que sus dimensiones no impidan que la duración del enfriamiento, entre el final de la cocción y la obtención de una temperatura de -10° C ó -18° C en el centro del producto, se realice en el menor tiempo posible, según el sistema utilizado.

Si hay imposibilidad de enfriar rápidamente los platos preparados, se evitará que la temperatura descienda de 60° C hasta su congelación o ultracongelación.

6. Desde el fin de la fase de enfriamiento, los platos cocinados refrigerados deben almacenarse en cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura de conservación inferior o igual a 3° C en todos los puntos del producto.

7. El período de conservación máximo de un plato cocinado refrigerado, desde el final de la cocción hasta el consumo, debe ser inferior o igual a cinco días.

8. La conservación de un plato preparado congelado o ultracongelado se efectuará permanentemente a 18° C bajo cero.

9. Los platos cocinados refrigerados, congelados y ultracongelados, cuando vayan a ser consumidos en un restaurante o comedor colectivo, se calentarán por un procedimiento autorizado, de tal manera que la temperatura de almacenamiento del plato se eleve hasta los 65° C en el punto central en menos de una hora, y se mantendrá a esta temperatura hasta el momento de su utilización.

10. Sólo está permitida la descongelación de los platos cocinados congelados y ultracongelados si se realiza inmediatamente antes del calentamiento y en el período de una hora, como antes se ha señalado.

11. En la elaboración de platos preparados se podrán utilizar agentes aromáticos y aditivos autorizados por la Dirección General de Sanidad.

Art. 12. *Prohibiciones.*

1. Se prohíbe la tenencia, distribución y venta de platos preparados elaborados en fábricas que no tengan la autorización correspondiente.

2. Se prohíbe la tenencia, distribución y venta de platos preparados cuyos envases presenten indicios de haber sido abiertos, reesterilizados, resoldados o procedentes de recuperación, descongelados, se presenten abombados, fracturados o que en cualquier forma presenten signos de estar defectuosamente cerrados, y en los metálicos, signos de oxidación externa acentuada.

3. Queda prohibido expender:

3.1. Los platos cocinados de «consumo inmediato» que hayan sido elaborados en un plazo superior a veinticuatro horas.

3.2. Los platos cocinados refrigerados que hayan rebasado los cinco días desde el momento de su elaboración.

3.3. Los platos cocinados refrigerados, congelados o ultracongelados y calentados, pero que no han sido consumidos el mismo día del calentamiento.

4. Queda prohibido recongelar platos precocinados y cocinados refrigerados, congelados o ultracongelados, que se hayan descongelado fuera de la fábrica.

5. Queda prohibida la descongelación de platos precocinados y cocinados, congelados o ultracongelados, antes de su venta.

6. Todo transvase de los platos cocinados para consumo inmediato está prohibido, salvo que se realice en el plazo de dos horas antes de su puesta en consumo.

7. En los platos preparados (cocinados y precocinados), queda prohibido el empleo de toda indicación, signo o modo de presentación, susceptible de inducir a error al comprador,

sobre la naturaleza, cualidades esenciales, composición, peso, volumen, número de raciones o fechas de elaboración o caducidad y periodos de conservación.

#### TITULO SEXTO

##### Envasado, etiquetado y rotulación

###### Art. 13. *Envasado.*

Los platos preparados (precocinados y cocinados), excepto los denominados de «consumo inmediato», deberán expenderse al consumidor debidamente envasados y rotulados. Los envases podrán ser de vidrio, cerámica, hojalata, papel de aluminio, celofán, compuestos macromoleculares en forma simple o de complejo o de cualquier otro material autorizado por la Dirección General de Sanidad.

Queda prohibida la venta a granel o fraccionada de los envases de origen. La tolerancia sobre el contenido neto consignado en el envase será la siguiente:

Envases de hasta 50 gramos .....	10 por 100
Envases de 51 a 400 gramos .....	5 por 100
Envases de 401 a 1.000 gramos .....	3 por 100
Envases mayores de 1.000 gramos .....	2 por 100

Estas tolerancias se entienden sobre muestra representativa, a nivel de almacén-fábrica, de producto terminado. Estas mismas tolerancias serán admitidas con carácter general para las mercancías objeto de comercio exterior en puertos y fronteras.

###### Art. 14. *Rotulación y etiquetado.*

A los platos preparados les será de aplicación lo establecido en el Decreto 338/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la norma general para rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados. Así, pues, en los envases de platos preparados (precocinados y cocinados), dispuestos para la venta al consumidor, deberán figurar los datos que se especifican a continuación, en tamaño de letra suficientemente legible y en español:

1. Marca registrada, o nombre, o razón social y domicilio.
2. Denominación del producto, de acuerdo con lo establecido en el artículo segundo, y utilizando letras de 10 milímetros de altura y 1 milímetro de espesor, como mínimo.
3. Relación cualitativa de ingredientes enumerados de mayor a menor concentración. Los ingredientes podrán expresarse individualmente o por grupos genéricos.
4. Si en la descripción o presentación de un producto se subraya la presencia de uno o más ingredientes específicos, éstos deben haberse empleado en cantidad suficiente para influir en las características del producto.
5. Número de identificación de la industria en el Registro Sanitario.
6. Número de lote, identificación de la fabricación, que podrá expresarse en clave autorizada. En el caso de que el industrial disponga de sistemas específicos de identificación de lotes, partidas o elaboraciones, lo pondrá en conocimiento de la Administración, a efectos de garantía de localización.
7. Peso neto o volumen o peso escurrido, en su caso.
8. Temperatura de conservación en frío, en el caso de los refrigerados, congelados y ultracongelados.
9. La fecha del día de la preparación para los platos preparados refrigerados y congelados. En el caso de los platos preparados ultracongelados, la fecha se inscribirá con un número comprendido entre el 1 y el 52, correspondientes al número de orden de la semana y otras dos cifras que representan las dos últimas del año de fabricación.

En los platos preparados esterilizados se inscribirá el año de fabricación mediante la impresión o troquelado de las dos últimas cifras que lo representen.

Para evitar el troquelado de los envases metálicos, por las dificultades técnicas que ello pueda acarrear, se podrá utilizar la impresión sobre la pared metálica con procedimientos indelebles, entendiéndose por tales la litografía, los electrónicos, electroquímicos o térmicos y la utilización de tintas especiales cuya impresión permanezca legible bajo la acción de los agentes y condicionantes siguientes: agua, aceites vegetales, vinagres, salmueras, salsas, el manejo normal del envase y la limpieza del mismo para su exposición o venta.

10. Instrucciones para su preparación o empleo.

11. En los productos de importación deberá fijarse, además, el país de origen.

#### TITULO SEPTIMO

##### Transporte

###### Art. 15. *Transporte.*

El transporte de platos preparados deberá adaptarse a las condiciones adecuadas de cada producto y de su embalaje, de forma a conseguir que no se alteren sus condiciones específicas durante el transporte, manteniéndose las mismas características que tenía antes de empezar el mismo.

###### Art. 16. *Transporte de congelados y ultracongelados.*

El transporte de congelados y ultracongelados destinados a ser vendidos como tales debe efectuarse con un equipo capaz de mantener los alimentos a  $-18^{\circ}\text{C}$  como máximo durante todo el transporte.

Los vehículos deberán estar a  $+10^{\circ}\text{C}$  como máximo en el momento de cargarlos, y deberán disponer de aparatos de control de temperatura. También se controlarán los posibles olores de los vehículos antes de cargarlos.

La carga de los productos sobre los vehículos de transporte, así como la descarga a la salida y a la llegada a los almacenes o puntos de venta, deberá hacerse lo más rápido posible para reducir al mínimo el aumento de temperatura en el producto.

Se debe controlar la temperatura durante el transporte.

Se pueden transportar juntos platos preparados congelados con helado, y otros productos congelados, siempre que estén todos ellos convenientemente embalados.

###### Art. 17. *Desinfección.*

La desinfección de toda clase de almacenes y medios de transporte será obligatoria y se efectuará por el personal idóneo, con los procedimientos aprobados por las disposiciones correspondientes.

###### Art. 18. *Locales destinados a la venta.*

Los establecimientos de venta de platos preparados conservados por el frío, ya sean permanentes, de temporada o ambulantes, dispondrán de los elementos frigoríficos necesarios para la conservación adecuada, definidos en esta Reglamentación; asimismo deberán ser adecuados para el uso a que se destinen.

En el caso de platos ultracongelados, dado su largo período de conservación, han de guardarse las siguientes normas:

Los productos ultracongelados destinados a la venta deberán mantenerse en muebles frigoríficos concebidos para este fin.

Dichos muebles deberán mantener de forma continua una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Deben estar equipados de un termómetro y hacerse controles regulares.

Se puede admitir una elevación de la temperatura durante un corto período, pero siempre que la temperatura del producto no sea superior a  $-15^{\circ}\text{C}$ .

La diferencia de temperatura entre el producto colocado en un mueble abierto y el aire ambiente de dicho mueble debe ser inferior a  $10^{\circ}\text{C}$ .

Los muebles de venta deben estar colocados de forma que la parte abierta no esté expuesta a una radiación de calor (sol, calefacción, etc.) ni a corrientes de aire.

Los productos ultracongelados no deben rebasar la línea de máximo llenado de los muebles de venta. Y deben colocarse en el mueble tan pronto se reciban del fabricante.

Los muebles frigoríficos no podrán utilizarse para la congelación o recongelación de los productos. Únicamente podrán colocarse conjuntamente los congelados y helados, debidamente envasados.

#### TITULO OCTAVO

##### Responsabilidades y competencias

Art. 19. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos, íntegros, corresponde al fabricante o al importador, en su caso, salvo prueba en contrario.

Art. 20. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos corresponde al tenedor del producto, salvo prueba en contrario.

Art. 21. La responsabilidad inherente a la mala conservación del producto contenido en envases, abiertos o no, corresponde al tenedor del producto, salvo prueba en contrario.

Idéntica responsabilidad alcanzará al transportista o comprador que por dolo, culpa o negligencia a él imputable provoque la alteración de las condiciones de envasado y transporte fijadas en la presente Reglamentación.

#### TITULO NOVENO

##### Exportación e importación

###### Art. 22. *Exportación.*

Los platos preparados destinados a la exportación se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las especificaciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España, sin previa autorización del Ministerio de Comercio y previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En el momento de su distribución deberán responder a las condiciones fijadas en esta Reglamentación y el envase llevará impresa la palabra «Export», junto con aquellas inscripciones que fijadas por el Ministerio de Comercio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, aclaren al consumidor la diferencia existente entre el producto contenido en el envase y los similares que cumplen las condiciones de esta Reglamentación.

###### Art. 23. *Importación.*

Los platos preparados producidos en el extranjero para su consumo en nuestro país deberán adaptarse estrictamente a las disposiciones establecidas por esta Reglamentación, salvo lo establecido en los Tratados o Convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

#### TITULO DECIMO

##### Competencias

Art. 24. Los Ministerios de la Gobernación, Industria, Comercio y Agricultura, en la esfera de sus respectivas competencias, vigilarán el cumplimiento de lo anteriormente expuesto en esta Reglamentación, sancionando las infracciones que se produzcan y pudiendo llegar incluso a la clausura de la industria.

En los aspectos sanitarios, el control e inspección de los establecimientos y productos regulados por la presente Reglamentación se efectuará por los Servicios competentes, de acuerdo con las normas que establezca la Dirección General de Sanidad.

Art. 25. A los Sindicatos Nacionales de la Alimentación, Ganadería, Pesca y Frutos y Productos Hortícolas se les encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Reglamentación, y asimismo de los Organismos de la Administración que deban, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario, y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual, a efectos de regulación de censos.

Art. 26. Hasta tanto no existan métodos oficiales de análisis específicos para los platos preparados, se utilizarán los recomendados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, tanto en los aspectos químicos como microbiológicos.

## MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

**8445** *REAL DECRETO 513/1977, de 1 de abril, por el que se crea, con carácter de residente, la Embajada de España en Jamaica.*

Teniendo en cuenta las relaciones diplomáticas existentes con Jamaica y Bahamas, resulta necesaria la creación de una Misión diplomática de España, cuyo Jefe pueda estar acreditado ante todos los Estados de la zona.

En consecuencia, a propuesta del Ministro de Asuntos Exteriores y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día uno de abril de mil novecientos setenta y siete, Vengo en disponer:

Artículo primero.—Se crea, con carácter de residente, la Embajada de España en Jamaica.

Artículo segundo.—Por el Ministerio de Hacienda se habilitarán los créditos necesarios para el cumplimiento del presente Real Decreto.

Artículo tercero.—Este Real Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a uno de abril de mil novecientos setenta y siete.

JUAN CARLOS

El Ministro de Asuntos Exteriores,  
MARCELINO OREJA AGUIRRE

**8446** *REAL DECRETO 514/1977, de 1 de abril, por el que se crea, con carácter de residente, la Embajada de España en Malta.*

A propuesta del Ministro de Asuntos Exteriores y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día uno de abril de mil novecientos setenta y siete, Vengo en disponer:

Artículo primero.—Se crea, con carácter de residente, la Embajada de España en Malta.

Artículo segundo.—Por el Ministerio de Hacienda se habilitarán los créditos necesarios para el cumplimiento del presente Real Decreto.

Artículo tercero.—Este Real Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a uno de abril de mil novecientos setenta y siete.

JUAN CARLOS

El Ministro de Asuntos Exteriores,  
MARCELINO OREJA AGUIRRE

**8447** *REAL DECRETO 515/1977, de 1 de abril, por el que se crea, con carácter de residente, la Embajada de España en Trinidad-Tobago.*

Teniendo en cuenta las relaciones diplomáticas existentes con Trinidad-Tobago, Surinam y Granada, resulta necesaria la creación de una Misión diplomática de España, cuyo Jefe pueda estar acreditado ante todos los Estados de la zona.

En consecuencia, a propuesta del Ministro de Asuntos Exteriores y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día uno de abril de mil novecientos setenta y siete, Vengo en disponer:

Artículo primero.—Se crea, con carácter de residente, la Embajada de España en Trinidad-Tobago.

Artículo segundo.—Por el Ministerio de Hacienda se habilitarán los créditos necesarios para el cumplimiento del presente Real Decreto.

Artículo tercero.—Este Real Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a uno de abril de mil novecientos setenta y siete.

JUAN CARLOS

El Ministro de Asuntos Exteriores,  
MARCELINO OREJA AGUIRRE

**8448** *REAL DECRETO 516/1977, de 1 de abril, por el que se crea la Embajada de España en Méjico.*

Establecidas las relaciones diplomáticas entre España y Méjico por Acuerdo firmado en París el día veintiocho de marzo de mil novecientos setenta y siete, a propuesta del Ministro