

Ingreso en el cargo de Inspectora de Enseñanza Primaria.
 Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.
 Dios guarde a V. I. muchos años.
 Madrid, 11 de junio de 1952.

RUIZ-GIMENEZ

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Primaria.

ORDEN de 11 de junio de 1952 por la que se acuerda conceder a doña Dolores Prados Beltrán el reintegro en el cargo de Inspectora de Enseñanza Primaria.

Ilmo. Sr.: Vista la instancia suscrita por doña Dolores Prados Beltrán, Inspectora de Enseñanza Primaria, solicitando el reintegro al servicio activo;

Resultando que por Orden ministerial de 19 de agosto de 1950 le fué concedida la excedencia a la señora Prados Beltrán en el citado cargo de Inspectora de Enseñanza Primaria;

Considerando que, por llevar la señora Prados Beltrán en situación de excedencia más de un año y menos de diez, se halla comprendida en el artículo 89 de la Ley de Educación Primaria de 17 de julio de 1945.

Este Ministerio ha acordado conceder a doña Dolores Prados Beltrán el reintegro en el cargo de Inspectora de Enseñanza Primaria.

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

Dios guarde a V. I. muchos años.
 Madrid, 11 de junio de 1952.

RUIZ-GIMENEZ

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Primaria.

ORDEN de 11 de junio de 1952 por la que se acuerda conceder a doña Ana María Urdangaray González el reintegro en el cargo de Inspectora de Enseñanza Primaria.

Ilmo. Sr.: Vista la instancia suscrita por doña Ana María Urdangaray González, Inspectora de Enseñanza Primaria, solicitando el reintegro al servicio activo;

Resultando que por Orden ministerial de 21 de agosto de 1950 le fué concedida la excedencia a la señora Urdangaray González, en el citado cargo de Inspectora de Enseñanza Primaria;

Considerando que, por llevar la señora Urdangaray González en situación de excedencia más de un año y menos de diez, se halla comprendida en el artículo 89 de la Ley de Educación Primaria de 17 de julio de 1945.

Este Ministerio ha acordado conceder a doña Ana María Urdangaray González el reintegro en el cargo de Inspectora de Enseñanza Primaria.

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

Dios guarde a V. I. muchos años.
 Madrid, 11 de junio de 1952.

RUIZ-GIMENEZ

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Primaria.

ORDEN de 8 de julio de 1952 por la que se nombra Profesor de Educación Física y Formación del Espíritu Nacional, para el Centro de Enseñanza Media y Profesional de Valle de Carranza, a don Angel Lorenzo del Río.

Ilmos. Sres.: Vista la propuesta formulada por la Delegación Nacional del Frente de Juventudes, aprobada por el Pa-

tronato Nacional de Enseñanza Media y Profesional,

Este Ministerio ha resuelto:

1.º Nombrar Profesor especial de Educación Física y Formación del Espíritu Nacional, en el Centro de Enseñanza Media y Profesional de Valle de Carranza, a don Angel Lorenzo del Río.

2.º Este Profesor especial, a partir de la toma de posesión, disfrutará la retribución anual de 8.000 pesetas, más 2.000 en concepto de acumulación de clases, según el Decreto de 13 de octubre de 1932, pero su función será incompatible con la Enseñanza privada y con la estatal en Centros que no radiquen en la localidad indicada.

3.º La posesión se verificará ante el Patronato Provincial en la forma reglamentaria, el día 1.º de octubre de 1952, y por el hecho de la misma, queda este Profesor sometido a las normas vigentes sobre la Enseñanza media y profesional.

4.º Quedará obligado al deber de residencia en la localidad donde radique el Centro de su destino, obligación de la cual será además responsable el Director de éste, y que será vigilada por el Patronato Provincial a los efectos oportunos.

5.º El nombramiento a que se refiere la presente Orden se entiende valedero por un quinquenio, durante el cual el interesado podrá renunciar a la continuación en el ejercicio de su cargo, bien a final de curso por su conveniencia, comunicándolo al Patronato Provincial antes del día 1.º de junio, o bien en cualquier momento por causa justificada. Del mismo modo, el Ministerio, en cualquier momento, podrá declarar su cese a petición justificada y conjunta del Director del Centro y del Patronato Provincial respectivo; por ausentarse de la localidad sin permiso escrito de las autoridades a quien reglamentariamente corresponda concederle y por la realización de actos considerados por la legislación vigente para funcionarios públicos como constitutivos de faltas graves.

Lo digo a VV. II. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.
 Madrid, 8 de julio de 1952.

RUIZ-GIMENEZ

Ilmos. Sres. Subsecretario-Presidente del Patronato Nacional de Enseñanza Media y Profesional y Director general de Enseñanza Laboral.

ORDEN de 14 de julio de 1952 por la que se nombra Profesor titular del grupo quinto, «Metalurgia», de la Escuela Especial de Ingenieros Industriales de Madrid a don José Montes Iñiguez.

Ilmo. Sr.: Visto el expediente de que se hará mención;

Resultando que en el BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO de 22 de noviembre de 1951 se anunció a concurso-oposición la provisión de la citada plaza;

Resultando que la Comisión Calificadora, en virtud de los méritos aducidos por uno de los aspirantes, don José Montes Iñiguez, propone a dicho aspirante para

cubrir la vacante sin acudir a los ejercicios de oposición;

Visto el Decreto de 17 de octubre de 1940 y su artículo quinto, específicamente dedicado a este caso de propuesta;

Considerando que la elección del candidato a la vacante ha sido por unanimidad, sin haberse producido ninguna protesta ni reclamación, y que se han cumplido los preceptos reglamentarios,

Este Ministerio ha tenido a bien aprobar la propuesta de la Comisión Calificadora y nombrar en virtud de concurso-oposición Profesor titular del grupo quinto, «Metalurgia», de la Escuela Especial de Ingenieros Industriales de Madrid a don José Montes Iñiguez, con el sueldo de entrada en el Escalafón del Cuerpo de Profesores titulares de las Escuelas de Ingenieros Industriales con cargo al presupuesto del Ministerio de Industria y las gratificaciones y demás emolumentos que para dichos cargos figuran en el de este Departamento.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.
 Madrid, 14 de julio de 1952.

RUIZ-GIMENEZ

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Profesional y Técnica.

MINISTERIOS DE AGRICULTURA Y DE GOBERNACION

ORDEN conjunta de ambos Departamentos 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.

Ilmos. Sres.: El Decreto de la Presidencia del Gobierno de 18 de abril de 1952, sobre creación de Centrales Lecheras, encomienda a los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura la redacción del Reglamento por el que han de regularse las condiciones de dichas Centrales y las de la leche destinada al abasto público.

En consecuencia, estos Ministerios han tenido a bien aprobar el Reglamento siguiente:

PARTE PRIMERA

Leche de consumo inmediato

Artículo 1.º La designación genérica de leche, a los términos del presente Reglamento, corresponde exclusivamente a la leche de vaca. La de otros animales distintos irá siempre acompañada del nombre de la especie productora.

Art. 2.º La leche de consumo inmediato se clasificará, a todos los efectos, en los siguientes tipos: leche natural, leche certificada y leche higienizada.

Art. 3.º La leche natural reunirá, en el momento de su venta, las características siguientes:

Materia grasa...	Minimo, 3,00 por 100.
Lactosa...	Minimo, 4,20 por 100.
Proteínas...	Minimo, 3,20 por 100.
Cenizas...	Minimo, 0,65 por 100.
Extracto seco magro...	Minimo, 8,20 por 100.
Impurezas macroscópicas...	Máximo, grado 1.
Acidez...	Máximo, 0,20 por 100.
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 cien de leche en volumen.

Art. 4.º La leche natural exigirá obligatoriamente, a partir del momento de su obtención:

- a) La filtración e inmediata refrigeración a menos de 15º C.
- b) Hasta el momento de su entrega

Impurezas macroscópicas...	Grado 0.
Acidez.....	Máximo, 0,19 por 100.
Prueba de la reductasa con azul de metileno.....	Más de cinco horas.

Art. 6.º La leche certificada cumplirá obligatoriamente con las siguientes condiciones referentes a su producción, preparación y venta:

- a) Proceder de una explotación ganadera registrada en la Dirección General de Ganadería como «Ganadería Diplomada» y que, en relación con la producción de leche certificada, cumpla lo determinado por el artículo décimo.
- b) Después del ordeño, la inmediata filtración y refrigeración a menos de ocho grados centígrados, seguida del envasado definitivo en recipientes limpios y esterilizados, con cierre que garantice su pureza y sanidad.
- c) La conservación en todo momento, hasta su entrega al consumidor, a temperatura que no exceda de ocho grados centígrados.
- d) Que su venta se efectúe dentro de las veinticuatro horas a partir del ordeño.
- e) La terminante prohibición del envasado y cerrado manuales, así como que dichas operaciones se realicen fuera del Centro productor.

Art. 7.º 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 métodos 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 por el artículo 11 para esta clase de leche, excepto en lo que se refiere al número de colonias, que no podrá exceder de 30.000.

Art. 8.º La leche certificada sólo se podrá vender al público consumidor directo —en lecherías y a domicilio—, en botellas de capacidad máxima de un litro, con cierre hermético por cápsula o tapa que cubra totalmente el borde superior del cuello; serán de vidrio incoloro y tendrán el fondo plano, el cuerpo cilíndrico o cuadrado de ángulos redondeados, el cuello interiormente liso y su unión con el cuerpo en forma ojal sin estrangulamientos. Llevarán en forma clara e indeleble, en el cierre, la fecha de producción y el nombre del centro productor en el cuerpo; en éste o en el cierre irá la indicación de *leche certificada* o *leche certificada higienizada*, según sea el caso.

No se excluyen otros envases, que siendo de distinto material, forma o cierre, fueron apropiados y previamente aprobados por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 9.º La venta de *leche certificada* que se realice a hospitales y otras instituciones bajo la dirección o vigilancia médica, también podrá efectuarse en bidones de cierre hermético y precintados, con la fecha de producción en el precinto y el nombre del Centro productor en el aro superior.

Art. 10. En relación con la producción de *leche certificada* de las Ganaderías Diplomadas, se cumplirán los siguientes requisitos:

I. GANADO VACUNO

- a) Todos los animales serán sometidos a las pruebas diagnósticas de mamitis, de tuberculinización y de serorreacción para

al consumo, el envasado en recipientes limpios y asépticos, de cierre hermético y precintados.

Art. 5.º La leche certificada será entregada al consumo con las características de composición señaladas para la leche natural y las siguientes:

la brucelosis. Estas pruebas se realizarán cada seis meses, pero cuando después de dos reacciones diagnósticas consecutivas ningún animal resultare positivo, a cualquiera de las mismas, sin que durante ese tiempo se hubieren introducido nuevos animales en la explotación, las pruebas se efectuarán solamente en intervalos de doce meses.

b) Todo animal que, por una vez, hubiera reaccionado positivamente a la tuberculina, será eliminado definitivamente del núcleo de ganado lechero productor de leche certificada. Los animales que resultaren positivos a las pruebas de mamitis y brucelosis, serán inmediatamente aislados y descartada su leche; si sometidos a tratamiento, cuando hubiere lugar a ello, resultare negativa la correspondiente prueba diagnóstica por dos veces consecutivas, podrán incluirse en el grupo apto para la producción de leche certificada.

Igualmente serán aislados del grupo de producción todos los animales con evidente sospecha de otras enfermedades que pudieran influir perjudicialmente sobre la leche, mientras la produzcan en tales condiciones.

c) Los animales estarán convenientemente marcados para su identificación, llevándose un registro completo de producción y sanitario. Asimismo estarán separados de toda clase de ganado.

El ordeñado de las reses lecheras se efectuará siguiendo con toda rigurosidad 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, a suficiente distancia de carreteras y campos polvorientos, así como de otras posibles fuentes de contaminación, y estarán asentados sobre terrenos secos, con acopio del agua necesaria y fácil evacuación de inmundicias. También guardarán la debida orientación de acuerdo con las características climáticas de la región donde se implanten.

b) Tendrán una capacidad mínima de 20 a 30 metros cúbicos por cabeza, según las condiciones climáticas de la región en que se establezcan.

c) Los pavimentos, pesebres, 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 del 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,

Impurezas	Grado 0.
Acidez.....	Máximo, 0,19 %
Número de colonias por un 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. 12. La *leche higienizada* cumplirá, obligatoriamente, con las siguientes condiciones referentes a su preparación y venta:

- a) Partir de la leche natural con las

de ventilación adecuada, tanto directa como indirecta, para prevenir condensaciones y reducir al mínimo los malos olores, y el necesario suministro de agua inocua para asegurar la limpieza total.

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

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

3. ANEXOS

- a) Local de ordeño.
- b) Enfermería.
- c) Local para alimentos y otro para la limpieza del ganado.
- d) Laboratorio para las determinaciones analíticas y pruebas de la leche.
- e) Local para el filtrado, higienización, refrigeración, embotellado y cierre.
- f) Local para el lavado y esterilizado de botellas y demás recipientes.
- g) Cámara frigorífica para la conservación de la leche a menos de ocho grados centígrados hasta su distribución.

h) Cuartos de aseo amoldados a las exigencias de la higiene moderna.

Los anteriores locales tendrán pavimentos lisos de material impermeable, desagüe con sumideros de sifón en los que fuere preciso, paredes y techos de superficies lisas y lavables y de color claro, buena iluminación y adecuada ventilación, suficiente suministro de agua inocua, todas las aberturas al exterior protegidas para evitar el acceso de las moscas, y las puertas con dispositivos de cierre automático, abriéndose las exteriores hacia afuera siempre que fuere posible. La altura mínima de los techos será de tres metros.

4. EQUIPOS

a) Estará construido e instalado en forma que facilite su limpieza y conservación.

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

c) Los cubos, bidones y demás recipientes empleados en el ordeño y manipulación de la leche estarán en buen estado de conservación, sin abolladuras, corrosiones y enfriamientos.

5. PERSONAL

Todas las personas que hayan de realizar las diversas operaciones relativas a la producción, manipulación y tratamiento de la leche, precisarán de las mismas condiciones establecidas en el artículo 51.

6. INSPECCIÓN

Las condiciones higiénicas del ganado, establos, anexos y equipos precisados serán acreditadas mediante inspección y certificación expedida por la Inspección Municipal Veterinaria con la frecuencia que determine la Dirección General de Ganadería.

Art. 11. La *leche higienizada* será entregada al consumo con las características de composición señaladas para la natural y las siguientes:

características fijadas en el artículo tercero, excepto el tiempo de reducción, que será de tres horas como mínimo.

- b) La limpieza previa de la leche por medio de filtro o centrifuga.

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. Estas relaciones de temperatura y tiempo no excluyen otras que demuestren ser igualmente eficaces, así como tampoco quedan excluidos otros procedimientos de higienización que se autoricen previamente por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

d) Después de la higienización, la inmediata refrigeración a menos de 8° C., seguida de su envasado definitivo en recipientes limpios, esterilizados y convenientemente precintados para asegurar la total protección contra contaminaciones y falsificaciones.

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

f) Que su venta se efectúe dentro de las treinta y seis horas siguientes a la higienización.

g) La terminante prohibición de la repasterización de la leche, del envasado y cerrado manuales, y del embidonado, embotellado y cierre fuera del Centro higienizador.

Art. 13. La venta de *leche higienizada* que se efectúe al público consumidor directo—en lecherías y a domicilio—se realizará solamente en botellas de capacidad máxima de un litro y de características análogas a las indicadas en el artículo 8.º Llevarán, en forma clara e indeleble, en el cierre, la fecha de higienización y el nombre del Centro higienizador en el cuerpo. En éste o en el cierre irá la indicación de *leche higienizada o pasterizada*.

Materia grasa	Mínimo, 3,25 por 100.
Lactosa	Mínimo, 4,00 por 100.
Proteínas	Mínimo, 3,50 por 100.
Cenizas	Mínimo, 0,70 por 100.
Impurezas macroscópicas	Máximo, grado 1.
Acidez	Máximo, 0,20 por 100.
Prueba de la reductasa con azul de metileno	Más de dos horas.

2. 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.

Art. 17. Queda prohibida la mezcla de leches de distinta procedencia animal y su venta simultánea, cuando no se efectúe totalmente envasada, en un mismo establecimiento.

PARTE II

Leche conservada

Art. 18. La leche conservada se clasificará, a todos los efectos, en los siguientes tipos: leche esterilizada, leche concentrada sin azúcar o evaporada, leche concentrada con azúcar o condensada y leche en polvo.

Art. 19. 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 por 100.
Gérmenes vivos en un ml. de leche, des-

Materia grasa	Mínimo, 7,50 por 100.
Extracto seco magro	Mínimo, 20,50 por 100.
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.

Art. 22. La *leche concentrada sin azúcar* se obtendrá a partir de la natural, con las características de composición y sanitarias señaladas para su higienización, sometida antes de su esterilización

No se excluyen otros envases apropiados de distinto material, forma o cierre, los que, conjuntamente con las modificaciones que su empleo exija en el esquema general de servicios señalados en el artículo 45 habrán de ser aprobados por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 14. La venta de *leche higienizada* que se realice a establecimientos que compren al por mayor—café, bares, restaurantes, hospitales, centros de beneficencia y otros similares—podrá también efectuarse en bidones de cierre hermético y precintados, con la fecha de higienización en el precinto y el nombre del Centro higienizador en el aro superior.

Art. 15. Toda 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 crema, 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 cuerpo, precinto o cierre de los envases.

Art. 16. Cuando se trate de *leche de cabra* será de aplicación todo lo preceptuado en los artículos anteriores, con las variaciones que a continuación se indican:

1. La *leche natural de cabra* será entregada al consumo con las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo, 3,25 por 100.
Lactosa	Mínimo, 4,00 por 100.
Proteínas	Mínimo, 3,50 por 100.
Cenizas	Mínimo, 0,70 por 100.
Impurezas macroscópicas	Máximo, grado 1.
Acidez	Máximo, 0,20 por 100.
Prueba de la reductasa con azul de metileno	Más de dos horas.

pués de incubación a 37° y 55° C. durante cuarenta y ocho horas. Ausencia.

Las marcas de leche esterilizada que ya estén registradas en la Dirección General de Sanidad conservarán sus fórmulas, pero con las características señaladas.

Art. 20. La *leche esterilizada* cumplirá indudiblemente con las siguientes condiciones:

a) Partir de la natural, con las características fijadas en el artículo 3.º, excepto el tiempo de reducción, que será de tres horas como mínimo.

b) Las operaciones previas a la esterilización, de limpieza de la leche por filtro o centrifuga, de homogeneización y del envasado en botellas limpias, asépticas, de cierre hermético y capacidad máxima de un litro.

c) El nombre del Centro esterilizador, en el cuerpo de la botella, y la fecha de esterilización, en el cuerpo o cierre de la misma.

Art. 21. La *leche concentrada sin azúcar* (evaporada), reunirá las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo, 7,50 por 100.
Extracto seco magro	Mínimo, 20,50 por 100.
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.

a las operaciones previas de limpieza y homogeneización.

Estará envasada en botes de hojalata o aluminio, herméticamente cerrados y de un contenido neto de 400 gramos. No se

excluyen tamaños mayores para consumo al por mayor, ni otros tipos de envases que resultaren apropiados y fueren aprobados por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Los envases estarán revestidos de una etiqueta en la que figurarán:

- a) Le denominación del producto y su peso neto.
- b) El nombre de la entidad productora y lugar de producción.
- c) Trimestre y año de fabricación.
- d) Equivalencia del contenido en leche natural.

Las industrias que a la publicación de este Reglamento estuvieren dedicadas a la elaboración de leche concentrada, dispondrán del plazo de un año para que las etiquetas respondan a todos los requisitos anteriores.

Art. 23. La *leche concentrada con azúcar* (condensada), reunirá las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo, 8,00 por 100.
Extracto seco magro (sin azúcar)	Mínimo, 22,00 por 100.
Impurezas macroscópicas	Grado 0.
Bacterias por gramo de leche	Máximo, 50.000
Prueba de la fosfatasa	Negativa.

Los porcentajes de azúcar variarán desde un mínimo a un máximo fijado por las siguientes fórmulas:

Mínimo de azúcar por 100 = 62,5—0,625. E.
Máximo de azúcar por 100 = 64,5—0,645. E.
siendo E = Extracto seco total (sin azúcar).

Art. 24. La *leche concentrada con azúcar* será obtenida a partir de la leche higienizada.

Todo lo dispuesto por el artículo 22 para el envasado y etiquetado de la leche evaporada, es de aplicación para la leche condensada, salvo que el contenido neto de los botes será de 370 a 385 gramos, y su equivalencia expresada en leche natural y azúcar añadido.

Art. 25. La *leche en polvo*, de la que se admite la *completa* y *descremada* como tipos comerciales, reunirá, ya dispuesta para el abastecimiento público, 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) Color y sabor fresco y purp, tanto antes como después de su reconstrucción.

c) Ausencia de conservadores, neutralizantes o de cualquier otra sustancia ajena a la composición natural de la leche.

d) Envasado en recipientes herméticamente cerrados, que aseguren la total protección contra contaminaciones, absorción de la humedad y acción de la luz, con indicación sobre los mismos de la entidad productora, lugar de producción, tipo de que se trate y su peso neto, trimestre y año de fabricación, y equivalencia del contenido en leche fresca, completa o descremada.

Las industrias actuales dispondrán, a partir de la publicación de este Reglamento, del plazo de un año para que las etiquetas respondan a lo anteriormente estipulado.

2. ESPECTALES

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

	Completa	Descremada
Materia grasa	Mínimo 26,00 %	Máximo 1,50 %
Humedad	Máximo 4,00 %	Id. 4,00 %
Acidez, expresada en ácido láctico por 100 gramos de polvo	Id. 1,45 %	Id. 1,80 %
Acidez grasa, en ácido oleico, por 100 de grasa contenida en la leche	Id. 2,00 %	—
Impurezas macroscópicas	Ausencia	Ausencia
Bacterias por gramo de polvo	Máximo 300.000	Máximo 300.000
Prueba de la fosfatasa	Negativa.	Negativa.
Índice de solubilidad	Máximo 1,00 ml.	Máximo 1,25 ml.

Art. 26. Ninguna leche conservada podrá llevar neutralizantes, ni más conservadores que el azúcar alimenticio cuando se use del mismo en su preparación.

Se admiten las operaciones, previas a la conservación, conducentes a la normalización de condiciones y composición constante del producto.

Todos los productos alimenticios preparados con una finalidad dietética, tomando como elemento fundamental de la preparación la leche natural, deberán, para destinarse al consumo público, ser registrados en el Servicio de Higiene de la Alimentación de la Dirección General de Sanidad, y cumplimentar las disposiciones vigentes para los mismos.

PARTE III

Centrales lecheras

Art. 27. En los términos municipales cuyo censo de población sea superior a 25.000 habitantes, quedan los Ayuntamientos respectivos obligados a exigir la higienización de la leche que se distribuya al vecindario, que no tenga carácter de leche certificada, a través de su recepción y suministro en una o varias Centrales Lecheras, que 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 certificada.

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

Tercera. Suministrar a los lecheros y distribuidores debidamente autorizados las cantidades solicitadas de leche higienizada y envasada para su venta directa al público o a domicilio.

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

Quinta. Regular los precios, mejorar todos los factores que afecten a la calidad de la leche y estimular su producción y consumo.

Art. 28. Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 14 del Decreto de 18 de abril de 1952, la implantación de las Centrales Lecheras se llevará a cabo en tres etapas. La primera comprenderá las ciudades de más de 150.000 habitantes, comenzando en 1952 y terminando en 1955; la segunda corresponde a las comprendidas entre 75.001 y 150.000 habitantes, comenzando en 1955 para terminar en 1958, y la última etapa, a las de 25.000 a 75.000 habitantes, que abarcará desde 1958 a 1961.

Art. 29. En todas las provincias donde existan núcleos de población comprendidos en la primera etapa se constituirán en el Gobierno Civil respectivo unas Comisiones Consultivas, formadas como sigue:

Presidente, el Gobernador Civil de la provincia.

Vicepresidente, el Alcalde de la capital, cuando el censo de población de ésta hi-

ciere preceptiva la implantación de la Central o Centrales Lecheras.

Si dicho censo sólo lo alcanzare un término municipal de la provincia en el que no radicara la capitalidad de ésta, la Vicepresidencia de la Comisión Consultiva recaerá en el Alcalde del Ayuntamiento correspondiente.

Vocales: El Jefe Provincial de Sanidad. El Ingeniero Jefe de la Jefatura Agronómica. El Ingeniero Jefe de la Delegación de Industria. El Jefe del Servicio Provincial de Ganadería. El Inspector Provincial de Sanidad Veterinaria. El Jefe del Sindicato Provincial de Ganadería, que actuará de Secretario.

Art. 30. Las Comisiones creadas por el artículo anterior remitirán a los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura un estudio sobre:

a) Necesidades inmediatas de leche pura 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 pro-

Municipios de:	
150.000 a 250.000 habitantes...	1/3 del consumo total.
250.000 a 500.000 habitantes...	1/4 del consumo total.
500.001 a 1.000.000 habitantes...	1/5 del consumo total.
Más de 1.000.000 de habitantes...	1/6 del consumo total.

Art. 34. Las solicitudes deberán ir acompañadas de los correspondientes Memoria, proyecto y Reglamento del régimen interior de la Central propuesta, 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.

Art. 35. Una vez cerrado el plazo de presentación de solicitudes, serán remitidas al Ayuntamiento del Municipio correspondiente, para que dicha Corporación estudie las solicitudes y emita, dentro de los quince días siguientes a su recepción, el oportuno informe, sometiendo a la Comisión Consultiva Provincial la correspondiente propuesta de adjudicación a los concursantes que, a juicio de la Corporación, reunieran las mejores condiciones para el vecindario.

Art. 36. Para los núcleos de población comprendidos en las otras dos etapas, se seguirán los mismos trámites, con seis meses de antelación, a partir del primer año fijado para su comienzo, y teniendo en cuenta las circunstancias previstas en los artículos precedentes.

En estos casos, las capacidades de higienización para cada Central Lechera serán un tercio y un medio del consumo local como mínimo, según se trate de ciudades de más o de menos de 75.000 habitantes, respectivamente.

Art. 37. Los Municipios comprendidos en la segunda y tercera etapas que deseen acometer la implantación de las Centrales Lecheras en plazos anteriores a los fijados en el artículo 28, podrán solicitar del Excmo. Sr. Gobernador civil de la respectiva provincia el anuncio del concurso correspondiente, para lo cual éste convocará a la Comisión Consultiva Provincial o constituirá la que proceda a estos fines, siguiendo a partir de la petición del Municipio los trámites fijados para la primera etapa.

Art. 38. Una vez recibida la propuesta

vincia 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 la cuantía del mismo, provincias a las que normalmente se dirige la exportación y posibilidades de incremento de la misma.

c) Para la implantación de las Centrales Lecheras se hará un estudio de la capacidad consumidora del Municipio respectivo y Centros de producción abastecedores actuales y posibles, con expresión de su capacidad productiva, distancia a la población y medios de transporte a la misma.

Art. 31. En el plazo de sesenta días, a partir de la constitución de las Comisiones Consultivas, los Presidentes de las organizadas en las provincias correspondientes convocarán concursos para cada una de las poblaciones comprendidas en la primera etapa, y durante un plazo de seis meses, para la concesión de Centrales Lecheras, hasta cubrir el consumo probable de la ciudad respectiva.

Art. 32. Tendrán derecho a presentar solicitudes los particulares, las Cooperativas y Entidades mercantiles o mixtas, dándose siempre preferencia, en igualdad de condiciones, a las Cooperativas Ganaderas y a las Agrupaciones mixtas de productores, comerciantes e industriales lecheros.

Art. 33. Las capacidades mínimas de higienización de cada Central lechera solicitada serán siempre iguales o superiores a las siguientes:

del Ayuntamiento prevista en el artículo 35, la Comisión Provincial la estudiará con todos sus antecedentes, teniendo presente no sólo las conveniencias del abastecimiento de la población, sino también las posibles repercusiones que el establecimiento de las Centrales pueda producir en otras poblaciones de la provincia. Seguidamente, y unida a su informe, la elevará simultáneamente a los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 39. La aprobación de las Centrales Lecheras se hará por Orden conjunta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, previos los informes que dichos Departamentos estimen necesarios.

Si, como complemento de las instalaciones propias de toda Central Lechera, se proyectare, además, el establecimiento de otras para industrialización de subproductos que, conforme a la legislación aplicable, no tuvieran el carácter de industrias agrícolas, deberá obtenerse la correspondiente autorización del Ministerio de Industria.

Art. 40. Cuando no se presentase, dentro del plazo fijado por el artículo 31, ninguna solicitud, o que las presentadas no ofreciesen las debidas garantías, los concursos a que hace referencia el citado artículo serán declarados desiertos. En este caso, el Ayuntamiento respectivo podrá tomar a su cargo la organización de la higienización y del suministro de la leche, estableciendo la Central o Centrales correspondientes.

Art. 41. Los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura propondrán al Gobierno las medidas que, a su juicio, deban arbitrarse para dar efectividad a lo dispuesto en este Reglamento en aquellos Municipios comprendidos en el mismo cuyos concursos queden desiertos y no se hubiesen hecho cargo por sí mismos de la organización y servicio de las Centrales Lecheras.

Art. 42. Cuando a la publicación del

Decreto de 18 de abril de 1952 hubiere algún Ayuntamiento con Central Lechera instalada, lo comunicará al excelentísimo señor Gobernador Civil, para que éste convoque o constituya, según el caso, la Comisión Consultiva Provincial y proceda al estudio previsto en el artículo 30. Dicha Comisión Consultiva propondrá a los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura la convalidación de la Central, si reune las características técnicas previstas en este Reglamento, o las reformas que procediere llevar a cabo para informar dicha convalidación.

Art. 43. Previamente a la puesta en marcha de una Central Lechera, ésta deberá solicitar de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura una certificación que acredite su idoneidad.

Al recibo de la solicitud, los Servicios Técnicos competentes de ambos Ministerios realizarán una inspección de la Central Lechera, y en el caso de que sus instalaciones y métodos de higienización respondan a las características previamente aprobadas, expedirán conjuntamente el certificado necesario para su funcionamiento. Esta certificación, después de nueva inspección, deberá ser renovada todos los años, en el mes de enero.

Art. 44. Siempre que por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura se otorgare el oportuno permiso, previo dictamen de las respectivas Comisiones Consultivas, se permitirá la venta de leche higienizada y embotellada por empresas que, a la publicación del Decreto de 18 de abril de 1952, estuvieren legalmente constituidas y dedicadas con continuidad al abastecimiento con dicha leche en las zonas afectadas por las Centrales Lecheras. Dichas Empresas, una vez concedida la autorización, quedarán sometidas a la fiscalización de las respectivas Comisiones, a los efectos de este Reglamento.

Lo anterior será, asimismo, de aplicación para las Empresas que temporalmente hayan suspendido el suministro con leche higienizada y embotellada por circunstancias bien justificadas a juicio de la respectiva Comisión Consultiva.

Art. 45. Las Centrales Lecheras tendrán la capacidad adecuada a su concesión y dispondrán, como mínimo, de los siguientes Servicios:

a) Laboratorio propio de la Empresa, convenientemente equipado, y un gabinete de investigación anejo para la Inspección Veterinaria Municipal.

b) Recepción y pesado.

c) Refrigeración y conservación a menos de 10° 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 8° C., ambas operaciones realizadas al abrigo del aire.

f) Embidonado, embotellado y cierre automáticos.

g) Lavado, esterilizado y secado automáticos de botellas y bidones.

h) Cámara frigorífica para la conservación de la leche a baja temperatura hasta su distribución.

i) Aprovechamiento industrial de la leche sobrante y de la considerada impropia para el consumo.

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, esterilización y aprovechamiento industrial.

Las Centrales Lecheras no podrán modificar o ampliar sus instalaciones, así como variar sus métodos de higienización, sin autorización previa de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 46. Todos los locales de las Centrales Lecheras en los que la leche y sus productos han de manipularse o almace-

narse, cumplirán las siguientes condiciones mínimas:

a) Pavimentos lisos, construidos con material impermeable de fácil limpieza, provistos de un sistema perfecto 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 moscas. Todas las puertas, con dispositivos de cierre automático, abriéndose las exteriores, siempre que fuere posible, hacia afuera.

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

Art. 47. Las instalaciones necesarias a los servicios indicados en el artículo 45 responderán a las condiciones técnicas y de distribución precisas para que las diversas operaciones inherentes a la higienización estén localizadas y conducidas en forma que impida cualquier contaminación de la leche.

Los servicios de limpieza por filtro o centrífuga, de higienización, de refrigeración, de embidonado y de embotellado y cierre, podrán estar en locales distintos o reunidos en grupo en un solo local; pero tanto en un caso como en otro, completamente separados de los locales destinados a la recepción y al lavado y esterilizado de bidones y botellas. El lavado y esterilizado de bidones también puede tener lugar en el mismo local de recepción.

Art. 48. Todo el equipo con el que ha de manipularse la leche y sus productos estará construido e instalado en forma que facilite su limpieza y conservación. Las superficies que han de estar en contacto con la leche, perfectamente lisas y resistentes a la corrosión, serán fácilmente accesibles, y estarán exentas de grietas y zonas corroidas.

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 sanitario, debiendo formar, después de su montaje, una superficie interior lisa, sin resaltes ni depresiones.

Art. 49. El equipo higienizador cumplirá con las condiciones que a continuación se indican:

a) Todos los aparatos, incluyendo el refrigerante, estarán construidos en forma que aseguren una completa protección de la leche contra los riesgos de contaminación atmosférica.

b) La temperatura de la leche o del medio por el que ésta deba mantenerse a determinada temperatura, 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 calor, de un dispositivo que interrumpa automáticamente la corriente de leche siempre que su temperatura calga por debajo del límite requerido, y que automáticamente la reanude cuando de nuevo se alcance dicho límite. 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 dé lectura más alta que el ter-

mómetro 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. 50. Las Centrales Lecheras tendrán los suficientes puestos receptores para la recogida de la leche, situados en lugares cómodos para el productor y alejados de establecimientos insalubres y de cualquier otra vecindad peligrosa. Dispondrán de agua inocua suficiente para la limpieza, y, siempre que se estimare necesario, de aparatos de refrigeración.

Los bidones y demás recipientes empleados en la recogida y transporte de la leche a la Central, serán remitidos por ésta a los puestos de recepción limpios, esterilizados, secos y perfectamente cerrados. Estarán en buen estado de conservación, sin corrosiones, enroñamientos y abolladuras.

Art. 51. Todas las personas que hayan de realizar las diferentes operaciones relativas a la manipulación, tratamiento, transformación, almacenaje y distribución de la leche y sus productos, así como cualesquiera otras que por su trabajo vengan en contacto con el proceso de higienización, recipientes y equipo, precisarán:

a) Para su admisión o permanencia en la Central Lechera, de un reconocimiento médico y certificado expedido por el Inspector Municipal de Sanidad que acredite no poseer enfermedad ni afección transmisible, ni ser portador de gérmenes infecto-contagiosos. El reconocimiento médico será periódicamente repetido, con la frecuencia que determine la Dirección General de Sanidad.

b) Para el trabajo, ropa exterior lavable, de color blanco y rigurosamente limpia, que no podrá usarse en otros comedidos.

Art. 52. Los establecimientos dedicados a la venta de leche embotellada 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 cámara frigorífica o nevera para la conservación de la leche a las temperaturas prescritas.

El personal afecto a estos establecimientos cumplirá con las condiciones exigidas por el artículo anterior.

Art. 53. Los vehículos para la distribución de la leche a lecherías y otros establecimientos, así como a domicilio, estarán construidos en forma que permita un adecuado control de temperatura y una eficaz protección contra el sol y el polvo. Serán de carrocería completamente cerrada y aislada, disponiendo de las necesarias aberturas y puertas para su fácil carga y descarga. Llevarán destacadamente, a los lados y parte posterior, el nombre del Centro higienizador de que proceda.

PARTE IV

Disposiciones generales

Art. 54. Las Direcciones Generales de Sanidad y de Ganadería adoptarán cuantas medidas fueren precisas a fin de que, de una manera gradual y progresiva, la producción, recogida y transporte de la leche destinada al abastecimiento público se acomode a las condiciones sanitarias señaladas en este Reglamento.

Art. 55. La vigilancia sanitaria del ganado lechero y de las condiciones higiénicas de la producción, transporte y venta de la leche serán funciones de la Sanidad Municipal, a cargo de los inspectores municipales Veterinarios.

El reconocimiento periódico del personal que intervenga en la producción, manipulación y distribución de la leche y sus productos será efectuado por los inspectores municipales de Sanidad respec-

tivos, de acuerdo con las normas de las Jefaturas Provinciales de Sanidad.

Art. 56. Las Comisiones Consultivas previstas en el artículo 29 tendrán asimismo, una vez creadas las Centrales Lecheras, las funciones generales siguientes:

Primera.—Fiscalizar todos los servicios de las Centrales Lecheras.

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

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

Cuarta.—Informar y proponer a la Superioridad los precios en sus diversas escalas y los márgenes comerciales.

Quinta.—Dirimir cuantas cuestiones surjan entre productores, concesionarios y revendedores.

Sexta.—Proponer otros tipos de leche que, en su caso, conviniera destinar al consumo, siempre que las características y condiciones de producción, higienización, industrialización y venta de los mismos fueren ulteriormente aprobados por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 57. Los Centros de higienización debidamente autorizados, que estén situados fuera de los términos municipales de las ciudades en las que se hayan establecido Centrales Lecheras podrán concurrir al abastecimiento público de dichos núcleos urbanos con leche higienizada y envasada, siempre que por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura se otorgare el oportuno permiso, previo el dictamen de las respectivas Comisiones, actuando éstas, una vez concedida esa autorización, como fiscalizadoras del suministro.

Art. 58. Queda prohibida la venta de leche de vaca a granel en todas las poblaciones donde se disponga la obligatoriedad de higienizar la leche.

Igualmente queda prohibida la práctica de depositar en la vía pública los cestos porta-botellas cuando se efectúe la distribución de la leche embotellada.

Art. 59. A propuesta de las respectivas Comisiones, las características de los diferentes tipos de leche para consumo inmediato podrán ser modificados por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, siempre que las modificaciones sugeridas no disminuyan los mínimos o aumenten los máximos fijados por este Reglamento.

Art. 60. Las lecherías dedicadas a la venta de leche a granel situadas fuera de las zonas de abastecimiento de las Centrales Lecheras, o en ellas, en tanto aquéllas no se establezcan, habrán de cumplir con lo preceptuado en el artículo 52 y disponer de todos los elementos precisos para el lavado y esterilizado de los recipientes y utensilios empleados. Las existentes en la actualidad, vendrán obligadas a modificar sus instalaciones, de acuerdo con lo dispuesto, en el plazo de un año.

Asimismo, y en idénticas circunstancias, los repartidores deberán estar en posesión del correspondiente certificado sanitario expedido por el Inspector municipal de Sanidad.

Art. 61. Las determinaciones analíticas y pruebas de la leche se efectuarán con arreglo a las normas oficiales establecidas conjuntamente con los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, las cuales se considerarán como anexo a este Reglamento.

Los detergentes que sean precisos para el lavado de los envases y los antisépticos e insecticidas que convenga utilizar para una buena higiene de la producción, manipulación y distribución de la leche, serán los autorizados por las Direcciones Generales de Sanidad y Ganadería, y aplicados con las normas que dichos Cen-

tros directivos establezcan a dichos fines.

Art. 62. En atención a lo dispuesto en la disposición transitoria del Decreto de 18 de abril de 1952, los Municipios acogidos al Decreto del Ministerio de Agricultura de 28 de marzo de 1944, continuarán sometidos al régimen establecido por el mismo. Por consiguiente, lo preceptuado en el presente Reglamento, en cuanto se opusiere a las disposiciones de aquél, no les será aplicable hasta la finalización del plazo de las concesiones otorgadas.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 31 de julio de 1952.

CAVESTANY PEREZ-GONZALEZ

Ilmos. Sres. Subsecretarios de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

MINISTERIOS DE AGRICULTURA Y DE COMERCIO

ORDEN conjunta de ambos Departamentos de 4 de agosto de 1952 por la que se dictan normas para la ordenación del arroz en la próxima campaña 1952-53.

Ilmos. Sres.: Continuando las normas de actuación seguidas en la campaña anterior en relación con la ordenación del arroz, y teniendo en cuenta la producción probable, se ha estimado conveniente seguir en la próxima campaña arrocería un sistema análogo, exigiendo la entrega de un cupo de arroz blanco con el que quedarán asegurados los suministros indispensables, y dejando en régimen de libertad de precio, comercio y circulación el resto.

En virtud de lo expuesto, y previa aprobación del Consejo de Ministros, los Ministerios de Agricultura y de Comercio, conjuntamente, han tenido a bien disponer:

Artículo primero.—En la próxima campaña 1952-53 la Cooperativa Nacional del Arroz pondrá a disposición de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes 100.000 toneladas métricas de arroz blanco, en la forma, precio y condiciones que se establecen en la presente Orden, para atender las necesidades normales de Ejércitos, Economatos Preferentes y aquellas otras atenciones que la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, a fin de lograr la mejor regulación del mercado de dicho producto.

Artículo segundo.—El resto de la producción de arroz blanco queda en libertad de precio, comercio y circulación, así como la totalidad de los subproductos que se obtengan de su elaboración, tanto los de las 100.000 toneladas métricas a disposición de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, como los del resto de la producción.

Artículo tercero.—Para el cumplimiento del artículo primero de la presente Orden, la Cooperativa Nacional del Arroz asignará un cupo forzoso de entrega a cada agricultor, de acuerdo con un plan que deberá someterse a la aprobación de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes y Secretaría Técnica del Ministerio de Agricultura.

Artículo cuarto.—De acuerdo con lo dispuesto en la Ley de creación de la Federación Sindical de Agricultores Arroceros de España de 10 de marzo de 1934, y disposiciones para su organización y funcionamiento, el agricultor arrocerero pesará todo su arroz cáscara obligatoriamente ante la Federación Sindical de Agricultores Arroceros de España, quien le facilitará el documento que le acredita

haber cumplido con dicha obligación. Dicho documento será exigido para la circulación del arroz cáscara desde báscula a molino o almacén.

Artículo quinto.—La Cooperativa Nacional del Arroz abonará a los agricultores el precio fijo de tres pesetas kilogramo por el arroz, cáscara corriente, seco, sano y limpio, puesto sobre granero del agricultor, que éstos han de entregar obligatoriamente a través de la Federación Sindical de Agricultores Arroceros de España, para las atenciones de esta Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, señaladas en el artículo primero de esta disposición.

Los arroceros especiales de las variedades botánicas «Bomba» en toda España y «Bombón» de Pego y Oliva, se pagarán por la Cooperativa Nacional del Arroz al agricultor, al precio de cuatro pesetas veinte céntimos el kilogramo, en las mismas condiciones que el anterior.

El resto del arroz cáscara quedará libre de precio y comercio.

Los precios que regirán para el arroz blanco, puesto a disposición de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, serán los siguientes:

a) Para el arroz corriente, el de cinco pesetas dieciséis céntimos sobre vagón o muelle origen y con envase.

b) Para el arroz blanco especial, siete pesetas cincuenta céntimos sobre vagón o muelle origen y con envase.

Artículo sexto.—Por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes se fijarán las fechas tope en las que los agricultores deberán haber hecho entrega de la totalidad del cupo forzoso.

Como norma general, la libre disposición del arroz cáscara restante por cada productor estará subordinada a la entrega del mencionado cupo forzoso.

Artículo séptimo.—El arroz blanco corriente, para las atenciones de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, será de tipo único y de las características siguientes:

Contendrá un porcentaje máximo de: granos partidos de medio gramo y superiores, el 10 por 100; de medianos, el 17 por 100; de granos averiados, el 2 por 100, y de granos vestidos, el 2 por 1.000.

No contendrá ninguna partícula de arroz que una elaboración esmerada pase por la plancha tamizadora número 13, efectuándose la toma de muestras de acuerdo con la fórmula práctica actualmente establecida.

El tipo de blancura será el denominado tradicionalmente cero, conocido en la Lonja de Valencia.

Las características anteriormente definidas guardarán relación con la muestra tipo, que estará a disposición de los beneficiarios.

Artículo octavo.—Por la Comisaría General de Abastecimientos se fijarán los gastos de molinaje para la obtención del arroz blanco que le haya de ser entregado. Los gastos de molinaje para la elaboración del resto del arroz cáscara no podrán exceder de los señalados por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes para el primero, siempre que el tipo de elaboración sea el mismo que el que se determina en el artículo séptimo.

Artículo noveno.—Los subproductos derivados de la elaboración del arroz blanco a entregar a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes quedan de libre disposición de la Cooperativa Nacional del Arroz a efectos comerciales de su venta.

Artículo décimo.—La Comisaría General de Abastecimientos y Transportes determinará las condiciones del plazo y preferencias en que la Cooperativa Nacional del Arroz deberá poner a su disposición el arroz blanco que debe suministrarle, a cuyo efecto esta última dis-