

Vista la proposta de la Ponència Tècnica, s'acorda:

—1 Aprovar definitivament la revisió-adaptació del Pla general d'ordenació urbana de Puig-reig, formulat i tramès per l'Ajuntament, amb el benentès que s'incorporen d'ofici les prescripcions següents, imposades en l'anterior acord de 17 de febrer de 1988:

1.1 S'assenyala la línia d'edificació a 25 m de l'aresta exterior de la calçada de la carretera C-1411 i a 50 m de l'aresta exterior de la variant d'aquesta carretera. Al sector urbanitzable programat al PP4 i a l'àmbit de sòl urbà situat davant de la colònia Prat, on s'hagin d'emplaçar nous habitatges, la línia d'edificació s'assenyala a 18 m, ja que cal mantenir un nivell mínim de seguretat i funcionalitat en aquests dos trams de l'actual carretera C-1411.

1.2 Normativa.

Article 45.2. S'afegeix al final del paràgraf: "sens perjudici del que disposa l'article 42.2 del Reglament de gestió urbanística".

Article 46. S'afegeix que les infraccions urbanístiques realitzades sobre zones verdes o espais lliures no prescriuen.

Article 99. S'afegeix que el règim de cessions en sòl urbanitzable es regula pel que determinen els articles 17 i ss. de la Llei 3/1984, de 9 de gener, de mesures d'adequació de l'ordenament urbanístic a Catalunya.

Article 105. S'anul·la el segon paràgraf, a partir de la tercera línia del punt b) d'aquest article, en el qual es relaciona la revisió del Programa d'actuació del Pla general amb vicissituds electorals municipals.

Article 117. Se suprimeix el paràgraf posterior a l'apartat 9 d'aquest article perquè és contradictori amb la definició de nucli de població que es fa a l'apartat 2 d'aquest mateix article.

Article 122. S'elimina el segon paràgraf d'aquest article per fer coherent el seu contingut amb el de l'article 120 esmentat.

Article 123. S'afegeix: "En cap cas l'agrupació d'edificacions en el sòl no urbanitzable pot contradir la limitació que imposa la definició del nucli de població de l'article 117 d'aquesta normativa".

Article 199. S'elimina el quadre de valors mínims per a patis, ja que resulta contradictori amb les determinacions del Decret 346/1983, de 8 de juliol de 1983, sobre nivells d'habitabilitat objectiva exigits als habitatges.

—2 Condicionar l'executivitat del present acord, pel que fa als àmbits dels polígons d'actuació PA1, PA2 i PA3 i de les unitats d'actuació UA1, UA2, UA3, UA4, UA6 i UA10, classificats com a sòl urbà, a la formalització a favor de l'Ajuntament de les cessions de zones verdes, equipaments i vialitat així com de la garantia corresponent al 12% del cost de les obres d'urbanització.

La materialització de les cessions i compromisos esmentats haurà de fer-se en el termini màxim de dos mesos a comptar des de la publicació del present acord al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, amb el benentès que, si no es compleixen, els terrenys afectats quedaran classificats com a sòl urbanitzable programat.

Contra l'acord anterior, que no esgota la via administrativa, es pot interposar recurs d'alçada, davant el Conseller de Política Territorial i Obres Públiques, en el termini de quinze dies a comptar des de l'endemà de la publicació d'aquest Edicte al *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, segons el que disposen l'article 37.4 de l'Estatut d'Autonomia de Catalunya i el 233 del text refós de la Llei del sòl vigent, modificat pel Reial Decret 1385/1978, de 23 de juny, en relació amb l'article 5.32 del Decret d'11 d'octubre de 1978.

Barcelona, 4 de juliol de 1988

BLANCA FELIU I BORRELL  
Secretària de la Comissió d'Urbanisme  
de Barcelona

(88.186.080)

\*

## DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA I PESCA

### ORDRE

*de 21 de juny de 1988, de canvi de titularitat de diverses concessions administratives per a la instal·lació de viviers de cultiu d'ostra plana (Ostrea edulis).*

Vist que els titulars de les quadrícules núm. 4, 5, 7, 8, 9 i de la 21 a la 39 del Polígon Delta de l'Ebre 1 han constituït la Societat Ostrícola de la Marquesa, SCCRL, l'objecte social de la qual és l'adquisició d'embrions i d'exemplars per a la repoblació de viviers i reserves aquàtiques i l'explotació de bancs naturals i artificials; i, en general, tot el que faciliti les activitats pesqueres dels socis, i la industrialització del producte fins que arriba al consumidor;

Vista la petició que fan els titulars d'inscriure a nom de la societat Ostrícola de la Marquesa SCCRL les quadrícules núm. 4, 5, 7, 8, 9 i de la 21 a la 39 del Polígon Delta de l'Ebre 1, de les quals són concessionaris;

Atesos el Decret 9/1987, de 15 de gener, i l'Ordre de 25 de març de 1970;

D'acord amb la proposta de la Direcció General de Pesca Marítima,

### ORDENO:

#### Article 1

Es declara titular de les concessions administratives de les quadrícules núm. 4, 5, 7, 8, 9 i de la 21 a la 39 del Polígon Delta de l'Ebre 1, la Societat Ostrícola de la Marquesa, SCCRL.

#### Article 2

Els nous titulars se subroguen en el termini, els drets i les obligacions dels titulars anteriors, i resten obligats a observar les disposicions vigents sobre aquesta matèria.

Barcelona, 21 de juny de 1988

JOSEP MIRÓ I ARDEVOL  
Conseller d'Agricultura Ramaderia i Pesca  
(88.172.014)

### ORDRE

*d'1 de juliol de 1988, per la qual es desplega el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat per als bombons de xocolata.*

Ates el Decret 362/1986, de 18 de desembre, pel qual es crea el distintiu Marca Q per a productes alimentaris de qualitat de Catalunya;

Ates que a l'Ordre de 28 de juliol de 1987, sobre desplegament del Decret 362/1986, s'especifica que podran gaudir de la Marca Q, entre altres, les xocolates,

### ORDENO:

#### Article únic

Podran gaudir de la Marca Q els bombons de xocolata que compleixin la reglamentació establerta a aquest efecte, el text de la qual figura a l'Annex d'aquesta Ordre.

Barcelona, 1 de juliol de 1988

JOSEP MIRÓ I ARDEVOL  
Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

#### ANNEX

*Reglamentació d'utilització de la Marca Q establerta per a bombons de xocolata dins el sector xocolater*

#### CAPÍTOL 1 Generalitats

##### Article 1

D'acord amb el que disposa el Decret 362/1986, sobre productes alimentaris de qualitat, podran gaudir del distintiu Marca Q els bombons de xocolata que reuneixin les característiques definides en la present Reglamentació i compleixin tots els requisits exigits per aquesta i per la legislació vigent.

#### CAPÍTOL 2 Definició

##### Article 2

Els bombons als quals es podrà aplicar la Marca Q s'ajustaran a la definició següent, així com a les exigències establertes en aquesta Reglamentació.

S'entén per bombó de xocolata el producte de la grandària d'una porció, format per algun dels components següents:

##### 2.1 Xocolata farcida.

2.2 La juxtaposició de parts de cobertura de xocolata, de cobertura de xocolata amb llet, de cobertura de xocolata blanca i de part d'altres matèries comestibles, sempre que les parts dels productes de xocolata siguin, almenys, parcialment i clarament visibles, i representin un 25%, com a mínim, del pes total del producte.

2.3 Una barreja de xocolata, de cobertura de xocolata, de cobertura de xocolata amb llet, de cobertura de xocolata blanca i altres matèries comestibles amb exclusió de:

Farines, midons i fècules.

Matèries grasses que no siguin la mantega de cacau i les matèries grasses procedents de la llet, sempre que els productes de xocolata representin un 25%, almenys, del pes total del producte.

#### CAPÍTOL 3 Característiques de la xocolata

##### Article 3

Les xocolates utilitzades en l'elaboració dels bombons destinats a portar la Marca Q podran ser dels tipus següents i amb les característiques de composició que s'indiquen en cada cas:

##### a) Cobertura de xocolata negra:

Cacau sec desgreixat: mín. 18%.

Mantega de cacau: mín. 31%.

##### b) Cobertura de xocolata amb llet:

Matèria seca total de cacau: mín. 25%.

Cacau sec desgreixat: mín. 2,5%.

Sòlids de la llet: mín. 14%.

Matèria grassa làctia: mín. 3,5%.

Matèria grassa total: mín. 31%.

Sacarosa: màx. 55%

##### c) Cobertura de xocolata blanca

Mantega de cacau: mín. 28%.

Sòlids de la llet: mín. 14%.

Sacarosa: màx. 55%.

Matèria grassa total: mín. 33%.

Matèria grassa làctia: mín. 3,5%.

##### Article 4

Els productes indicats al punt anterior podran contenir, en lloc de sacarosa: glucosa cristal·litzada, fructosa, lactosa o maltosa, fins a un total del 5% del pes de cobertura de xocolata.

##### Article 5

En l'elaboració de la cobertura de xocolata es podran utilitzar únicament els additius següents:

Lecitina, fins a un màxim del 0,3%

Vainillina.

#### CAPÍTOL 4

##### Altres components dels bombons

##### Article 6

A més de cobertura de xocolata, els bombons podran estar elaborats amb altres ingredients, com fruites seques, pralinés d'ametlla, d'avellana o de nous, trufa, fruites confitades, licors.

En el cas d'utilització d'aiguardents i licors, el contingut d'alcohol en els bombons no serà superior al 6%.

##### Article 7

En la preparació d'aquests components es podran utilitzar:

Xocolata.

Llet i derivats.

Fruites i derivats.

Sucres.

Licors.

Cafè.

Espècies naturals.

Es podran utilitzar també els additius autoritzats en els productes de què es tracti, amb exclusió dels colorants artificials i els conservadors.

##### Article 8

Els pralinés s'elaboraran amb ametlles i/o avellanes i/o nous i sacarosa; la proporció de fruita seca no serà inferior al 45%.

##### Article 9

La trufa s'elaborarà exclusivament amb cobertures de xocolata negra i/o xocolata amb llet i/o xocolata blanca, nata i/o mantega. S'ajustarà a les exigències de composició següents: Cacau sec desgreixat: mínim 7%.

Matèria grassa total: mínim 35%.

Opcionalment es podrà aromatitzar amb cafè, aiguardents, licors i aromes naturals.

##### Article 10

La fruita confitada s'haurà d'obtenir per cocció dels fruits en xarops de concentració creixent; la concentració final del producte serà com a mínim de 65° Brix. No contindrà additius.

#### CAPÍTOL 5

##### Envasat i etiquetatge

##### Article 11

Els bombons es presentaran en envasos de

materials autoritzats, que assegurin una bona protecció i presentació del producte.

##### Article 12

Cada envàs anirà etiquetat amb les indicacions següents, a més de les altres exigides per la legislació vigent:

L'expressió "consumiu-los preferentment abans de..." seguida del mes i l'any. La duració indicada no serà superior a sis mesos.

"Evitar els canvis bruscos de temperatura".

Instruccions de conservació: s'indicarà que es recomana conservar-los entre 15 i 20° C.

Distintiu Marca Q, amb les proporcions mínimes de 23 mm i màximes de 45 mm d'eix central.

Nom de l'entitat de control.

#### CAPÍTOL 6

##### Dels adjudicataris de la Marca Q

##### Article 13

La facultat d'utilització de la Marca Q serà exclusiva per als que en siguin adjudicataris i no es podrà cedir la seva utilització.

##### Article 14

Podran ser adjudicataris de la Marca Q les empreses que compleixin els requisits establerts al Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat, dedicades a l'elaboració de bombons de xocolata i que disposin d'unes instal·lacions d'acord amb les exigències de la reglamentació tècnico-sanitària en vigor, per a l'elaboració, la circulació i el comerç del cacau i la xocolata.

##### Article 15

El Servei de Protecció a la Qualitat portarà un registre d'adjudicataris de la Marca Q per a bombons de xocolata. Aquests hauran de justificar que es troben legalment establerts i compleixen la normativa sanitària per al seu funcionament.

#### CAPÍTOL 7

##### Del control

##### Article 16

Els adjudicataris de la Marca Q hauran de contractar els serveis d'una entitat independent, de reconeguda solvència, per al control de les condicions d'elaboració i la qualitat dels bombons de xocolata. El contracte indicarà els elements que formen part dels controls i la freqüència d'aquests.

El programa de controls haurà de ser aprovat pel Servei de Protecció a la Qualitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

(88.174.048)

\*