



FM/1511

AYUNTAMIENTO DE MADRID

DELEGACION DE ABASTOS Y MERCADOS

REGLAMENTO
DEL COMERCIO MINORISTA
DE LA ALIMENTACION

APROBADO POR EL EXCELENTISIMO
AYUNTAMIENTO PLENO EN SESION
DE 27 DE FEBRERO DE 1973



MADRID

Artes Gráficas Municipales

1973

CAPITULO PRIMERO

PREVENCIONES GENERALES

Artículo 1.º Es objeto del presente reglamento establecer las normas para la instalación y funcionamiento de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación en el término municipal de Madrid.

Art. 2.º A los efectos de este reglamento, se clasificarán en los siguientes tipos los establecimientos de comercio minorista de la alimentación:

REGLAMENTO DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACION

APROBADO POR EL EXCELENTISIMO
AYUNTAMIENTO PLENO EN SESION
DE 27 DE FEBRERO DE 1973

Art. 3.º 1. Son establecimientos especializados los destinados para vender exclusivamente una determinada clase de productos alimentarios.

2. Son establecimientos polivalentes los autorizados para vender toda clase de productos destinados a la alimentación, con las excepciones establecidas o que se establezca por disposiciones legales. En estos establecimientos se podrá efectuar simultáneamente la venta de artículos de uso.

Art. 4.º 1. Son establecimientos independientes los que se hallan en planta baja de los edificios de vivienda y constituyen por sí mismos un establecimiento.

2. Son establecimientos dependientes los que se hallan en planta baja de edificios de vivienda y constituyen por sí mismos un establecimiento.



REGLAMENTO
DEL COMERCIO MINORISTA
DE LA ALIMENTACION

APROBADO POR EL EXCELENTISIMO
AYUNTAMIENTO PUÑO EN SESION
DE 27 DE FEBRERO DE 1973

Depósito legal: M. 6.293 - 1973

Ayuntamiento de Madrid

CAPITULO PRIMERO

PRESCRIPCIONES GENERALES

Artículo 1.º Es objeto del presente reglamento establecer las normas para la instalación y funcionamiento de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación en el término municipal de Madrid.

Art. 2.º A los efectos de este reglamento, se considera como comercio minorista de la alimentación el conjunto de los establecimientos definidos en el mismo como locales de venta al público de productos destinados a la alimentación humana.

Art. 3.º Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se clasifican:

a) Por razón de su materia, en especializados y polivalentes.

b) Por razón de su situación, en independientes, agrupados, seccionales y restringidos.

Art. 4.º 1. Son establecimientos especializados los autorizados para vender exclusivamente una determinada clase de productos alimenticios.

2. Son establecimientos polivalentes los autorizados para vender toda clase de productos destinados a la alimentación, con las excepciones establecidas o que se establezca por disposiciones legales. En estos establecimientos se podrá efectuar simultáneamente la venta de artículos de uso.

Art. 5.º 1. Son establecimientos independientes los que se hallen en planta baja, en línea exterior de fachada y constituyan por sí solos una unidad comercial.

2. Son establecimientos agrupados los que se hallen integrados en un recinto comercial sometido



CAPITULO PRIMERO

PRESCRIPCIONES GENERALES

Artículo 1.º El objeto del presente reglamento es establecer las normas para la instalación y funcionamiento de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación en el término municipal de Madrid.

Art. 2.º A los efectos de este reglamento, se considerará como comercio minorista de la alimentación el conjunto de los establecimientos destinados en el mismo como locales de venta al público de productos destinados a la alimentación humana.

Art. 3.º Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se clasifican:

a) Por razón de su materia, en especializados y polivalentes.

b) Por razón de su situación, en independientes, agrupados, seccionales y restringidos.

Art. 4.º 1.º Son establecimientos especializados los autorizados para vender exclusivamente una determinada clase de productos alimenticios.

2.º Son establecimientos polivalentes los autorizados para vender toda clase de productos destinados a la alimentación, con las excepciones establecidas o que se establezca por disposiciones legales. En estos establecimientos se podrá efectuar simultáneamente la venta de artículos de uso.

Art. 5.º 1.º Son establecimientos independientes los que se hallan en planta baja, en línea exterior de fachada y constituyen por sí solos una unidad comercial.

2.º Son establecimientos agrupados los que se hallan integrados en un recinto comercial somido



específicamente a un régimen administrativo aplicable a todas las unidades de venta que lo componen, con servicios y elementos comunes.

3. Son establecimientos seccionales los que se hallen integrados, como sección especial destinada a la alimentación, en otros establecimientos de venta de productos no alimenticios.

4. Son establecimientos restringidos los que, cualquiera que sea su situación, no estén abiertos a todo el público en razón de que sus beneficiarios están limitados legalmente por condiciones derivadas de su adscripción a determinadas entidades públicas o privadas.

Art. 6.º Como complemento de las condiciones exigidas por las Ordenanzas Municipales sobre Uso del Suelo y Edificación para los establecimientos comerciales en general, los establecimientos del comercio minorista de la alimentación observarán además las que en este reglamento se determinan.

Art. 7.º Se prohíbe la venta en la vía pública de los productos alimenticios objeto de este reglamento, tanto si la venta se efectúa de modo estable como si se efectúa en ambulancia.

CAPITULO II

PRESCRIPCIONES COMUNES PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

Art. 8.º En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación será obligatorio tener expuesta en lugar visible del recinto comercial la licencia municipal que autorice su funcionamiento.

Art. 9.º 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación será obligatorio disponer de cuantos instrumentos sean necesarios para pesar o medir adecuadamente los productos alimenticios.

2. Asimismo, en estos establecimientos será obligatorio disponer de un juego suficiente de pesas y me-

especificamente a un régimen administrativo aplicable a todas las unidades de venta que lo componen con servicios y elementos comunes.

3. Son establecimientos seccionales los que se hallen intercalados, como sección especial destinada a la alimentación, en otros establecimientos de venta de productos no alimenticios.

4. Son establecimientos restringidos los que, cualquiera que sea su situación, no estén abiertos a todo el público en razón de que sus beneficiarios están limitados legalmente por condiciones derivadas de su adscripción a determinadas entidades públicas o privadas.

Art. 6.º Como complemento de las condiciones establecidas por las Ordenanzas Municipales sobre el Suelo y Edificación para los establecimientos comerciales en general, los establecimientos del comercio minorista de la alimentación observarán además las que en este reglamento se determinan.

Art. 7.º Se prohíbe la venta en la vía pública de los productos alimenticios objeto de este reglamento, tanto si la venta se efectúa de modo estable como si se efectúa en ambulancia.

CAPÍTULO II

PRESCRIPCIONES COMUNES PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

Art. 8.º En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación será obligatorio tener expuesta en lugar visible del recinto comercial la licencia municipal que autorice su funcionamiento.

Art. 9.º 1.º En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación será obligatorio disponer de cuantos instrumentos sean necesarios para pesar o medir adecuadamente los productos alimenticios.

2.º Asimismo, en estos establecimientos será obligatorio disponer de un juego suficiente de pesas y un-

didadas, debidamente contrastado, para verificar, en su caso, la exactitud de las básculas y mecanismos similares.

Art. 10. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos que se expendan deberán ser entregados por los comerciantes a los compradores, convenientemente envueltos o envasados. Se exceptúan de esta obligación las verduras, hortalizas y frutas de gran volumen y el pan de peso superior a cien gramos.

2. Para la envoltura de alimentos no se podrán emplear periódicos o cualquier otro tipo de papel usado. En todo caso, el papel empleado en la envoltura de alimentos deberá hallarse en perfectas condiciones de higiene.

3. Los comerciantes están obligados a entregar al comprador los productos por el precio anunciado y con el peso íntegro solicitado, sin incluir en éste el peso del papel de envolver, que, en todo caso, será gratuito para el comprador.

4. Los alimentos deben ser pesados en perfectas condiciones de higiene, bien directamente en básculas cuyos platillos estén totalmente limpios, bien usando papel de peso inapreciable que impida contactos inconvenientes de los alimentos que se pesan, o bien deduciendo del peso total el papel utilizado.

Art. 11. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos que se expongan tendrán manifestado su precio de venta con claridad y precisión, de forma que el público quede informado de este precio por la lectura del anuncio sin necesidad de acudir a ninguna otra información complementaria.

2. A estos efectos y para la venta a granel de estos productos se considerarán como unidades el kilogramo, el litro, la docena y la pieza.

3. Se admitirá que en el mismo rótulo y en caracteres de menor tamaño de los que indican los precios

...debidamente contrastado, para verificar, en su caso, la exactitud de las fórmulas y mecanismos similares.

Art. 10. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos que se expendan deberán ser etiquetados por los comerciantes a los compradores, convenientemente envasados o envasados. Se exceptúan de esta obligación las verduras, hortalizas y frutas de gran volumen y el pan de peso superior a cinco gramos.

2. Para la envasadura de alimentos no se podrán emplear periódicos o cualquier otro tipo de papel usado. En todo caso, el papel empleado en la envasadura de alimentos deberá hallarse en perfectas condiciones de higiene.

3. Los comerciantes están obligados a entregar al comprador los productos por el precio anunciado y con el peso íntegro solicitado, sin incluir en éste el peso del papel de envolver, que, en todo caso, será gratuito para el comprador.

4. Los alimentos deben ser pesados en perfectas condiciones de higiene, bien directamente en básculas cuyos platillos estén totalmente limpios, bien usando papel de peso inapreciable que impida contactos inconvenientes de los alimentos que se pesan, o bien debiendo del peso total el papel utilizado.

Art. 11. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos que se expongan tendrán manifestado su precio de venta con claridad y precisión, de forma que el público quede informado de este precio por la lectura del anuncio sin necesidad de acudir a ninguna otra información complementaria.

2. A estos efectos y para la venta a granel de estos productos se considerarán como unidades el kilogramo, el litro, la docena y la pieza.

3. Se admitirá que en el mismo rótulo y en caracteres de menor tamaño de los que indican los precios

por kilogramo, litro o docena, figuren precios por unidades inferiores.

4. Los rótulos indicadores de los precios de venta de los productos tendrán las dimensiones apropiadas, serán de fondo de color adecuado, y los guarismos y letras que se empleen deberán estar delineados con caracteres tales que sean perfectamente legibles.

Art. 12. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos se expondrán clasificados por especies, y dentro de cada especie, por sus variedades, calidades o pesos, según convenga, y de modo que el público pueda conocer sus características con la máxima facilidad.

2. Todos los productos que se expongan estarán afectos a su venta siempre que sean solicitados.

Art. 13. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación las personas dedicadas a la venta al público deberán vestir, durante las horas de despacho, prendas adecuadas al ejercicio de la actividad a que se dedique el comercio que ejerzan.

Art. 14. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se observarán las normas que, sobre los horarios de apertura y cierre, se dicten por la Autoridad competente.

Art. 15. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación queda prohibida la exposición o depósito de mercancías, así como la colocación de envases o cualquier clase de bultos o salientes fuera del perímetro del recinto comercial.

2. Se exceptúan de la prohibición anterior las instalaciones amparadas por licencia municipal que se hallaren adosadas en la parte exterior del recinto comercial con la exclusiva finalidad de servir de exposición de los productos que se expendan en el interior del establecimiento.

Art. 16. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación las personas dedicadas a la venta deberán permanecer en perfectas condiciones

por kilogramo, litro o docena, figurar precios por unidades inferiores.

4. Los rótulos indicadores de los precios de venta de los productos tendrán las dimensiones apropiadas según el fondo de color adecuado, y los guarnidos y letras que se empleen deberán estar delineados con caracteres netales que sean perfectamente legibles.

Art. 12. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos se exhibirán clasificados por especies y dentro de cada especie por sus variedades, calidades o pesos, según convenga, y de modo que el público pueda conocer sus características con la máxima facilidad.

2. Todos los productos que se expongan estarán sujetos a su venta siempre que sean solicitados.

Art. 13. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación las personas dedicadas a la venta al público deberán vestir, durante las horas de despacho, prendas adecuadas al ejercicio de su actividad a que se dedique el comercio que ejerzan.

Art. 14. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se observarán las normas que, sobre los horarios de apertura y cierre, se dicten por la Autoridad competente.

Art. 15. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación queda prohibida la exposición o depósito de mercancías, así como la colocación de envases o cualquier clase de bultos o salientes fuera del perímetro del recinto comercial.

2. Se exceptúan de la prohibición anterior las instalaciones amparadas por licencia municipal que se hallen adscritas en la parte exterior del recinto comercial con la exclusiva finalidad de servir de exposición de los productos que se exhiban en el interior del establecimiento.

Art. 16. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación las personas dedicadas a la venta deberán permanecer en perfectas condiciones

de aseo e higiene, y observarán en su vestuario y actividad laboral las prescripciones higiénico-sanitarias determinadas en la legislación vigente.

Art. 17. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, sus titulares y dependientes velarán por mantener en todo momento el máximo grado de aseo, limpieza y decoro de los locales y de sus pertenencias, así como del utillaje de trabajo que utilicen y de las instalaciones industriales propias del establecimiento.

2. Las paredes y suelos estarán recubiertos de material impermeable y fácilmente lavable. En consecuencia se dispondrá de una instalación de suministro de agua que permita la completa limpieza del local.

Art. 18. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos que se destinan a la venta deberán mantener íntegramente sus propiedades en perfectas condiciones sanitarias. Los titulares y dependientes de los establecimientos deberán extremar de modo permanente su cuidado en evitación de cualquier influencia perjudicial para la sanidad de los productos.

2. Queda prohibido que por el público se toque o maneje los productos no protegidos con algún tipo de envoltura artificial o natural no comestible.

3. Los mostradores y escaparates que se instalen serán de mármol o de cualquier material que garantice condiciones higiénicas y resulte de color apropiado, y los primeros tendrán una anchura mínima de 75 centímetros. Tales mostradores podrán sustituirse por los de tipo "vitrina frigorífica". En cualquier caso, los mostradores estarán provistos de vidrios u otros dispositivos que mantengan las condiciones higiénicas e impidan el contacto del público con los productos no envasados que en ellos se expongan. Con el mismo fin, los colgaderos que se instalen serán de acero inoxidable, y estarán situados a la altura conveniente.

de uso e higiene y observarán en su vestuario y actividad laboral las prescripciones higiénico-sanitarias determinadas en la legislación vigente.

Art. 17. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, sus titulares y dependientes deberán por mantener en todo momento el más alto grado de aseo, limpieza y decoro de los locales y de sus pertenencias así como del mobiliario de trabajo que utilicen y de las instalaciones industriales propias del establecimiento.

2. Las paredes y suelos estarán recubiertos de material impermeable y fácilmente lavable. En consecuencia se dispondrá de una instalación de suministro de agua que permita la completa limpieza del local.

Art. 18. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos que se vendan a la venta deberán mantener íntegramente sus propiedades en perfectas condiciones sanitarias. Los titulares y dependientes de los establecimientos deberán extremar de modo permanente su cuidado en evitar cualquier influencia perjudicial para la salubridad de los productos.

2. Queda prohibido que por el público se toque o maneje los productos no protegidos con algún tipo de envoltura artificial o natural no comestible.

3. Los mostradores y escaparates que se instalen serán de material o de cualquier material que garantice condiciones higiénicas y resulte de color apropiado, y los pinucos tendrán una anchura mínima de 75 centímetros. Tipos-mostradores podrán sustituirse por los de tipo "virtuales". En cualquier caso, los mostradores estarán provistos de vidrios u otros dispositivos que mantengan las condiciones higiénicas e impidan el contacto del público con los productos no envasados que en ellos se expongan. Con el mismo fin, los colgadores que se instalen serán de acero inoxidable y estarán situados a la altura conveniente.

4. La instalación frigorífica de conservación será obligatoria para todos los establecimientos que comercialicen productos frescos de origen animal y congelados en general, y deberá tener la capacidad y las características adecuadas al volumen y a la naturaleza de los productos comercializados.

Art. 19. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se observará con especial cuidado el régimen prescrito por las Ordenanzas Municipales de la Limpieza de las Vías Públicas y Dominiaria y cuantas disposiciones se refieran al depósito y evacuación de basuras y desperdicios que los establecimientos produzcan.

Art. 20. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, los titulares de los mismos serán responsables tanto de las propias infracciones como de las que cometan las personas de su dependencia en las materias que regula el presente reglamento.

CAPITULO III

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS

Art. 21. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación clasificados como "Especializados" según la definición del apartado 1 del artículo 4.º, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las que en este capítulo se determinan con carácter particular para los de cada clase definida.

Art. 22. 1. Carnicería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de carnes de ganado vacuno, lanar, cabrío, porcino y equino, así como de caza mayor, con las salvedades siguientes:

a) La venta de carnes de reses de caza mayor no

4. La instalación frigorífica de conservación será obligatoria para todos los establecimientos que comercialicen productos frescos de origen animal y congelados en general, y deberá tener la capacidad y las características adecuadas al volumen y a la naturaleza de los productos comercializados.

Art. 19. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se observará con especial cuidado el régimen prescrito por las Ordenanzas Municipales de la Limpieza de las Vías Públicas y Domiciliares y cuantas disposiciones se refieran al depósito y evacuación de basuras y desperdicios que los establecimientos produzcan.

Art. 20. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, los titulares de los mismos serán responsables tanto de las propias instalaciones como de las que consten en las personas de su dependencia en las materias que regula el presente Reglamento.

CAPÍTULO III

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS

Art. 21. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación clasificados como "Especializados" según la definición del apartado 1.º del artículo 4.º, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las que en este capítulo se determinan con carácter particular para los de cada clase definida.

Art. 22. 1. Carnicería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de carnes de ganado vacuno, lanar, caprino, porcino y equino así como de caza mayor, con las subclases siguientes:

a) La venta de carnes de trozo de caza mayor no

se podrá simultanear con la ganado lanar, cabrío o porcino, y será obligatorio anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles para el público.

b) La venta de carne de reses de lidia no se podrá simultanear con la de ganado vacuno, y será obligatorio anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles para el público.

c) La venta de carne y despojos de ganado equino solo podrá efectuarse en las carnicerías exclusivamente autorizadas a este fin.

2. No se permitirá la venta de carne picada con anterioridad, debiendo realizarse esta operación en presencia del comprador que lo solicite, y solo en la cantidad y clase que éste interese. Las llamadas "hamburguesas" solo podrán venderse envasadas y debidamente etiquetadas.

Art. 23. 1. Salchichería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de carnes de ganado porcino, tanto frescas como elaboradas, así como de los correspondientes despojos, cuando vayan adheridos a las canales de estas reses.

2. Adicionalmente, en la salchichería se podrá autorizar la elaboración de morcillas o salchichas, siempre que para este fin se disponga de un local distinto del destinado al despacho del público. Este local deberá cumplir las condiciones del apartado 2 del artículo 17, así como las de estar con el debido aislamiento, fuera de la vista del público y dotado de adecuada ventilación.

3. En todo caso, los productos elaborados que se expendan en estos establecimientos irán provistos del correspondiente marchamo de garantía.

Art. 24. 1. Carnicería-salchichería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de carnes, tanto frescas como elaboradas, de ganado vacuno, lanar, cabrío y porcino.

2. En las carnicerías-salchicherías se observarán

se podrá simultánea con la ganada lanar, caprino o porcino, y será obligatorio anunciar su realización con rótulos bien visibles para el público.

b) La venta de carne de reses de lidia no se podrá simultánea con la de ganada vacuno, y será obligatorio anunciar su realización con rótulos bien visibles para el público.

c) La venta de carne y despojos de ganado equino solo podrá efectuarse en las carnicerías exclusivamente autorizadas a este fin.

2. No se permitirá la venta de carne picada con anterioridad, debiendo realizarse esta operación en presencia del comprador que lo solicite, y solo en la cantidad y clase que éste interese. Las llamadas "paninquezas", solo podrán venderse envueltas y debidamente etiquetadas.

Art. 25. 1. Salchichas es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de carnes de ganado porcino, tanto frescas como elaboradas, así como de los correspondientes despojos cuando vayan adhiridos a las carnes de estas reses.

2. Adicionalmente, en la salchichas se podrá autorizar la elaboración de morcillas o salchichas siempre que para este fin se disponga de un local distinto del destinado al despacho del público. Este local deberá cumplir las condiciones del apartado 2 del artículo 19, así como las de estar con el debido aislamiento, tanto de la vista del público y cubado de adecuada ventilación.

3. En todo caso, los productos elaborados que se expongan en estos establecimientos tendrán provistos del correspondiente marcado de garantía.

Art. 26. 1. Carnicería-salchichas es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de carnes, tanto frescas como elaboradas, de ganado vacuno, lanar, caprino y porcino.

2. En las carnicerías-salchichas se observarán

las prescripciones de los artículos 22 y 23 para los establecimientos de carnicería y salchichería.

Art. 25. Despacho de despojos es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de despojos comestibles de ganado vacuno, lanar, cabrío y porcino.

Art. 26. 1. Despacho de aves, huevos y caza es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de animales volátiles y de caza menor, así como toda clase de huevos.

2. Adicionalmente, en el despacho de aves, huevos y caza se podrán autorizar las operaciones de desollado y desplumado, siempre que para este fin se disponga de un local distinto del destinado al despacho del público. Este local deberá cumplir las condiciones señaladas en el apartado 2 del artículo 17, así como las de estar con el debido aislamiento, fuera de la vista del público y dotado de adecuada ventilación.

Art. 27. 1. Pescadería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de pescados y mariscos.

2. Los mostradores inclinados que se instalen para la exposición de los pescados y mariscos serán de material rígido, fácilmente lavable y completamente inocuo para los productos.

3. La exposición de arenques y pescados en esca-beche se efectuará en sus envases de origen.

4. En todo caso se evitará que las aguas procedentes de los mostradores viertan directamente a la zona del público.

Art. 28. 1. Frutería-verdulería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de frutos y productos hortícolas.

2. El local de frutería-verdulería estará dotado de estanterías de material fácilmente lavable.

Art. 29. Despacho de pan es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de pan, así como de productos de bollería.



las prescripciones de los artículos 22 y 23 para los establecimientos de carnicería y salchichera.

Art. 22. Despacho de despojos es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de despojos comestibles de ganado vacuno, lanar, caprino y porcino.

Art. 23. 1. Despacho de aves, huevos y caza es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de animales volátiles y de caza menor, así como toda clase de huevos.

2. Adicionalmente, en el despacho de aves, huevos y caza se podrán autorizar las operaciones de desollado y desplumado, siempre que para este fin se disponga de un local distinto del destinado al despacho del público. Este local deberá cumplir las condiciones señaladas en el apartado 2 del artículo 17, así como las de estar con el debido aislamiento, fuera de la vista del público y dotado de adecuada ventilación.

Art. 24. 1. Pescadería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de pescados y mariscos.

2. Los mostradores inclinados que se instalen para la exposición de los pescados y mariscos serán de material rígido, fácilmente lavable y completamente inodoro para los productos.

3. La exposición de arropes y pescados en cada noche se efectuará en sus envases de origen.

4. En todo caso se evitará que los arropes colocados en los mostradores vayan directamente a la zona del público.

Art. 25. 1. Frutería-verdulería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de frutos y productos hortícolas.

2. El local de frutería-verdulería estará dotado de estanterías de material fácilmente lavable.

Art. 26. Despacho de pan es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de pan, así como de productos de bollería.



Art. 30. 1. Lechería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de leche, así como de yogur, nata, mantequilla y demás derivados lácteos.

2. La leche se expenderá necesariamente en recipientes herméticos y precintados.

3. Queda prohibida la venta de leche natural y de leche a granel, de cualquier clase que sea.

4. Se prohíbe, en todo caso, la venta de leche reconstituida a partir de la concentrada.

Art. 31. No obstante las anteriores prescripciones, y para la venta exclusiva de determinados productos, se podrá autorizar la instalación y funcionamiento de establecimientos especializados que no figuren entre los definidos en este capítulo. En cada caso, la licencia determinará con precisión la denominación correspondiente, la relación de los productos cuya venta se autoriza y las condiciones particulares de la misma.

Art. 32. Con independencia de los rótulos exigidos por el artículo 11, en los establecimientos especializados será obligatoria la exposición permanente de la lista de precios de los productos que se expendan. La lista se presentará con caracteres bien visibles y referidos a la unidad de la venta.

CAPITULO IV

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES

Art. 33. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación clasificados como "Polivalentes", según la definición del apartado 2 del artículo 4.º, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las que en este capítulo se determinan con carácter particular.

Art. 34. Los establecimientos polivalentes adoptarán en todo caso la denominación genérica de "Ali-

Art. 30. 1. Leche es el establecimiento ex-
 clusivamente autorizado para la venta de toda clase de
 leche así como de yogur, nata, mantecilla y demás
 derivados lácteos.

2. La leche se expendirá necesariamente en reci-
 pientes herméticos y precintados.

3. Queda prohibida la venta de leche natural y de
 leche a granel, de cualquier clase que sea.

4. Se prohíbe, en todo caso, la venta de leche to-
 constituida a partir de la concentrada.

Art. 31. No obstante las anteriores prescripciones,
 y para la venta exclusiva de determinados productos,
 se podrá autorizar la instalación y funcionamiento de
 establecimientos especializados que no figuren entre
 los definidos en este capítulo. En cada caso, la licen-
 cia determinará con precisión la denominación corres-
 pondiente, la relación de los productos cuya venta se
 autoriza y las condiciones particulares de la misma.

Art. 32. Con independencia de los requisitos exigidos
 por el artículo 11, en los establecimientos especiali-
 zados será obligatorio la exposición permanente de
 la lista de precios de los productos que se expendan.
 La lista se presentará con caracteres bien visibles
 y referidos a la unidad de la venta.

CAPÍTULO IV

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLE-
 CIMIENTOS POLIVALENTES

Art. 33. En los establecimientos del concepto mi-
 norista de la alimentación clasificados como "Poliva-
 lentas", según la definición del apartado 2 del ar-
 tículo 4.º, además de las prescripciones genéricas y de
 las comunes a todos los establecimientos (capítulos I
 y II), se observarán obligatoriamente las que en este
 capítulo se determinan con carácter particular.

Art. 34. Los establecimientos polivalentes adpta-
 rán en todo caso la denominación genérica de "Al-

mentación”, que deberá figurar como rótulo del local.

Art. 35. En los establecimientos polivalentes los productos estarán separados por secciones comerciales, de modo que se mantengan en las mejores condiciones higiénico-sanitarias y se evite cualquier alteración de sus propiedades como consecuencia de influencias por la proximidad de otros productos.

Art. 36. En los establecimientos polivalentes la venta de los productos propios de los establecimientos especializados se ajustará a las prescripciones establecidas en el capítulo III. La venta de pan en los establecimientos polivalentes, de acuerdo con la orden de la Presidencia del Gobierno de 10 de agosto de 1971, solo se podrá efectuar en aquellos supermercados o autoservicios con superficie útil destinada a la venta, superior a 125 metros cuadrados.

Art. 37. Si en los establecimientos polivalentes se empleara el sistema de autoservicio, los productos frescos de origen animal ofrecidos por este sistema se expondrán en vitrinas frigoríficas. En cualquier caso, los productos que se ofrezcan en autoservicio estarán perfectamente envasados, de modo que se mantengan en las mejores condiciones higiénico-sanitarias, aunque sean manejados por el público.

Art. 38. En ningún caso se permitirá que los productos frescos, refrigerados o congelados de distintas clases, que sanitariamente sean incompatibles, se mezclen entre sí en las cámaras frigoríficas, vitrinas o mostradores que se utilicen para su conservación.

CAPITULO V

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS INDEPENDIENTES

Art. 39. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación clasificados como “Independientes”, según la definición del apartado 1 del



menación", que deberá figurar como título del local.
Art. 35. En los establecimientos polivalentes los
productos estarán separados por secciones comer-
ciales, de modo que se mantengan en las mejores
condiciones higiénico-sanitarias y se evite cualquier
alteración de sus propiedades como consecuencia de
influencias por la proximidad de otros productos.

Art. 36. En los establecimientos polivalentes la
venta de los productos propios de los establecimientos
especializados se ajustará a las prescripciones estable-
cidas en el capítulo III. La venta de pan en los esta-
blecimientos polivalentes, de acuerdo con la orden de
la Presidencia del Gobierno de 10 de agosto de 1971,
solo se podrá efectuar en aquellos supermercados
o autoservicios con superficie útil destinada a la venta,
superior a 125 metros cuadrados.

Art. 37. Si en los establecimientos polivalentes
se empleara el sistema de autoservicio, los productos
frescos de origen animal ofrecidos por este sistema se
expondrán en vitrinas frigoríficas. En cualquier caso,
los productos que se ofrecen en autoservicio estarán
perfectamente envasados, de modo que se mantengan
en las mejores condiciones higiénico-sanitarias, aun-
que sean manejados por el público.

Art. 38. En ningún caso se permitirán que los pro-
ductos frescos, refrigerados o congelados de distintas
clases, que sanitariamente sean incompatibles, se ven-
dan entre sí en las cámaras frigoríficas, vitrinas
o mostradores que se utilizan para su conservación.

CAPÍTULO V

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLE- CIMIENTOS INDIVIDUALES

Art. 39. En los establecimientos del comercio ma-
yorista de la alimentación clasificados como "Inde-
pendientes", según la definición del apartado 1 del



artículo 5.º, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las que en este capítulo se determinan con carácter particular.

Art. 40. En los establecimientos independientes se cumplirán puntualmente, según que sean especializados o polivalentes, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

Art. 41. 1. En los establecimientos independientes se exigirá como mínimo una superficie útil de 30 metros cuadrados para los especializados y de 60 metros cuadrados para los polivalentes, así clasificados con arreglo al artículo 4.º

2. A estos efectos se entiende por superficie útil la del recinto del establecimiento que se destine a exposición de productos, estancia del público y de los vendedores, mostradores, vitrinas, etc., con excepción de la destinada a almacén, oficinas y demás dependencias de acceso restringido.

Art. 42. En los establecimientos independientes de carnicería y para el despiece de las reses y canales será necesario disponer de un local distinto del destinado al despacho del público. Este local deberá cumplir las condiciones señaladas en el apartado 2 del artículo 17, así como las de estar con el debido aislamiento y dotado de adecuada ventilación.

CAPITULO VI

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS AGRUPADOS

Art. 43. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación clasificados como "Agrupados", según la definición del apartado 2 del artículo 5.º, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las determinadas según los casos por el reglamento del Régimen

Artículo 2.º, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las que en este capítulo se determinan con carácter particular.

Art. 40. En los establecimientos independientes se cumplirá puntualmente, según que sean especializadas o polivalentes, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

Art. 41. En los establecimientos independientes se exigirá como mínimo una superficie útil de 30 metros cuadrados para los especializados y de 60 metros cuadrados para los polivalentes, así clasificados con arreglo al artículo 4.º.

3. A estos efectos se entiende por superficie útil la del recinto del establecimiento que se destine a exposición de productos, estancias del público y de los vendedores, mostradores, vitrinas, etc., con excepción de la destinada a almacén, oficinas y demás dependencias de acceso restringido.

Art. 42. En los establecimientos independientes de carnicería y para el despacho de las reses y canales será necesario disponer de un local distinto del destinado al despacho del público. Este local deberá cumplir las condiciones señaladas en el apartado 2 del artículo 17, así como las de estar con el debido aislamiento y dotado de adecuada ventilación.

CAPÍTULO VI

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS AGRICULTORES

Art. 43. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación clasificados como "Agrupados", según la definición del apartado 2 del artículo 2.º, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las determinadas según los casos por el Reglamento del Régimen

de los Mercados de Abastos o por el de Galerías de Alimentación, únicas agrupaciones comerciales que se reconocen a los efectos de este reglamento.

Art. 44. En los establecimientos agrupados se cumplirán puntualmente, según sean especializados o polivalentes, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

CAPITULO VII

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS SECCIONALES

Art. 45. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación clasificados como "Seccionales", según la definición del apartado 3 del artículo 5.º, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las que en este capítulo se determinan con carácter particular.

Art. 46. En los establecimientos seccionales se cumplirán puntualmente, sean especializados o polivalentes, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

Art. 47. Los establecimientos seccionales deberán estar instalados con suficiente separación con respecto a las restantes secciones del establecimiento principal a que pertenezcan.

CAPITULO VIII

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS RESTRINGIDOS

Art. 48. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación clasificados como "Restringidos", según la definición del apartado 4 del artículo 5.º, ya tengan la denominación genérica de "Economato" o cualquiera otra similar, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos



de los Mercados de Abastos o por el de Cáceres de Alimentación, únicas agrupaciones comarcales que se reconocen a los efectos de este reglamento.
Art. 44. En los establecimientos agrupados se cumplirán puntualmente, según sean especializados o polivalentes, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

CAPITULO VII

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLE-
CIMIENTOS SECCIONALES

Art. 43. En los establecimientos del comercio mi-
norista de la alimentación clasificados como "Seccio-
nales", según la definición del apartado 3 del ar-
tículo 5.º, además de las prescripciones generales y de
las comunes a todos los establecimientos (capítulos I
y II), se observarán obligatoriamente las que en este
capítulo se determinan con carácter particular.

Art. 46. En los establecimientos seccionales se
cumplirán puntualmente, sean especializados o pol-
ivalentes, las prescripciones señaladas para tales en
los capítulos III y IV.

Art. 47. Los establecimientos seccionales deberán
estar instalados con suficiente separación con respecto
a las restantes secciones del establecimiento principal
a que pertenescan.

CAPITULO VIII

PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLE-
CIMIENTOS RESTRICTOS

Art. 48. En los establecimientos del comercio mi-
norista de la alimentación clasificados como "Restri-
ctos", según la definición del apartado 4 del ar-
tículo 5.º, ya tengan la denominación genérica de
"Hocinatorio" o cualquiera otra similar, además de
las prescripciones generales y de las comunes a todos



los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las disposiciones particulares de su propia constitución legal.

Art. 49. En los establecimientos restringidos se cumplirán puntualmente, según sean especializados o polivalentes, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

CAPITULO IX

REGIMEN DE LICENCIAS

Art. 50. 1. Para el ejercicio de las actividades que se regulan en este reglamento será indispensable la previa obtención de la correspondiente licencia municipal de instalación, apertura y funcionamiento.

2. La licencia fiscal del impuesto industrial no supondrá en modo alguno que el titular del establecimiento se encuentre legalizado para el ejercicio de la actividad correspondiente.

Art. 51. La solicitud, tramitación y obtención de la licencia para ejercer cualquiera de las actividades comprendidas en el presente reglamento se ajustarán a las prescripciones que al respecto tenga determinadas el Ayuntamiento de Madrid y a aquellas otras que sean de aplicación con carácter general.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. 1. El presente reglamento se aplicará íntegramente a los establecimientos del comercio minorista de la alimentación para los que, a partir de la fecha de su entrada en vigor, se solicite licencia.

2. Los establecimientos con licencia de apertura concedida o en trámite a la entrada en vigor de este reglamento se regirán por las disposiciones vigentes en la fecha de su concesión o solicitud, las que serán también de aplicación íntegramente para la renovación de las licencias de apertura en los supuestos de cambio de titular por cualquier causa.

los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las disposiciones particulares de su propia constitución legal.

Art. 49. En los establecimientos restringidos se cumplirán puntualmente según sean especificados o posibles, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

CAPITULO IX

REGIMEN DE LICENCIAS

Art. 50. 1. Para el ejercicio de las actividades que se regulan en este reglamento será indispensable la previa obtención de la correspondiente licencia municipal de instalación, apertura y funcionamiento.

2. La licencia fiscal del impuesto industrial no se pondrá en modo alguno que el titular del establecimiento se encuentre legalizado para el ejercicio de la actividad correspondiente.

Art. 51. La solicitud, tramitación y obtención de la licencia para ejercer cualquiera de las actividades comprendidas en el presente reglamento se ajustarán a las prescripciones que al respecto tenga determinadas el Ayuntamiento de Madrid y a aquellas otras que sean de aplicación con carácter general.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. 1. El presente reglamento se aplicará íntegramente a los establecimientos del comercio minorista de la alimentación para los que, a partir de la fecha de su entrada en vigor, se solicite licencia.

2. Los establecimientos con licencia de apertura concedida o en trámite a la entrada en vigor de este reglamento se regirán por las disposiciones vigentes en la fecha de su concesión o solicitud, las que serán también de aplicación íntegramente para la renovación de las licencias de apertura en los supuestos de cambio de titular por cualquier causa.

Segunda. Las normas de carácter general contenidas en el capítulo II de este reglamento serán de aplicación a todos los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, cualquiera que sea la fecha de su licencia.

DISPOSICION FINAL

Quedan derogadas expresamente cuantas disposiciones se opongán al presente reglamento y en particular las contenidas en los artículos 320, 321, 322, 323, 325, 326 y 327, referidas a la venta de pan; el artículo 349, sobre simultaneidad; los artículos 350, 351, 352, 353 y 354, sobre pescadería; los artículos 355, 356, 357, 358, 362 y 363, referidos a las tiendas de comestibles; los artículos 364, 365, 366, 367, 368 y 369, relativos a los despachos de caza menor, aves y huevos; los artículos 370, 371, 372, 373 y 374, referidos a los despachos de frutas y verduras; el artículo 394 (421 antiguo), relativo a embutidero; el artículo 396 (425 antiguo), relativo a la expendición de grasas o manteca de cerdo; el artículo 701, relativo a régimen transitorio de producción, venta e inspección de leche, y el artículo 702, relativo a supermercados y autoservicios, todos ellos de las Ordenanzas Municipales de Policía Urbana y Gobierno de la Villa de Madrid de 16 de julio de 1948.

* * *

El presente reglamento fue aprobado por el excelentísimo Ayuntamiento Pleno en sesión de 31 de enero de 1973, y devuelto por el ilustrísimo señor Director general de Administración local el día 5 de febrero de dicho año, sin reparo alguno a su articulado, por considerarlo acorde con las disposiciones vigentes.

* * *



Segunda. Las normas de carácter general contenidas en el capítulo II de este reglamento serán de aplicación a todos los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, cualquiera que sea la fecha de su licencia.

DISPOSICIÓN FINAL

Quedan derogadas expresamente cuantas disposiciones se opongan al presente reglamento y en particular las contenidas en los artículos 320, 351, 352, 353, 355, 356 y 357, referidas a la venta de pan; el artículo 349, sobre simultaneidad; los artículos 350, 351, 352, 353 y 354, sobre pesquerías; los artículos 355, 356, 357, 358, 362 y 363, referidos a las tiendas de comestibles; los artículos 364, 365, 366, 367, 368 y 369, relativos a los despachos de casa menor, aves y huevos; los artículos 370, 371, 372, 373 y 374, referidos a los despachos de frutas y verduras; el artículo 394 (421 antiguo), relativo a embuderos; el artículo 396 (425 antiguo), relativo a la expedición de grasas o manteca de cerdo; el artículo 501, relativo a régimen transitorio de producción, venta e inspección de leche, y el artículo 502, relativo a supermercados y autoservicios, todos ellos de las Ordenanzas Municipales de Policía Urbana y Gobierno de la Villa de Madrid de 16 de julio de 1948.

El presente reglamento fue aprobado por el excmo. Ayuntamiento Pleno en sesión de 31 de enero de 1953, y devuelto por el ilustrado señor Director general de Administración local el día 5 de febrero de dicho año, sin reparo alguno a su validez, por considerarlo acorde con las disposiciones vigentes.



De conformidad con lo prevenido en el artículo 7.º-2 del reglamento de Servicios de las Corporaciones locales y de lo acordado por el excelentísimo Ayuntamiento Pleno en 27 de febrero de 1973, el presente reglamento, cuyo texto íntegro fue publicado en el *Boletín Oficial de la Provincia* número 65, del día 16 del corriente mes, entró en vigor en el día de la fecha.

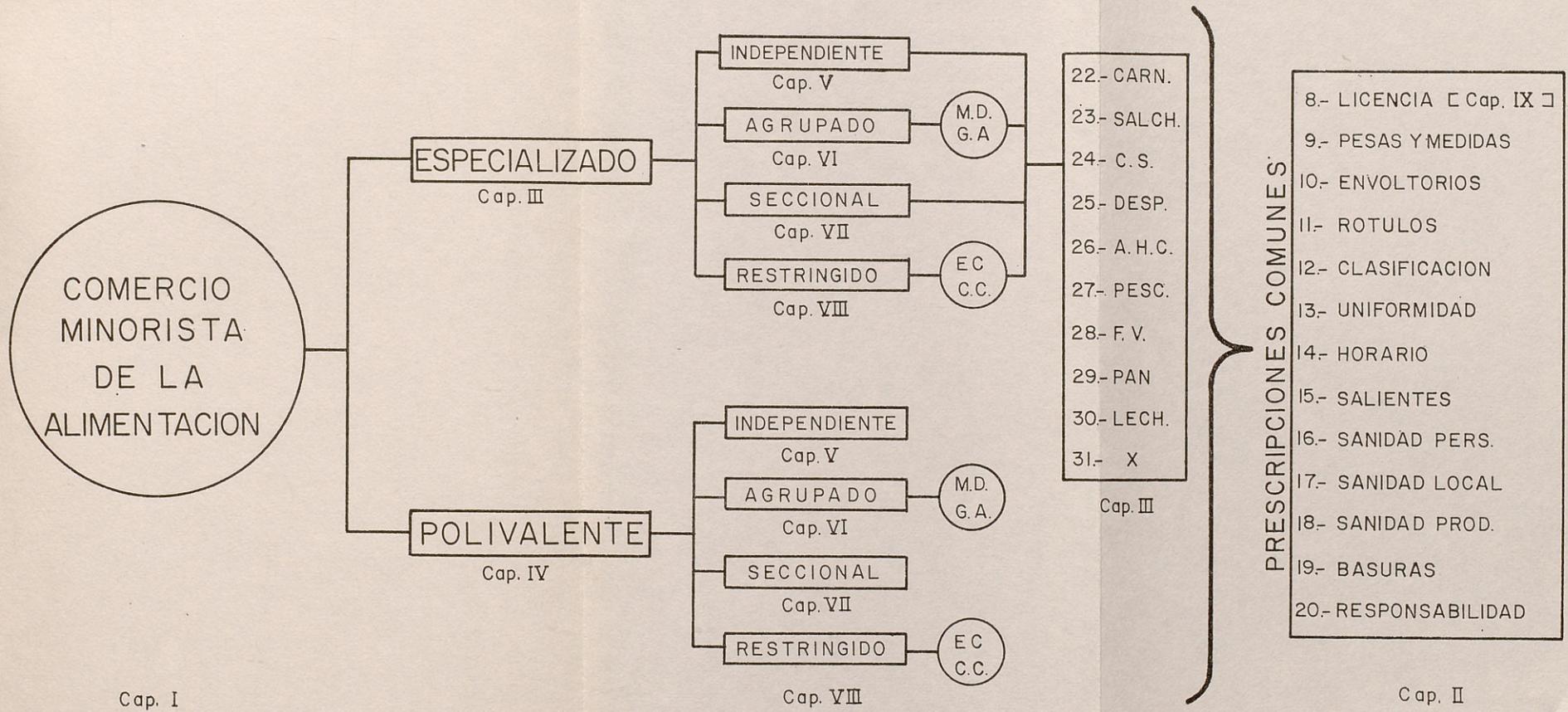
Madrid, 17 de marzo de 1973.—El Secretario general, PEDRO BARCINA TORT.

| | |
|----------|---------------------|
| SALCH | 1. PEGAR Y MEDIDAS |
| C. S. | 10. ENFERMEDADES |
| DESP | 11. RUTINAS |
| A. H. O. | 12. CLASIFICACION |
| PESC | 13. INFORMACION |
| F. V. | 14. HORARIO |
| PAN | 15. SALIENTES |
| LECH | 16. SORDAD PERS |
| X | 17. SORDAD LOCAL |
| Cop. III | 18. SORDAD PROD |
| | 19. CASURAS |
| | 20. RESPONSABILIDAD |

De conformidad con lo prevenido en el artículo 2.º del reglamento de Servicios de las Corporaciones locales y de lo acordado por el excelsísimo Ayuntamiento Pleno en 27 de febrero de 1973, el presente reglamento, cuyo texto íntegro fue publicado en el Boletín Oficial de la Provincia número 67, del día 16 del corriente mes, entró en vigor en el día de la fecha.

Madrid, 17 de marzo de 1973.—El Secretario general, PEDRO BARCINA TORT.

ESQUEMA DEL REGLAMENTO



1900

ESPECIALIZADO

Cop. II

POLIVALENTE

Cop. IV



Cop. I



Ayuntamiento de Madrid

