

FM-3373

REGLAMENTO DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACION



Ayuntamiento de Madrid
Área de Consumo y Abastos

FM-3373

REGLAMENTO DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACION

R/90.434



Fecha de Aprobación B. O. C. de M. 18 - II - 86

Ayuntamiento de Madrid

1933-1934

REGlamento del Comercio
MINORISTA DE LA ALIMENTACION

1934.09.19



1934.09.19

Ayuntamiento de Madrid

CAPITULO PRIMERO

TITULO I. PRESCRIPCIONES GENERALES

Artículo 1. 1. 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.

2. 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. 2. Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se clasifican del modo siguiente:

2.1. En cuanto a la modalidad de venta:

2.1.1. Con vendedor.

En esta modalidad el vendedor atiende personalmente al cliente y le sirve los productos requeridos.

2.1.2. En régimen de autoservicio.

En esta modalidad, el comprador tiene a su alcance todos los productos con la información necesaria, incluso el precio, para que pueda tomar por sí mismo aquellos que desee adquirir sin necesitar la intervención del vendedor y efectuar el pago de su compra en la caja o cajas dispuestas a este fin.

2.1.3. En régimen mixto.

En esta modalidad concurren las 2 formas de venta anteriormente definidas.

2.2. En cuanto a los productos objeto de venta:

2.2.1. Especializados o monovalentes.

En ellos se vende exclusivamente una determinada clase de productos alimenticios.

2.2.2. Polivalentes.

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

2.3. En cuanto a su naturaleza comercial:

2.3.1. Independientes.

Los que constituyen por sí mismos una unidad comercial y disponen de un local exclusivo con acceso directo e independiente desde la vía pública.

2.3.2. Agrupados.

Los que se hallan en un recinto comercial colectivo en comunidad con otros establecimientos del mismo o diferente sector comercial provisto de servicios y elementos compartidos. A los efectos de este Reglamento se consideran establecimientos agrupados: las Galerías de Alimentación, Mercados de Distrito, Centros Comerciales de Barrio, Pasajes Comerciales, Galerías y Agrupaciones Comerciales, siempre que tengan más del 35 por 100 de su superficie destinada a alimentación.

2.3.3. Seccionales.

Los integrados en otros establecimientos comerciales como sección especial destinada a la venta de productos alimenticios.

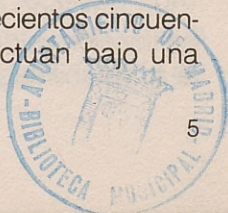
2.3.4. Restringidos.

Los que con independencia del resto de sus características, situación o modalidad de venta no se encuentran abiertos indiscriminadamente a todo público, limitando su clientela a determinadas personas o grupos en razón de condicionamientos estipulados en la legislación vigente.

2.4. En cuanto a su superficie de venta:

2.4.1. Ordinarios.

Son locales comerciales ordinarios los que tienen una superficie de venta inferior a setecientos cincuenta metros cuadrados (750 m²) y actúan bajo una sola firma comercial.



2.4.2. Grandes superficies.

Se denominan grandes superficies a los comercios de alimentación cuya superficie de venta supera los setecientos cincuenta metros cuadrados (750 m²) y actúan bajo una sola firma comercial.

2.4.3. Agrupados.

Cuando sea cual sea su superficie operen en ellos varias firmas comerciales.

Art. 3. Como complemento de las condiciones exigidas por las Ordenanzas Municipales sobre Uso del Suelo y Edificación para los establecimientos comerciales, los minoristas de la alimentación observarán además las que se determinen en este Reglamento.

Art. 4. Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación vendrán obligados a cumplir las condiciones de la reglamentación técnico-sanitaria que de modo general o específico les corresponda.

Art. 5. 1. No se permitirá la implantación de grandes superficies de alimentación salvo en las zonas y condiciones de tamaño que el Plan General de Madrid así lo autorice.

2. En todo caso la concesión de la licencia de edificación podrá supeditarse a la demostración de la aceptabilidad de los impactos que estos estable-

cimientos puedan producir sobre el tráfico y la estructura comercial existente, tanto en el entorno inmediato como en otros puntos de la ciudad que puedan ser previsiblemente afectados.

3. El Area de Consumo y Abastos será, previo informe técnico y oídas las Asociaciones Profesionales, Cámara de Comercio y Asociaciones de Consumidores, competente en la demostración del posible impacto comercial.

TITULO II. PRESCRIPCIONES COMUNES PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

Art. 6. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, será obligatorio tener expuestas en lugar visible del recinto comercial; la licencia municipal que autorice su funcionamiento, la licencia fiscal y el horario de funcionamiento.

2. Los establecimientos comerciales deberán contar asimismo en la portada de fachada con un rótulo de identificación donde conste claramente su especialidad de venta. Quedan excluidos de esta obligación los establecimientos seccionales y agrupados donde constará la identificación genérica que corresponda, Mercado, Supermercado, Galería de Alimentación, etc.

Art. 7. 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 a la venta.

2. Asimismo, en estos establecimientos será obligatorio el tener expuesto un cartel bien visible con la siguiente leyenda:

«En caso de duda sobre el correcto funcionamiento de las básculas de este establecimiento, dirigirse a la Oficina Municipal de Información al Consumidor (O.M.I.C.) c/ Sacramento, núm. 7, teléfonos 4.64.96.01 y 4.64.95.13, o a la Junta Municipal de c/ tf ».

Art. 8. 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, expresado por la unidad, kilo, litro, docena o unidad, mediante rótulos o carteles fácilmente legibles.

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

Art. 9. 1. En los establecimientos del comercio

Ayuntamiento de Madrid

minorista de la alimentación, los productos se expondrán de forma que se ajusten a todos aquellos requisitos que señalen las disposiciones vigentes, 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. 10. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, queda prohibido utilizar vías públicas en sustitución de la sala de ventas o de la trastienda, 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.

CAPITULO SEGUNDO

Condiciones técnicas

Art. 11. En ningún caso la superficie del local de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación será inferior a los veinticuatro metros cuadrados (24 m^2) para los especializados y cuarenta y ocho metros cuadrados (48 m^2) para los polivalentes, disponiendo de un almacén o trastienda pa-

ra la conservación de los productos debidamente acondicionado con una superficie de, al menos, el diez por ciento de la superficie del local y nunca inferior a tres metros cuadrados (3 m^2).

Art. 12. Se entiende a los efectos de este Reglamento por superficie de venta, la suma de superficie útil de todos los locales en los que se produce el intercambio comercial o en los que el público accede a los productos, tales como mostradores, vitrinas y góndolas de exposición, cajas registradoras, etc.; los espacios de permanencia y paso de los trabajadores y público. Se excluyen expresamente las superficies destinadas a oficinas, almacenaje no visitable por el público, zona de carga y descarga, los aparcamientos de vehículos y otras dependencias de uso restringido.

Art. 13. Los establecimientos independientes o agrupación de establecimientos del comercio con superficie entre cuatrocientos y setecientos cincuenta metros cuadrados (400 y 750 m^2) deberán contar entre sus instalaciones con una plaza de aparcamiento por cada cincuenta metros cuadrados (50 m^2). Los establecimientos con superficie mayor a setecientos cincuenta metros cuadrados (750 m^2) deberán contar con una plaza de aparcamiento por cada veinticinco metros cuadrados (25 m^2).

Art. 14. 1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie inferior a setecientos cincuenta metros cuadrados (750 m^2) todos los recorridos accesibles al público tendrán una anchura mínima de ciento cincuenta centímetros (150 cm); los desniveles se salvarán con una anchura como el resto de los recorridos, mediante rampas y escaleras.

2. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie mayor de setecientos cincuenta metros cuadrados (750 m^2), todos los recorridos accesibles al público tendrán una anchura mínima de dos metros (2 m.) los desniveles se salvarán con una anchura como el resto de los recorridos mediante rampas o escaleras.

Art. 15. Los locales destinados al comercio minorista de la alimentación dispondrán de los siguientes servicios sanitarios:

— Hasta 100 m^2 , un retrete y un lavabo; por cada 200 m^2 adicionales o fracción superior a 100 m^2 , se aumentará un retrete y un lavabo separándose en este caso para cada uno de los sexos.

Los aseos, en ningún caso podrán comunicar directamente con el resto de los locales, para lo cual, deberá instalarse un vestíbulo o espacio de aislamiento.

Art. 16. Cuando la superficie de venta alcance los setecientos cincuenta metros cuadrados (750 m^2) se dispondrá dentro del local de una dársena para carga y descarga con una altura mínima de trescientos cuarenta centímetros (340 cm.) que se aumentará en una unidad por cada mil metros cuadrados (1.000 m^2) o fracción superior a quinientos metros cuadrados (500 m^2). Las dársenas tendrán unas dimensiones no inferiores a siete metros (7 mts.) de longitud y cuatro metros (4 mts.) de latitud, y estarán dispuestas de tal forma que permitan las operaciones de carga y descarga en cada una de ellas simultáneamente sin entorpecer el acceso de vehículos.

Art. 17. Los Pasajes, Agrupaciones y Galerías Comerciales que destinen más del 35 por 100 de superficie a la venta de productos alimenticios estarán afectados por:

1. Podrán establecer la superficie de venta destinada a alimentación, exclusivamente en planta baja que tendrán acceso al público por más de un extremo, con una anchura de pasillo superior a cuatro metros (4 m.).

2. No serán autorizados en su instalación aquellos Pasajes, Agrupaciones o Galerías Comerciales que se pretendan situar dentro de un círculo de 500

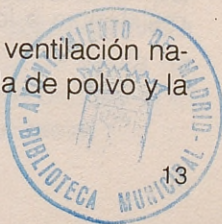
m. de radio de centro en Mercados o Centros Comerciales de propiedad municipal, siempre que en dicho círculo el número de establecimientos destinados a alimentación supere los 8 establecimientos por 1.000 habitantes.

3. Igualmente no se autorizarán Pasajes, Agrupaciones y Galerías Comerciales que se pretendan situar en las mismas condiciones del párrafo anterior respecto a Galerías de Alimentación ya existentes que sean declaradas de interés especial para los consumidores. Esta calificación será otorgada por el Ayuntamiento de Madrid con sujeción a la normativa específica que en su día apruebe el Ayuntamiento Pleno a propuesta del Area de Consumo y Abastos.

4. El Area de Consumo y Abastos informará de la concesión de las licencias de apertura en los casos previstos en los apartados anteriores.

Art. 18. 1. Todos los establecimientos dispondrán de entradas y salidas directas a la vía pública o a espacios abiertos. En caso de comercio agrupado o seccional, este requisito lo cumplirá el conjunto comercial de que se trate.

2. Los establecimientos tendrán ventilación natural y/o forzada, se evitará la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire.



3. Los establecimientos estarán apartados de los lugares que puedan hacerle llegar cualquier clase de suciedad o contaminación.

Art. 19. Los establecimientos minoristas de la alimentación estarán separados de viviendas, cocinas o comedores de uso familiar o laboral. De haber paso a la vivienda del dueño o encargado deberá estar provisto de una puerta que habitualmente esté cerrada durante las horas del comercio.

Art. 20. La iluminación en los comercios minoristas de la alimentación, será la adecuada en consonancia con las dimensiones del local y ajustada a las normas de seguridad e higiene en el trabajo que la ley dispone.

Art. 21. 1. Los pavimentos de los comercios serán resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección. Podrán ser continuos o de placas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con juntas de dilatación descubierta.

2. Las paredes y techos se revestirán de azulejos, pintura plástica u otros materiales de especial resistencia a los lavados y temperaturas.

CAPITULO TERCERO

Condiciones del material e instalaciones

Art. 22. Todos los productos alimenticios se depositarán de forma que no estén en contacto con el suelo. Los productos sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público o se les prohibirá tocarlo por medio de carteles. Igualmente, estarán aislados y convenientemente separados de cualquier otro producto alimenticio.

Art. 23. Los alimentos no envasados se exhibirán ordenadamente y con la debida separación entre los mismos, para evitar la asimilación de olores y sabores extraños.

Art. 24. Los establecimientos que expendan alimentos perecederos que necesiten refrigeración para su conservación dispondrán como mínimo de un frigorífico expositor o no, que garantice una temperatura entre 0 y 8.º centígrados, y estará provisto de termómetro. Los establecimientos de venta de pescado fresco se verán exceptuados de esta obligación si mantienen el frío mediante hielo.

Art. 25. Los establecimientos que expendan alimentos congelados dispondrán como mínimo de un frigorífico congelador, expositor o no, que garantice en su interior una temperatura igual o inferior a las establecidas en las respectivas reglamentaciones técnico-sanitarias o normas de calidad del producto. Los aparatos frigoríficos horizontales, llevarán claramente marcada una línea que indique la capacidad útil del mismo. Asimismo, estos aparatos frigoríficos estarán debidamente compartimentados para poder clasificar claramente los productos allí expuestos.

Art. 26. 1. El titular del establecimiento adoptará las oportunas medidas para evitar la entrada y presentación de insectos, arácnidos y roedores, y otros animales domésticos o no. Donde se expendan productos sin envasar será obligatorio la instalación de aparatos anti-insectos que los elimine sin el empleo de productos químicos.

2. El almacenamiento del material para desinfección y limpieza del establecimiento estará siempre y en todo caso independizado de donde se encuentren los productos alimenticios.

Art. 27. 1. Las basuras se depositarán dentro de recipientes estancos con tapa de ajuste adecuada, que permanecerán cerrados, estarán en luga-

Ayuntamiento de Madrid

res aislados de los alimentos, y deberán ser retirados por lo menos una vez al día.

2. Se observará con especial cuidado el régimen prescrito por las Ordenanzas Municipales de Limpieza de las Vías Públicas y Domiciliarias y cuantas disposiciones se adopten por la autoridad competente referentes al depósito y evacuación de basuras y desperdicios que los establecimientos produzcan.

Art. 28. Los establecimientos mantendrán todas sus dependencias de acuerdo con lo establecido en las correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, tomando el responsable del comercio las medidas pertinentes a tal fin con la periodicidad necesaria. La reincidencia en el abandono y suciedad de los locales constituirán falta grave y materia de sanción.

Art. 29. No podrán utilizarse en la composición de los envases:

1. Sustancias tóxicas o contaminantes.
2. Sustancias ajenas al alimento y capaces de agregarse a su composición.
3. Sustancias que aún apareciendo en el alimento lleguen, como consecuencia de la cesión del envase, a superar las cantidades autorizadas para la composición del alimento de que se trate.

Art. 30. 1. Los escaparates, estanterías, mostradores, etc., así como los elementos de decoración, serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. En el caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir su limpieza.

Los mostradores además no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser fuente de contaminación.

2. Cuando por la naturaleza del producto se precisen colgaderos, aquellos que se instalen serán de acero inoxidable y estarán situados a la altura conveniente.

CAPITULO CUARTO

Condiciones del personal

Art. 31. 1. El personal del establecimiento minorista de la alimentación estará en todo momento suficientemente capacitado para el correcto desempeño de su función y la atención al público, según las condiciones que a continuación se expresan:

2. El personal del establecimiento vendrá obligado a cumplir con las prescripciones que para ca-

Ayuntamiento de Madrid

da tipo de comercio exigen las reglamentaciones específicas.

3. Observarán la máxima pulcritud, en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivamente adecuado a su función y en correcto estado de limpieza.

Art. 32. 1. Estarán en posesión del Carnet de Manipulador de Alimentos y demás requisitos que exija la legislación vigente.

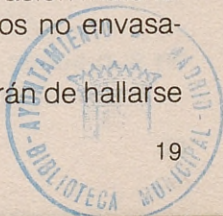
2. Guardarán la corrección y el aseo personal que se exigen a los manipuladores de alimentos destinados al consumo humano.

MANIPULACIONES PERMITIDAS

Art. 33. Además de las propias de cada venta reguladas por las reglamentaciones técnicas específicas, en los establecimientos comerciales se autorizan las siguientes manipulaciones:

1. Los establecimientos polivalentes autorizados para ello podrán vender artículos higiénicos y de uso doméstico, siempre que estén claramente anunciados y en un lugar alejado o con separación material de los alimentos, en particular con los no envasados.

2. Los alimentos sin envasar habrán de hallarse



como mínimo a un metro (1 m.) de distancia de los productos no alimenticios o mediando una zona de exposición de alimentos envasados entre ambas clases de productos.

3. 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 frutas de cáscara dura e incomedible.

4. Para la envoltura de alimentos no se podrá emplear papel de periódico o cualquier otro tipo de papel usado. Sí se podrá utilizar papel nuevo impreso por una sola cara con las indicaciones del comercio expendedor, siempre que la impresión no entre en contacto con el alimento.

5. 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.

MANIPULACIONES PROHIBIDAS

Art. 34. Exponer fuera de los muebles frigoríficos o congeladores, productos alimenticios que requieren frío para su conservación.

Art. 35. El funcionamiento de frigoríficos y/o congeladores a temperaturas no apropiadas para la correcta conservación de los productos que contienen.

Art. 36. Exponer y/o almacenar bajo conservación frigorífica aquellos productos cuya reglamentación técnico-sanitaria así lo consideren.

Art. 37. Queda prohibida la recongelación de alimentos y la venta de productos descongelados con o sin indicación de ello.

Art. 38. Vender alimentos adulterados, caducados, nocivos, o realizar manipulaciones que puedan suponer riesgo para la salud, o fraude en la transacción o venta.

Art. 39. La venta a «granel» o fraccionada de productos cuya reglamentación técnico-sanitaria prohíba venderlo de esta forma. Venta en régimen de Autoservicio de productos no envasados a excepción de frutos de cáscara dura e incomedible.

Art. 40. El acceso del público a zonas que no sean «Sala de Venta» o servicios autorizados.

ENVASADO Y ETIQUETADO

Art. 41. Todos los productos envasados se atenderán en su etiquetado a la *Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados* con las especificaciones que marquen cada una de las reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas.

Art. 42. Los productos envasados cuya reglamentación técnico-sanitaria permite la apertura de sus envases para proceder a la venta fraccionada, deberán conservar el correspondiente etiquetado a la vista del público hasta el final de su comercialización.

Art. 43. Los productos hortofrutícolas que deben cumplir con Normas de Calidad, se atenderán a lo dispuesto en su momento por la normativa vigente.

CAPITULO QUINTO

Condiciones de los establecimientos especializados

Art. 44. 1. Pescadería es el establecimiento minorista debidamente acondicionado para la manipu-

lación que el cliente demande, comercialización y venta «al detalle» de productos de la pesca.

2. Las pescaderías se atenderán a las prescripciones generales contenidas en este Reglamento y a las específicas de las normas que le obliguen.

3. Se prohíbe la venta de productos descongelados con o sin indicación de ello.

4. Será obligatorio estar en posesión de la documentación que acredite el origen de la mercancía.

Art. 45. 1. Carnicería es el establecimiento dedicado a la manipulación, preparación de carnes frescas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y análogas), y venta de los mismos en los propios establecimientos; así como los despojos frescos y congelados.

2. El fileteado, troceado, mechado, picado y análogos, se realizarán a la vista del consumidor cuando éste lo demande. Tales operaciones podrán hacerse previamente a su venta, si la normativa de carácter general así lo autorizase.

3. Los productos cárnicos de elaboración (embutidos, hamburguesas, etc.) sólo podrán comercializarse si provienen de industrias cárnicas debidamente autorizadas.

4. Las carnicerías vendrán expresamente autorizadas para la venta de toda clase de ganado vacuno, lanar, cabrío, porcino y equino; así como de caza mayor con las salvedades siguientes:

a) La venta de carne de reses de caza mayor no se podrá simultanear con la de 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 asimismo será obligatorio anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles.

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

Venta de despojos

5. Para la venta en establecimientos de carnicerías, de despojos frescos y congelados se requiere, con un uso exclusivo para éste los siguientes elementos y útiles: tajo, cuchillería, recipiente, cámara de refrigeración a cero grados centígrados o congelación a menos dieciocho grados centígrados, vitrinas frigoríficas de exposición para la venta y personal exclusivo.

Art. 46. Carnicería-salchichería es el establecimiento dedicado a la actividad de carnicería, así como a la elaboración de productos cárnicos frescos, crudos-adobados, embutidos de sangre, (morcillas) o de aquellos otros tradicionales de estas características que el organismo competente de la Comunidad Autónoma de Madrid pueda determinar. Asimismo salazonar tocino. Todos estos productos elaborados en ella sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público.

Art. 47. Carnicería-charcutería es la industria cárnica que se dedica a la elaboración de productos cárnicos frescos, crudos-adobados, embutidos de sangre crudos curados, tratados por el calor, salazones, platos preparados cárnicos y otros derivados cárnicos, así como el troceado y envasado de los productos cárnicos de referencia y que *únicamente comercializa* estos productos en sus propias dependencias de venta al público.

Art. 48. Las carnicerías-salchicherías y las carnicerías-charcuterías deberán contar con obrador apropiado a sus funciones de elaboración, que cumplirá lo exigido en las reglamentaciones correspondientes que les obligue, y que estará ubicado obligatoriamente dentro del término municipal de Madrid.



Art. 49. Casquería es el establecimiento dedicado a la venta, troceado y fileteado de vísceras y despojos procedentes de animales de abastos frescos y congelados.

Art. 50. 1. Establecimiento minorista de Aves, Huevos y Caza, es aquél debidamente acondicionado y exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de animales volátiles y de caza menor, así como toda clase de huevos.

2. Este comercio se regirá por las prescripciones que determina este Reglamento y por las específicas que en cada caso le obligue.

3. En estos establecimientos se prohíbe la exposición y almacenamiento mezclado de animales de distintas especies, con piel o desollados, desplumados o con plumas; disponiéndose a tal efecto un sistema de separadores que garanticen que no se produce contacto entre los distintos tipos de productos.

4. Los establecimientos de venta al público de aves, únicamente podrán despiezar y trocear las mismas cuando el troceado se destine a la venta directa en el propio establecimiento y que tales piezas se expongan y mantengan en instalaciones frigoríficas, a la temperatura adecuada para la conservación, facilitando en todo momento el control sanitario de las

autoridades competentes, sin perjuicio de todas las disposiciones sanitarias que para esta práctica se establezcan en el comercio minorista, a las que se ajustarán con todo rigor.

Art. 51. 1. Despacho de pan es el establecimiento minorista debidamente acondicionado y exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de pan, así como de productos de bollería.

2. Por lo que respecta a estos establecimientos serán de aplicación las prescripciones generales que determina este Reglamento y las específicas de las Normas que en cada caso les obligue.

Art. 52. 1. Lechería es el establecimiento minorista debidamente acondicionado destinado a la comercialización de toda clase de leche y productos lácteos.

2. Las lecherías se atenderán a las prescripciones generales contenidas en este Reglamento y a las específicas estipuladas en la correspondiente reglamentación técnico-sanitaria vigente que les obligue.

3. En todo caso queda expresamente prohibida la venta de leche a granel, la reconstituida a partir de cualquier otro tipo de leche, así como el fraccionamiento de envases originales y la leche natural.

Art. 53. Frutería-verdulería es el establecimiento

Ayuntamiento de Madrid

to minorista exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de frutas y productos hortícolas debidamente normalizados.

Art. 54. 1. Todas las nuevas instalaciones de establecimientos minoristas especializados definidos en los artículos anteriores, podrán vender los productos derivados de sus respectivas especialidades, siempre que reúnan las condiciones técnicas señaladas en este Reglamento y tengan una superficie mínima de treinta y seis metros cuadrados (36 m²).

2. Las instalaciones ya existentes de establecimientos minoristas especializados a la entrada en vigor de este Reglamento podrán vender los productos derivados de sus respectivas especialidades, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

- a) Soliciten ampliación de licencia de apertura.
- b) Reúnan las condiciones técnico-sanitarias, señaladas por sus respectivas reglamentaciones.

3. En las especialidades de pescadería, carnicería, carnicería-salchichería, carnicería-charcutería, casquería y aves, huevos y caza en caso de acogerse a la ampliación prevista en los apartados anteriores al personal deberá cumplir las exigencias impuestas en la normativa sobre manipulación en la venta de productos a granel y otro tipo de productos.

Art. 55. No obstante las anteriores prescripciones, y para la venta exclusiva de determinados productos se podrá autorizar la instalación y funcionamiento de establecimientos que no figuran entre los definidos en el presente 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.

CAPITULO SEXTO

Prescripciones particulares para los establecimientos polivalentes

Art. 56. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación clasificados como «polivalentes», según la definición del apartado 2.2 del artículo 2, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos contenidas en este Reglamento, se observarán obligatoriamente las que en el presente Capítulo se determinan con carácter particular.

Art. 57. Los establecimientos polivalentes que cuenten en sus dependencias con despachos de venta directa de cualquiera de las especialidades de

Ayuntamiento de Madrid

venta señaladas en este Reglamento dispondrán de un pasillo de tres metros (3 m.) de ancho delante de mostrador, en el espacio destinado al público.

Art. 58. 1. En los establecimientos polivalentes los productos envasados estarán separados por secciones comerciales y los no envasados expuestos ordenadamente debiendo existir una separación adecuada entre los mismos, que permita a cada clase de alimentos mantener sus características sin recibir influencias de la proximidad de otros productos.

2. Si se empleara la técnica de venta de auto-servicio de los productos frescos de origen animal, tendrán que ser expuestos en todo caso en vitrinas frigoríficas.

3. Los productos que se ofrezcan en autoservicio estarán perfectamente envasados.

4. La venta de pan tendrá que cumplir las siguientes normas específicas:

a) Estar envasado cuando la venta sea en auto-servicio.

b) La venta de este producto sin envasar sólo se podrá realizar en áreas dispuestas a tal efecto en los establecimientos, separada por lo menos un metro (1 m.) de otras secciones y atendida por personal dedicado exclusivamente a ello.

c) Las piezas de pan y panes especiales estarán situadas en anaqueles, estanterías o vitrinas construidas con materiales adecuados. Cuando la venta sea sin envasar, los anaqueles y estanterías deberán estar colocados siempre a una distancia tal que queden fuera del alcance del público. Queda prohibido el almacenamiento y exposición del pan fuera de los anaqueles, estanterías o vitrinas.

CAPITULO SEPTIMO

Prescripciones particulares para los establecimientos independientes

Art. 59. El comercio independiente según definición de este Reglamento (punto 3.1 del artículo 2), se atenderá a lo dispuesto en las prescripciones del mismo que por su condición le afecte.

CAPITULO OCTAVO

Prescripciones particulares para los establecimientos agrupados

Art. 60. Los establecimientos del comercio agrupado de alimentación, según se definen en este Reglamento (punto 3.2 del artículo 2), además de cum-

plir lo prescrito en el mismo para el conjunto de establecimientos minoristas de la alimentación, observarán obligatoriamente, según los casos, las normas determinadas en el Reglamento de Mercados de Distrito o en el de Centros Comerciales de Barrio, y en cuantas nuevas disposiciones se establezcan.

CAPITULO NOVENO

Prescripciones particulares para los establecimientos seccionales

Art. 61. Dentro del comercio minorista de la alimentación definido como seccional en este Reglamento (punto 3.3 del artículo 2), las unidades de venta que constituyen las seccionales de alimentación, se atenderán estrictamente en cuanto a condiciones de venta, instalaciones y almacenamiento a lo prescrito por este Reglamento y por las normativas vigentes que les obliguen.

Art. 62. Las secciones de alimentación deberán estar convenientemente aisladas o protegidas bien por una distancia suficiente o paneles o cerramientos que garanticen la no contaminación ambiental y la separación del resto de las secciones comerciales.

CAPITULO DECIMO

Establecimientos restringidos

Art. 63. Estos establecimientos cumplirán las prescripciones comunes y específicas contenidas en este Reglamento y las generales o particulares que les obliguen.

CAPITULO UNDECIMO

Régimen de licencias

Art. 64. 1. Para el ejercicio de cualquiera y cada una de las actividades que se regulan en el presente Reglamento del Comercio Minorista de la Alimentación, será obligatoria 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 encuentra legalizado para el ejercicio de la actividad correspondiente.

3. Los comercios seccionales o polivalentes, donde concurra la circunstancia de que existen unidades de venta especializada con contabilidad se-

parada o propiedad distinta demostrable, de aquel o aquellas personas a cuyo nombre se otorgue la licencia industrial o de apertura y funcionamiento del establecimiento, tendrán obligación de estar en posesión de la correspondiente licencia particular para cada una de las unidades de venta, adaptándose en estos supuestos a lo reglamentado para el comercio agrupado, que les pueda afectar.

Art. 65. La solicitud, tramitación y obtención de la licencia para ejercer cualquiera de las actividades comprendidas en el presente Reglamento se ajustará a lo estipulado a tal fin por el Ayuntamiento de Madrid.

CAPITULO DUODECIMO

Régimen sancionador

Art. 66. Las infracciones derivadas del incumplimiento del presente Reglamento, serán sancionadas en cada caso por la autoridad competente de acuerdo a la legislación vigente en materia de defensa al consumidor, Reglamentación técnico-sanitaria y producción agro-alimentaria, por los procedimientos administrativos correspondientes.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. 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.

Segunda. Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con licencia de apertura anterior a la entrada en vigor de este Reglamento, en trámite de concesión o aquellas en que sean objeto de renovación por cambio de titular, se ajustarán a lo dispuesto en el presente Reglamento excepto en lo preceptuado en su Capítulo Segundo.

Tercera. 1. Los titulares de establecimientos que al amparo de licencia de apertura para charcutería o salchichería vendan, exclusivamente, embutido o quesos, procedentes de industrias debidamente autorizadas, deberán solicitar en el plazo de seis meses a partir de la fecha de la entrada en vigor de este Reglamento, que dicha licencia de apertura sea actualizada, facultando expresamente la venta de referidos productos.

2. La licencia de apertura actualizada quedará sin efecto cuando sea solicitada su ampliación o el cambio de titular de la misma, en cuyo caso habrá de estarse a las prescripciones establecidas en este Reglamento.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogado el Reglamento del Comercio Minorista de la Alimentación de 27 de febrero de 1973, publicado en el Boletín Oficial de la Provincia el 16 de marzo del mismo año, y cuantas otras disposiciones municipales entren en contradicción con el presente articulado.

DISPOSICION FINAL

El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de Madrid.



Ayuntamiento de Madrid

Depósito legal: M. 21.992 - 1986.—Artes Gráficas Municipales - Área de Régimen Interior