

lo dispuesto en el artículo 53 del vigente Reglamento de Libros Genealógicos y Comprobación de Rendimientos, aprobado por Decreto 2394/1960, de 15 de diciembre, se modifica el contenido de dicho párrafo, que queda redactado de la forma siguiente:

«Artículo 17. Registro de Nacimiento (R. N.).—Se anotarán en el mismo:

3.º Las crías hembras descendientes de madre inscrita en el Registro Auxiliar (categoría D) y de padre inscrito en el Registro Definitivo.»

Lo que comunico a V. S. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 24 de septiembre de 1968.—El Director general, R. Díaz Montilla.

Sr. Subdirector general de Fomento y Expansión Ganadera.

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 27 de septiembre de 1968 sobre normas de calidad comercial que regulan el comercio exterior de las conservas de mejillones y cefalópodos.

Ilustrísimo señor:

Las perspectivas de incremento de ventas en el exterior de conservas de mejillones y cefalópodos aconsejan que las exportaciones de estos productos se sometan a unas normas de calidad comercial a fin de garantizar a nuestros consumidores extranjeros una calidad homogénea que asegure el incremento del consumo.

Por otra parte, esta exportación tradicional precisa, ante las perspectivas de mayores ventas en el exterior, que todos los productores y exportadores españoles se sometan a unas normas de calidad comercial que hagan posible la adecuada homogeneización de sus ofertas, en cuanto a calidad se refiere.

Al exigir que nuestra exportación se ajuste a unos condicionados comerciales mínimos se hace por ello también imprescindible que las posibles importaciones que de estas mercancías se reciban en España, queden sometidas a idéntica normalización de calidad comercial.

En su virtud previo acuerdo del Ministerio de Industria y del Sindicato Nacional de la Pesca, y puesto en conocimiento de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, tengo a bien disponer:

A. Conservas de mejillones

I. DEFINICIÓN

Se entiende por mejillones en conserva a las formas de preparación de los moluscos de las especies *Mytilus edulis* y *M. galloprovincialis* conservados en salsas o líquidos de cobertura, con o sin adición de aceites comestibles, especias, aromatizantes u otros ingredientes, en envases metálicos o de cristal herméticamente cerrados y que han sido sometidos a tratamiento adecuado para evitar su descomposición y destruir todos los organismos patógenos.

II. PRESENTACIÓN Y DENOMINACIÓN

1. Mejillones en conserva al natural.
2. Mejillones en conserva en escabeche.
3. Mejillones en conserva en salsas especiales.

III. CONDICIONES MÍNIMAS DE CALIDAD

1. *Materia prima.*—Los mejillones presentarán los caracteres organolépticos necesarios para que, tras su adecuada elaboración, pueda obtenerse un producto conforme a las presentes normas y se conservarán en perfectas condiciones durante el periodo que media entre la recogida y su transformación.

2. *Producto terminado.*—Los mejillones en conserva deberán reunir las siguientes características:

- a) Carne de consistencia suficientemente firme.
- b) Olor, color y sabor normales y característicos del producto.

- c) Estarán prácticamente libres de materias extrañas.
- d) Libres de restos de conchas en aquellas preparaciones que no incluyan la aludida concha.

3. *Peso escurrido.*—Para las preparaciones sin concha, el promedio de peso mínimo escurrido será del 65 por 100 de la capacidad del envase en los de capacidad igual o inferior a 200 gramos, y del 60 por 100 para los de capacidad superior a 200 gramos.

IV. CLASIFICACIÓN COMERCIAL

Según el tamaño de las piezas se clasificarán en tres grupos de la forma siguiente:

Grupo A.—Integrado por ejemplares de tamaño razonablemente homogéneo, cuyo peso medio resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas sea superior a 7,5 gramos.

Grupo B.—Integrado por ejemplares de tamaño razonablemente homogéneo, cuyo peso medio resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas sea superior a 5,5 gramos.

Grupo C.—Integrado por ejemplares de tamaño razonablemente homogéneo, cuyo peso medio resultante de la relación entre peso escurrido a número de piezas sea superior a tres gramos.

Atendiendo a las características de calidad y presentación, los productos de cada uno de estos grupos se clasificarán en la siguiente forma:

Grupo A

Categoría extra:

- Piezas completas y sin daño aparente.
- Ausencia de piezas de color verde.
- Para el escabeche, con un mínimo del 50 por 100 de fracción oleosa.

Categoría primera:

- Piezas completas.
- Para el escabeche, un mínimo del 40 por 100 de fracción oleosa.

Grupo B

Categoría extra:

- Piezas completas y sin daño aparente.
- Ausencia de piezas de color verde.
- Para el escabeche, con un mínimo del 50 por 100 de fracción oleosa.

Categoría primera:

- Piezas completas.
- Para el escabeche, un mínimo del 40 por 100 de fracción oleosa.

Categoría standard:

- En los escabeches, un mínimo del 30 por 100 de fracción oleosa.

Grupo C

Categoría primera:

- Piezas completas.
- En los escabeches, un mínimo del 40 por 100 de fracción oleosa.

Categoría standard:

- En los escabeches, un mínimo del 30 por 100 de fracción oleosa.

V. DEFECTOS Y TOLERANCIAS

1. Defectos excluyentes

- Textura anormal del molusco.
- Piezas incompletas (1).
- Sabor, color y olor anormales.

(1) No se considerará incompleta la pieza que le falte parte del músculo abductor.

- Presencia de materias extrañas.
- Abombamientos, soldaduras supletorias y falta de hermeticidad en los envases.
- Menos del 5 por 100 del peso escurrido rotulado, sin tolerancia en el peso mínimo escurrido que figura en el punto 3 del apartado III.
- Presencia de ostensibles señales externas de corrosión o defectos evidentes en el litografiado, etiquetado y estuches.
- Falta de estabilidad después de permanecer los envases durante 48 horas en estufas de cultivo.
- Presencia de aditivos y/o ingredientes no autorizados.

2. Tolerancias

Para las distintas categorías comerciales se admiten las tolerancias de defectos siguientes:

Para la categoría extra:

- a) Existencia de hasta una pieza de cada diez o fracción de diez con daño aparente.
- b) Presencia de hasta un 10 por 100 de piezas ostensiblemente diferentes en tamaño, teniendo éstas un peso mínimo superior a 5,5 gramos.

Para la categoría primera:

- a) Existencia de hasta dos piezas de cada diez o fracción de diez con daño aparente.
- b) Presencia de hasta el 10 por 100 de piezas incompletas (1)
- c) Presencia de hasta un 20 por 100 de piezas ostensiblemente diferentes en tamaño, teniendo éstas un peso mínimo superior a tres gramos.

Para la categoría standard:

- a) Existencia de hasta cuatro de cada diez piezas o fracción de diez con daño aparente, defectuosas y/o incompletas (1).
- b) Falta de homogeneidad ostensible en más del 30 por 100 de las piezas que integran el envase, teniendo éstas un peso mínimo de 1,5 gramos.

VI. INGREDIENTES

Sólo se podrá utilizar el aceite de oliva o de otras especies vegetales, la sal, el vinagre de vino, los condimentos y especias. Las características de estos ingredientes, así como las de los componentes de las salsas, deberán adaptarse a lo establecido por la legislación vigente.

B. Conservas de cefalópodos

I. DEFINICIÓN

Se entiende por cefalópodos en conserva a los preparados de los moluscos de las especies pulpo (*Octopus sp.sp.* y *Eledone sp.sp.*), calamar (*Loligo sp.sp.*), voladores (*Illex sp.sp.*), pota (*Ommastrephes sp.sp.*), gibia (*Sepia officinalis*) y choco o chopito (*Sepia orbignyana*) y variedades afines, envasados en aceite de oliva y otros vegetales comestibles, salsas o líquidos de cobertura, con o sin adición de sus tintas, especias, aromatizantes u otros ingredientes y/o de otros productos comestibles, en recipientes metálicos o de cristal herméticamente cerrados y que han sido sometidos a tratamiento adecuado para evitar su descomposición y destruir los organismos patógenos.

II. PRESENTACIÓN Y DENOMINACIÓN (II)

1. Pulpo en aceite.
2. Pulpo en salsa de tomate o en salsas especiales.
3. Pulpo al natural.
4. Calamares o chipirones enteros o en rodajas y rellenos.
5. Calamares en filetes.
6. Calamares en trozos en aceite o en salsa.

III. CONDICIONES MÍNIMAS DE CALIDAD

1. *Materia prima.*—Todos los moluscos presentarán los caracteres organolépticos adecuados para que después de su elaboración se ajusten a las presentes normas y se habrán con-

(1) No se considerará incompleta la pieza que le falte parte del músculo abductor.

(2) Se excluyen las preparaciones especiales mixtas de diversas especies de moluscos con otros productos comestibles (guisantes, zanahorias, etc.), que puedan ser destinados o no a mezclarse con otros alimentos y que serán objeto de otra norma.

servado desde su captura hasta el momento de su elaboración, de modo apropiado para mantenerlos en perfectas condiciones. Si se parte de cefalópodos congelados, deberán reunir las condiciones exigidas por la legislación vigente para su consumo en fresco. Se eliminarán las bolsas de tinta, la concha interna, los órganos no comestibles y se lavarán cuidadosamente para eliminar adecuadamente los restos orgánicos y materias extrañas.

2. *Producto terminado.*—Los cefalópodos en conserva deberán reunir las siguientes características:

- a) La carne de moluscos, que se presentarán enteros, en filetes, en tiras, en rodajas, en trozos, etc., deberá tener la adecuada consistencia.
- b) El olor, color y sabor será el normal y característico del producto.
- c) Estarán prácticamente exentos de conchas internas, vísceras no comestibles, arenas, algas y cualquier otra materia extraña.

3. *Peso escurrido.*—El peso mínimo escurrido será del 60 por 100 del contenido en gramos del envase para todo tipo de elaboraciones.

IV. CLASIFICACIÓN COMERCIAL

1. Conservas de pulpo

Categoría extra.—Preparación obtenida por empaque de porciones de cefalópodos del género *Octopus*, por corte transversal o longitudinal de sus tentáculos, libres de piel y ventosas, y preparados al natural, en aceite vegetal u otras salsas.

Se admite una tolerancia de hasta el 2 por 100 en peso de restos o partículas adheridas o sueltas de piel, ventosas, etc.

Categoría primera.—Preparación obtenida por empaque de porciones de cefalópodos del género *Octopus*, por corte transversal o longitudinal de sus tentáculos y preparados al natural, en aceites vegetales u otras salsas.

Categoría standard.—Elaboraciones obtenidas por empaque de trozos, con su piel y ventosas, del género *Octopus* y *Eledone*, utilizando en sus coberturas aceites vegetales u otras salsas.

2. Conservas de calamares o chipirones rellenos

2.1. Enteros o en rodajas:

Categoría extra: Cuerpos enteros o rodajas, rellenos de otras porciones del animal, del género *Loligo* y utilizando en sus líquidos de cobertura aceites vegetales y, en su caso, tintas u otras salsas.

Categoría primera.—Cuerpos enteros o rodajas rellenos de otras porciones del animal, de los géneros *Todares*, *Illex* y *Ommastrephes*, *Sepia*, y empleando en sus líquidos de cobertura aceites vegetales, tinta u otras salsas.

2.2. En trozos o en filetes

Categoría primera:

a) Filetes o porciones del manto de los moluscos del género *Sepia* perfectamente limpios y utilizando en sus líquidos de cobertura aceites vegetales, tinta o salsas.

b) En trozos, integrados por un promedio del 75 por 100 de partes procedentes del manto de los cefalópodos y el resto por tentáculos y cabezas, utilizando aceites vegetales, tintas o salsas en los líquidos de cobertura.

Categoría standard:

a) En filetes o porciones de los géneros *Sepia* y *Sepiola* y afines, utilizando aceites vegetales, tinta o salsas, para sus líquidos de cobertura.

b) Trozos integrados por un mínimo del 50 por 100 del peso escurrido de porciones procedentes del manto del molusco y empleando aceites vegetales, tinta o salsas, en los líquidos de cobertura.

V. DEFECTOS Y TOLERANCIAS

La estimación de los defectos se realizará a una temperatura ambiente comprendida entre 19°C y 25°C. Los métodos de investigación de estabilidad se harán a las temperaturas adecuadas a tal fin.

1. Defectos excluyentes

- Textura anormal del molusco.
- Color, olor y sabor anormales.

- Presencia de materias extrañas.
- Presencia ostensible de señales externas de corrosión, abombamientos permanentes, soldaduras supletorias y falta de hermetismo en los envases.
- Falta de estabilidad después de permanecer los envases durante cuarenta y ocho horas en estufas de cultivo.
- Presencia de aditivos no autorizados.
- La mezcla de otros géneros en las categorías comerciales que se expresan específicamente.
- Todos los que sobrepasen las cifras indicadas como tolerantes.

2. Tolerancias

- La presencia de restos de piel, ventosas o vísceras en una proporción no superior a los expresados.
- Deformaciones traumáticas en proporción no superior al dos por ciento de los envases.

VI. INGREDIENTES

Los aceites comestibles de origen vegetal, vinagres de vino, hortalizas, condimentos, especias, salsas, sus tintas, etc., deberán reunir las condiciones exigidas por la legislación vigente.

C. Normas comunes

1. Envase, rotulación y etiquetado

Los envases estarán fabricados con materiales idóneos y autorizados por las reglamentaciones correspondientes.

Los envases metálicos destinados a la exportación tendrán las capacidades y dimensiones que, dentro de los autorizados por la Dirección General de Industrias Alimentarias, Textiles y Diversas, se consideren idóneos por la Comisión Reguladora. En principio, los envases a utilizar serán los reconocidos o que se reconozcan por dicha Dirección General.

Los envases de hojalata deberán poseer como mínimo un recubrimiento electrolítico de estaño de 0,75 libras, o de 1,25 libras en hojalata Cooke, cuando hayan de contener preparaciones en aceite, y de una libra en hojalata electrolítica o 1,25 libras en Cooke, cuando contengan otras preparaciones. Estas cantidades se entienden por caja base (112 hojas de 14 x 20).

La rotulación y etiquetado de los envases se realizarán según lo establecido en la legislación vigente.

Todos los productos que se destinen a la exportación llevarán la palabra «España» en nuestro idioma o en el del país comprador, troquelada o moldeada en el envase.

En las etiquetas, estuche o envase deberán figurar, cuando menos, las siguientes especificaciones:

- a) País de origen.
- b) Nombre del fabricante o identificación simbólica.
- c) Denominación común del producto envasado y su preparación.
- d) Categoría comercial. Esta especificación podrá consignarse en la etiqueta, litografía, estuche o fondo del envase.
- e) Ingredientes que entran en la preparación relacionados según la preponderancia de cada uno.
- f) Peso neto y escurrido.

En los productos de importación, estas especificaciones deberán estar redactadas en idioma español.

2. Inspección

Corresponde al SOIVRE la exigencia de cuanto señala la presente disposición, de acuerdo con lo establecido en la Orden

de 10 de marzo de 1965. La inspección se llevará a cabo en los puertos, estaciones de ferrocarril y puestos fronterizos donde existan Centros de Inspección del SOIVRE y que específicamente señale la Subsecretaría de Comercio.

El SOIVRE podrá, además, realizar inspecciones de la mercancía en los almacenes o fábricas, sin que con ello se exima de la inspección preceptiva en puertos y fronteras salvo cuando el SOIVRE, de acuerdo con sus posibilidades, acceda a contra-marcar y precintar las cajas, una vez inspeccionadas, para ulterior comprobación de los marchamos justificativos.

Los exportadores e importadores, transportistas, consignatarios, Agentes de Aduanas, etc., facilitarán al SOIVRE los medios necesarios para llevar a cabo adecuadamente la labor de inspección.

Cuando la mercancía reúna las condiciones exigidas en las presentes normas, el SOIVRE expedirá el certificado de aptitud, que será necesario para que los Servicios de Aduanas autoricen su entrada o salida en territorio nacional.

3. Sanciones

Cuando el SOIVRE compruebe que la mercancía no reúne las condiciones exigidas en las presentes normas, serán rechazada la exportación o importación de la misma.

Si se comprueban por el SOIVRE las faltas de comercialización que señala la Orden de este Ministerio del 10 de marzo de 1965, por la que se desarrolla el Decreto 533/1964, de fecha 27 de febrero, que regula las facultades sancionadoras del SOIVRE, se incoará el oportuno expediente de acuerdo con lo previsto en las citadas disposiciones.

4. Normas administrativas

Se faculta al Subsecretario de este Departamento para dictar las disposiciones pertinentes en cuanto a la interpretación y aplicación de las presentes normas y, en especial, a título de ensayo, las referentes a:

- 1.º Inclusión en las normas de cualquier otra elaboración que el comercio exterior aconseje.
- 2.º Inclusión o exclusión del empleo de alguno de los tipos de envase.
- 3.º Autorizar la supresión de alguna o algunas de las inscripciones que se señalán como obligatorias en la etiqueta cuando las necesidades del comercio o las exigencias de algún mercado así lo aconsejen.
- 4.º Modificar la tolerancia de defectos que en la presente disposición se señalan.

Todas las anteriores modificaciones o rectificaciones de las presentes normas, así como las aclaraciones referentes a la interpretación y aplicación de las mismas, serán propuestas por la Comisión Reguladora para la exportación de conservas de mejillones y cefalópodos a que se refiere el apartado V de la Orden de este Ministerio de fecha 18 de marzo de 1968 («Boletín Oficial del Estado» número 108, de 4 de mayo), con el informe del SOIVRE, a la Subdirección General de Inspección y Normalización del Comercio Exterior.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Díos guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 27 de septiembre de 1968.

GARCIA-MONCO

Ilmo. Sr. Subsecretario de Comercio.