

I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE HACIENDA

CORRECCION de erratas del Decreto 2662/1972 de 13 de julio, por el que se asignan coeficientes multiplicadores a varias plazas no escalafonadas.

Padecido error en la inserción del citado Decreto publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 162, de fecha 31 de julio de 1972, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 13757, primera columna, «Relación anexa», donde dice: «Escuela de Medicina Legal», debe decir: «Ministerio de Educación y Ciencia.—Escuela de Medicina Legal».

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

ORDEN de 14 de agosto de 1972 sobre funciones y sustitución del Secretario general del Patronato Nacional Antituberculoso y de las Enfermedades del Tórax.

Ilustrísimo señor:

Con objeto de agilizar las funciones y cometidos que corresponden al Patronato Nacional Antituberculoso y de las Enfermedades del Tórax, a propuesta de la Dirección General de Sanidad y previa la conformidad de la Presidencia del Gobierno, he tenido a bien disponer:

1. Corresponde al Secretario general del Patronato Nacional Antituberculoso y de las Enfermedades del Tórax, bajo la dependencia del Director general de Sanidad y Presidente Delegado del citado Patronato, la jefatura de todos los servicios, Organismos y establecimientos del mencionado Patronato; impulsar y controlar su funcionamiento; resolver los asuntos de trámite y adoptar cuantas otras medidas o resoluciones se le encomienden u ordenen por el citado Director general.

2. El Jefe de la Sección de Coordinación de los Servicios Centrales del Patronato Nacional Antituberculoso y de las Enfermedades del Tórax sustituirá al Secretario general en los casos de ausencia o enfermedad.

Lo que digo a V. I. a los efectos oportunos.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 14 de agosto de 1972.

GARICANO

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad, Presidente Delegado del Patronato Nacional Antituberculoso y de las Enfermedades del Tórax.

MINISTERIO DE COMERCIO

DECRETO 2529/1972, de 18 de agosto, por el que se suspende durante tres meses, total o parcialmente, la aplicación de los derechos arancelarios a la importación de cueros y pieles correspondientes a las posiciones arancelarias que se mencionan.

La Ley Arancelaria de uno de mayo de mil novecientos sesenta, en su artículo sexto, dos, autoriza al Gobierno para suspender, total o parcialmente, la aplicación de los correspondien-

tes derechos arancelarios por períodos de tiempo no superior a tres meses por necesidades de abastecimiento nacional.

La situación coyuntural del mercado nacional e internacional del calzado y las pieles aconseja la suspensión de la aplicación de los derechos correspondientes a ciertas materias que entran en la manufactura de pieles y calzado.

En su virtud, y a propuesta del Ministro de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dieciocho de agosto de mil novecientos setenta y dos,

DISPONGO:

Artículo único.—Desde el dieciocho de agosto de mil novecientos setenta y dos hasta el diecisiete de noviembre del mismo año queda en suspenso la aplicación de los derechos correspondientes a las mercancías que se relacionan a continuación, en la cuantía necesaria para que el tipo aplicable sea el que se establece en este artículo:

Partida arancelaria	Artículo	Derecho arancelario
Ex. 41.01-A	Cueros y pieles frescos, salados o secos, excepto las pieles de ovino con su lana, de las posiciones arancelarias 41.01-A-4-a-1, 41.01-A-4-c-1 y 41.01-A-4-e-1	Libre
41.01 B	Cueros y pieles encurados y piquelados	Libre
Ex. 41.02-A	Cueros y pieles de bovino (comprendidos los búfalos) y pieles de equino, preparadas, distintos de los especificados en las partidas 41.06 a 41.08, inclusive, excepto los curtidos al cromo húmedo.	8 %
	Cueros y pieles de bovino (comprendidos los búfalos) y pieles de equino, preparados, distintos de los especificados en las partidas 41.06 a 41.08, inclusive, simplemente curtidos al cromo húmedo	Libre
41.03-A	Pieles de ovino preparadas, distintas a las comprendidas en las partidas 41.06 a 41.08, inclusive, simplemente curtidas	Libre
41.04-A	Pieles de caprino preparadas, distintas a las comprendidas en las partidas 41.06 a 41.08, inclusive, simplemente curtidas	Libre

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en La Coruña a dieciocho de agosto de mil novecientos setenta y dos.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Comercio,
ENRIQUE FONTANA CODINA

ORDEN de 7 de agosto de 1972 por la que se dictan normas técnicas y comerciales de calidad que regulan el comercio exterior de la anchoa.

Ilustrísimos señores:

La aplicación de la Orden de este Ministerio de 1 de julio de 1964 por la que se regulaban las condiciones que tienen que cumplir las salazones, semiconservas y conservas de pescado, determinan la conveniencia de actualizarla en consonancia con las exigencias del comercio exterior de la anchoa.

La necesidad de conservar el auge adquirido por el comercio de la anchoa, producto típico español, evitando confusión y competencia con preparaciones similares de otras especies de peces, obliga a dictar normas técnicas comerciales de calidad que definan exacta e indubitablemente las condiciones que ha de reunir la preparación del boquerón o bocarte (*Engraulis encrasicolus*). Lo para lograr el producto conocido comúnmente como anchoa, en salvaguardia de posibles defraudaciones al consumidor.

Oidas las opiniones de los sectores interesados en este comercio, del Sindicato Nacional de la Pesca, así como de las Direcciones Generales de Pesca Marítima y de Industrias Textiles, Alimentarias y Diversas, y el informe de los Servicios Técnicos competentes de este Ministerio, he tenido a bien disponer las siguientes normas:

I. OBJETO DE LAS NORMAS

Las presentes normas señalan las condiciones técnicas y comerciales de calidad que deben reunir la semiconserva de boquerón o bocarte (*Engraulis encrasicolus*, L.) debidamente salado, prensado y madurado hasta conseguir el producto conocido por anchoa.

II DISPOSICIONES GENERALES

1. Definición.

Se entiende por anchoa el producto obtenido a partir de la especie *Engraulis encrasicolus* (L), después de sometida al clásico proceso de salado, prensado y madurado.

2. Formas de presentación.

2.1. En salazón: Se entiende por esta forma de presentación la anchoa desprovista convenientemente de cabeza y vísceras, envasada con sal y salmuera en recipientes adecuados, después de haber sido sometida al proceso indicado en el número 1.

2.2. En filetes: Comprende esta forma de presentación la elaborada con la anchoa en salazón, desprovista totalmente de la espina vertebral y prácticamente de otras espinas. Los filetes podrán ser envasados con piel o sin ella, en «tiras», en «rollos», etc., y como líquido de cobertura podrá utilizarse aceite de oliva u otros aceites comestibles, salmuera, etc.

3. Condiciones mínimas de calidad.

3.1. Salazón.

3.1.1. Materia prima: Los pescados utilizados habrán de reunir las condiciones de calidad requeridas para el consumo humano.

3.1.2. Producto terminado.

- Carne de consistencia suficientemente firme y sin que presente un grado avanzado de autólisis.
- Aroma y sabor peculiares del producto.
- Carne de color blanco-rojizo a pardo rojizo.
- El contenido mínimo de cloruros será del 15 por 100, determinado según el método descrito en el anexo I.

3.2. Filetes.

3.2.1. Materia prima: Para la preparación de filetes se utilizarán los pescados en salazón en las condiciones mínimas de calidad descritas en el apartado 3.1.2.

3.2.2. Producto terminado:

- Los filetes deberán estar convenientemente recortados.
- Aroma y sabor peculiares del producto.
- Carne de consistencia suficientemente firme y que no presente un grado avanzado de autólisis.
- Color blanco-rojizo a pardo-rojizo.
- El contenido mínimo de cloruros será del 14 por 100, determinado según el anexo I.
- Peso neto: El peso neto, expresado en gramos, deberá corresponder, como mínimo, a los siguientes porcentajes, referidos a la cifra que representa la capacidad nominal normalizada, en mililitros, del envase:
 - Noventa y tres por ciento para envases de capacidad inferior a 40 mililitros.
 - Noventa y cinco por ciento para envases de capacidad comprendida entre 101 y 300 mililitros.
 - Ciento por ciento para envases de capacidad superior a 300 mililitros.

g) Peso escurrido: El peso escurrido, expresado en gramos, deberá corresponder, como mínimo, a los siguientes porcentajes, referidos a la cifra que representa la capacidad nominal normalizada, en mililitros, del envase:

Cincuenta y ocho por ciento para envases de capacidad igual o inferior a 100 mililitros.

Sesenta y cinco por ciento para envases de capacidad comprendida entre 101 y 300 mililitros.

Sesenta y cinco por ciento para envases de capacidad superior a 300 mililitros.

El peso neto y el peso escurrido se determinarán según los métodos descritos en el anexo II.

4. Envasado.

Los envases destinados a contener los productos objeto de la presente norma habrán de ser impermeables al agua a la presión normal.

4.1. Envases de capacidad inferior a 8.500 mililitros.

4.1.1. Envases metálicos: Habrán de ser exclusivamente los comprendidos en los anexos I, II y III de la Orden del Ministerio de Industria de 29 de enero de 1966 («Boletín Oficial del Estado» número 32, de 7 de febrero) y de 15 de julio de 1968 («Boletín Oficial del Estado» de 23 de julio) y sus posteriores modificaciones.

4.1.2. Envases no metálicos: Las capacidades de estos envases serán las indicadas en 4.1.1.

4.2. Envases de capacidad superior a 8.500 mililitros: Podrán ser materiales adecuados, metálicos o no, con una capacidad máxima de 300 litros.

5. Denominaciones de los productos envasados.

5.1. Anchoa: Esta denominación se aplicará exclusivamente a los productos obtenidos de la especie *Engraulis encrasicolus* (L).

Según su preparación y presentación se denominarán, por ejemplo: Anchoas en salazón, en salmuera o en sal.

Filetes de anchoa extendidos en rollos, con alcaparras, ahumados, etc.; en aceite de oliva, en aceite, en salmuera, etc.

6. Rotulaciones.

6.1. Envases de capacidad inferior a 8.500 mililitros.

Los envases correspondientes a los apartados 4.1.1 y 4.1.2 se rotularán cumpliendo las normas establecidas en los artículos cuarto, quinto, sexto y séptimo de la citada Orden del 29 de enero de 1966 y sus posteriores modificaciones.

6.1.1. Filetes en aceite: Cuando se emplee como líquido de cobertura el aceite de oliva deberá indicarse: «...en aceite de oliva», bastando la indicación: «...en aceite», cuando se utilicen otros aceites comestibles.

6.2. Envases de capacidad superior a 8.500 mililitros.

En los envases a que se refiere el apartado 4.2 habrán de figurar en forma ostensible las menciones siguientes:

- La palabra ESPAÑA en idioma español o en el del país de destino.
- Nombre del fabricante o número de fábrica.
- Denominación del producto envasado ajustándose a lo dispuesto en el número 5.
- Año de fabricación, que puede expresarse en la clave citada en el artículo 5.º, 2.ª, de la mentada Orden ministerial del 29 de enero de 1966.
- La indicación: «Manténgase en sitio fresco.»

6.3. Todas las rotulaciones habrán de ser perfectamente legibles e indelebles.

6.4. Queda prohibida la inscripción, en cualquier idioma, de calificativos, expresiones o indicaciones comerciales que puedan producir confusión en el consumidor o que supongan modificación de la denominación comercial autorizada.

6.5. En general, todas las menciones que figuren sobre los envases, sus envolturas, estuches, etiquetas o embalajes, deben expresarse en idioma español o en el del país de destino.

6.6. Todos los productos objeto de esta norma, que se importen en España, deberán cumplir, además, las Ordenes ministeriales de 11 de marzo de 1968 («Boletín Oficial del Estado» del 14) y del 22 de febrero de 1969 («Boletín Oficial del Estado» del 26) del Ministerio de Comercio.

7. Defectos excluyentes.

La estimación de los defectos del producto se efectuará sobre muestras cuya temperatura esté comprendida entre 19° y 25° C.

- a) Rotulaciones que no cumplan los requisitos señalados en el apartado 6.
- b) Capacidades de los envases no comprendidos en el apartado 4.
- c) Impermeabilidad defectuosa en cualquier parte de los envases menores de 8.500 mililitros y solamente en el cuerpo y fondo para los mayores de dicha capacidad.
- d) Abombamiento de los fondos de los envases.
- e) Oxidaciones externas en los envases, que afecten seriamente su buena presentación, excepto en los de salazón.
- f) Abolladuras importantes en los envases.
- g) Soldaduras para reparar defectos de cierre del envase.
- h) Materias extrañas a la preparación del producto terminado.
- i) Olor y sabor claramente anormales.
- j) Color anormal.
- k) Cloruros en porcentajes inferiores a los indicados en el número 3.
- l) Relaciones porcentuales entre los pesos neto y escurrido y la capacidad nominal normalizada, inferiores a las indicadas en 3.2.2, f) y g), obtenidas según se indica en los puntos 8 y 9 del anexo II.
- m) Exudado acuoso, para las preparaciones en aceite, superior al 5 por 100 de la capacidad nominal normalizada del envase.

8. Inspección.

Corresponde al SOIVRE la exigencia de cuanto se señala en 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 del 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 contramarcas y precintar las cajas, una vez inspeccionadas, para ulterior comprobación de los marchamos justificativos.

Los exportadores o 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 la presente norma, el SOIVRE expedirá el certificado de aptitud que será necesario para que los Servicios de Aduanas autoricen su entrada o salida del territorio nacional.

El exportador o importador a quien se rechace una partida podrá solicitar por escrito del SOIVRE, por sí o por representante autorizado, una nueva revisión. La segunda inspección será efectuada, si las circunstancias lo permiten, por Inspector de superior categoría al que realizó la primera.

En el acto de la inspección podrá estar presente el interesado o persona en quien delegue.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto de 21 de noviembre de 1963, compete al SOIVRE la inspección y vigilancia de los medios de transporte, así como de las operaciones de carga y estiba, descarga y desestiba, con el fin de asegurar la perfecta conservación del producto y, en su caso, evitar perjuicios por inadecuado trato observado en las mercancías.

9. Sanciones.

Cuando se compruebe que la mercancía no reúne los requisitos establecidos será declarada no apta para su exportación o importación.

Si a juicio del SOIVRE existiese fraude o malicia por parte del exportador, importador, consignatario, Agente de Aduanas, etc., se incoará el oportuno expediente de sanción de conformidad con lo dispuesto en el Decreto de 27 de febrero de 1964 y Orden de este Ministerio de 1 de marzo de 1965, que desarrolla el mismo.

III. DISPOSICIONES FINALES

1. Quedan facultadas las Direcciones Generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación, dentro de sus

respectivas competencias, para dictar las normas complementarias a que el cumplimiento de esta disposición pueda dar lugar.

2. La presente Orden entrará en vigor a los treinta días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 7 de agosto de 1972.

FONTANA CODINA

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

ANEXO I

Determinación de cloruros

1. Preparación de la muestra.

1.1. Salazón: Después de escurrida la salmuera se eliminará la sal adherida al pescado frotándolo suavemente con un material no abrasivo (puede emplearse papel de filtro, algodón, tejido de algodón, etc.).

1.2. Filetes en aceite: Sobre tamiz se escurrirá lo más posible el aceite de cobertura, completándose la eliminación del aceite por absorción con papel de filtro. (Esta operación es importante, porque de no hacerse los valores de cloruros obtenidos son inferiores a los reales.)

2. Deseccación.

Puede realizarse sobre el pescado o los filetes, directamente o sometiéndolos a trituración previa.

Se aconseja la desecación en estufa a 105° C.

3. Disolución de los cloruros.

Puede realizarse por maceración del producto desecado, con agua destilada en matraz aforado, durante una noche a temperatura ambiente de laboratorio o por medio de extracción con agua a ebullición.

4. Determinación de los cloruros.

Por el método de VOLHARD. Sobre una parte alícuota se adiciona el nitrato de plata en cantidad suficiente; unos centímetros cúbicos de ácido nítrico concentrado y unas gotas de solución saturada de permanganato potásico; se somete la mezcla a ebullición y si es necesario se decolora con unas gotas de agua oxigenada. Como es normal en el método, se valorará el exceso de nitrato de plata con sulfocianuro potásico.

5. Expresión del resultado.

El resultado se expresa en gramos de ClNa por 100 gramos de la muestra.

ANEXO II

Determinaciones del peso escurrido y del peso neto

1. Para esta determinación, la temperatura del producto estará comprendida entre 19° y 25° C y las pesadas se realizarán con una aproximación de $\pm 0,5$ gramos.

2. Determinar el peso bruto del envase cerrado.

3. Utilizar un tamiz de malla de tres milímetros de luz.

4. Pesar el tamiz.

5. Abrir el envase y volcar su contenido cuidadosamente, sin desordenarlo, sobre el tamiz. Inclinar éste para facilitar el escurrido del líquido de cobertura.

6. Tres minutos después del comienzo del escurrido, pesar el tamiz con su contenido. La diferencia entre este peso y el del tamiz es el «peso escurrido» del producto.

7. Lavar completamente el envase vaciado y después de secado pesarlo para obtener la tara. Restar del peso bruto obtenido en el número 2 la tara, para determinar el peso neto o contenido total del envase.

8. Dividir el peso neto obtenido en el número 7 por la capacidad nominal normalizada del envase y multiplicar por 100 para obtener la relación porcentual entre el peso neto y la capacidad.

9. Dividir el peso escurrido obtenido en el número 6 por la capacidad nominal normalizada del envase y multiplicar por 100 para obtener la relación porcentual entre el peso escurrido y la capacidad.