

La Dirección General de la Producción Agraria y el IRYDA adecuarán la realización del programa previsto en este Decreto a sus disponibilidades presupuestarias.

Artículo quinto.—Por el Ministerio de Agricultura se dictarán las normas precisas para el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Sevilla a dos de abril de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de Agricultura,
VIRGILIO ONATE GIL

10443 REAL DECRETO 1201/1976, de 9 de abril, por el que se dictan las normas complementarias de regulación de la campaña arroceras 1976-77.

El artículo doce del Decreto mil nueve/mil novecientos setenta y cinco, de diez de abril, por el que se regulan las campañas arroceras mil novecientos setenta y cinco-setenta y seis a mil novecientos setenta y siete-setenta y ocho, establece que, con anterioridad al uno de marzo de cada año, el Gobierno, a propuesta del FORPPA fijará los precios, incrementos mensuales y de derivación, así como el margen del SENPA, que han de aplicarse en la campaña que se iniciará en septiembre del mismo año.

En su virtud, teniendo en cuenta los acuerdos del FORPPA y a propuesta del Ministro de Agricultura, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día nueve de abril de mil novecientos setenta y seis,

DISPONGO:

Artículo primero.—Los precios de garantía a la producción para el arroz cáscara de especificaciones normales serán los siguientes:

Clase	Tipo	Precios Ptas/Kg.
Largos	I	13,30
	II	12,80
Redondos y semilargos	III	12,00
	IV	11,85

Artículo segundo.—Uno. Los incrementos de derivación en los principales centros de comercialización serán los siguientes:

	Ptas/Qm.
Sevilla	15
Valencia	40
Tarragona	30

Dos. Se faculta al Servicio Nacional de Productos Agrarios para que, oídas las Cámaras Oficiales Sindicales Agrarias y los Sindicatos Provinciales de Cereales, se fije dentro de cada una de las provincias señaladas, a partir de los incrementos de derivación máximos antes fijados, los correspondientes a los distintos Centros receptores.

Artículo tercero.—A los efectos de determinar los incrementos mensuales de los precios, se fijan para cada una de las operaciones de comercialización las siguientes cuantías:

Almacenamiento y conservación: Cinco pesetas/quintal métrico, de noviembre a junio, ambos inclusive.

Financiación: Siete pesetas/quintal métrico, de noviembre a junio, ambos inclusive.

Artículo cuarto.—El precio de venta del SENPA se calculará multiplicando el de garantía a la producción, incluidos incrementos mensuales y de derivación, por el factor uno coma diez.

Artículo quinto.—El precio de entrada del arroz «Corriente» se calculará multiplicando el de venta del SENPA de arroz corto o semilargo tipo II en Valencia por el factor uno coma sesenta y cinco.

Artículo sexto.—Con el fin de garantizar al consumo un abastecimiento a niveles asequibles, se fija para la campaña un precio de intervención superior, que se calculará multiplicando por el factor uno coma sesenta y cinco el precio máximo de venta del SENPA del arroz tipo II de «Redondos y semilargos».

Artículo séptimo.—A efectos de liquidación con el FORPPA, se fija un margen comercial al SENPA en el arroz cáscara de cero coma cincuenta pesetas/kilogramo.

Artículo octavo.—Las exportaciones marquistas se realizarán en envases de capacidad no superior a un kilogramo.

Artículo noveno.—Por los Ministerios de Agricultura y Comercio, en el ámbito de sus competencias, se dictarán las normas para el desarrollo y cumplimiento del presente Real Decreto.

Dado en Madrid a nueve de abril de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de Agricultura,
VIRGILIO ONATE GIL

MINISTERIO DE COMERCIO

10444 RESOLUCION de la Dirección General de Comercio Interior sobre normas técnicas de análisis de aceites comestibles.

Las modificaciones y avances desarrollados en las técnicas de análisis, imprescindibles para poner de manifiesto ciertas adulteraciones, aconsejan perfeccionar la normativa vigente recogida en la Circular 7/70 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

Por ello, se estima conveniente introducir nuevas pruebas y fijar los límites de aplicación para los distintos tipos de aceites comestibles. Únicamente en el caso de que la índole de la adulteración no estuviera prevista dentro de la metódica analítica señalada, podrían utilizarse técnicas más idóneas de mayor garantía y reconocimiento técnico para su detección.

En consecuencia, a partir del día siguiente al de la publicación de esta Resolución en el «Boletín Oficial del Estado», todos los análisis de aceites comestibles que se recaben de los laboratorios a efectos del cumplimiento de cualquier aspecto relacionado con las normas reguladoras de las campañas oleícolas y de su desarrollo deberán ser realizados con arreglo a las normas que se señalan a continuación, siguiendo las técnicas indicadas.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

1. Caracteres organolépticos.

Deberán observarse en todas las muestras de aceite que reciban los laboratorios, aunque sólo se hará constar en el boletín correspondiente cuando se aprecien características anormales o en el caso de que se solicite expresamente.

Los caracteres organolépticos correctos para toda clase de aceites serán los siguientes:

— Aspecto limpio y transparente, mantenidos a una temperatura de $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$ C. durante un período de veinticuatro horas.

— Olor y sabor normales, según el tipo de aceite y con sus aromas propios y característicos, sin que se advierta en ningún caso síntomas organolépticos de rancidez.

En el caso de los aceites de oliva, los comercializados bajo las denominaciones de «extra», «fino» y «puro» tendrán unas características organolépticas absolutamente irreprochables; para los aceites «corrientes» habrá una mayor tolerancia, siendo, no obstante, aceptables.

— Color: Podrá variar del amarillo al verde. Para su medición se utilizará la especificación con arreglo a la escala de índices ABT (Norma UNE 55 021), para los aceites de oliva y de orujo. Para los demás aceites refinados de semillas se medirá el color por el sistema Lovibond.